Rulo de Rabo de Vacuno

69001

Todo el sabor de rabo de vacuno, en forma de rulo. Un producto gourmet ideal para restaurantes y para utilizar como base de nuestras elaboraciones de alta cocina más exquisitas. Descongelar 12-14 horas en frigorífico. Cortar en raciones, marcar en plancha (180/200ºC) por las dos caras y regenerar al horno (160ºC) hasta conseguir la temperatura adecuada en el interior del producto. Se puede usar en frío a modo de carpaccio para ensaladas u otro tipo de elaboraciones.

3 uds/caja

1000g

10x11