

# Carrillera de Ternera

90005

Deliciosas carrilleras de ternera cocinadas a baja temperatura, para obtener una textura y jugosidad perfecta, con todo el sabor de este exquisito corte. Un producto muy versátil y con una gran relación calidad-precio. Descongelar 12 horas en frigorífico. Regeneración del producto: Horno con vapor: Precalentar el horno a 90–100 °C. Introducir la bolsa sin pinchar durante 12–15 minutos. Horno de convección: Precalentar el horno a 160–180 °C, colocar el producto sin bolsa sobre una bandeja y calentar durante 8–10 minutos. Baño María: Introducir la bolsa sin pinchar en la olla y calentar durante 12–15 minutos.

---

 3 uds/caja

 1000g

---

 10x11

