

Jarrete de Ternera con Hueso

90068

Exquisito jarrete de ternera entero, tierno y jugoso. Gracias al sous-vide conserva todos sus sabores, jugos y tiene el perfecto punto de cocción. Descongelar 20 horas en el frigorífico. Regeneración del producto: Horno de convección: Precalentar el horno a 180–190 °C, colocar el producto sin bolsa sobre una bandeja y calentar durante 25–30 minutos. Lacar dos o tres veces durante la cocción.

 2,8kg

uds/caja

 1400

 10x11

