

ESPECIE: BOVINA - AÑOJO
PRODUCTO: SOLOMILLO IMPORT. +2.5 Kg.



CODIGO INTERNO **99962**

DESCRIPCION TECNICA

Pieza que se encuentra en la cara interna del lomo bajo.

Es alargada y con una cabeza en su parte posterior más ancha, una zona central y la punta (más estrecha). No tiene hueso.

RAZA: Frisona o Simental

ORIGEN: Holanda, Dinamarca, etc.

TIPO ENVASADO: Vacío 1x1

CADUCIDAD: 30 – 34 días desde producción

UD. MIN.PEDIDO: 1 Caja – 15 a 18 Kg. aproximadamente

CARACTERISTICAS

Es la pieza más apreciada del ganado bovino.

El solomillo está recubierto por grasa que debe ser eliminada y puede dejarse o no el cordón que es la zona a través de la cual se adhiere al lomo.

La carne es magra y sin grasa. Considerada de categoría Extra.

UTILIDADES

Ideal para parrilla, plancha o sartén. También se puede usar para rosbif, bistec-tártaro y carpaccio. Siempre se debe guisar en cocciones cortas.