

ESPECIE: BOVINA - TERNERA

PRODUCTO: ENTRAÑA



CODIGO INTERNO **99537**

DESCRIPCION TECNICA

Esta pieza se corresponde con la parte periférica del diafragma del animal.

- RAZA:** Frisona, Simental, Shorthorne
ORIGEN: Alemania, Holanda, Irlanda, etc.
TIPO ENVASADO: Paquetes de 2-4 Kg. al vacío
CADUCIDAD: 25 – 30 días desde producción
UD. MIN.PEDIDO: 1 Caja – 8 a 20 Kg. según proveedor

CARACTERISTICAS

Tiene dos partes la fina y la gruesa, puede ir con o sin piel.

La fina es más tierna, y menos fibrosa que la gruesa. Preferiblemente se vende con piel ya que para cocinarla es más sencillo. La entraña fina es delgada tierna y de gran sabor. Se considera Categoría 2ª.

UTILIDADES

Ideal para parrilla o plancha. Poner brasa o fuego fuerte por el lado de la piel y solo debe girarse para ser sellada en el momento de servir. También como carne picada, albóndigas y hamburguesas.