

GARCIMARKET

“La excelencia hecha carne.”

WWW.GARCIMAR.COM

GARCIMARKET

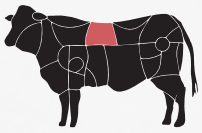




CHULETÓN NACIONAL

Corte de lomo alto de vacuno nacional, de gran tamaño y sabor profundo. Su **grasa infiltrada le otorga una jugosidad única, mientras que su textura firme** lo convierte en una pieza ideal para los amantes de la carne con carácter. Perfecto para la parrilla o la brasa, donde alcanza su máxima expresión.

500 g | Cj. 2,5 kg
670600

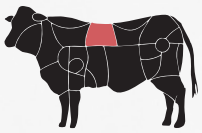




RIB EYE IRLANDÉS

Corte del lomo alto, reconocido por su vetado de grasa intramuscular, que aporta jugosidad excepcional y sabor intenso. **De origen irlandés, destaca por su equilibrio entre ternura y carácter.** Perfecto para la parrilla o la plancha, donde su grasa se funde y realza la experiencia gastronómica.

200 g | Cj. 3 kg
670610

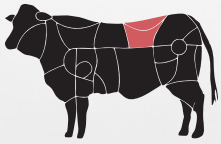




T-BONE GALLEGO

Corte premium del lomo corto, con su inconfundible forma de "T" que combina solomillo y lomo bajo/entrecot. De **origen gallego y con 30 días de maduración**, ofrece un extraordinario contraste de texturas y un sabor intenso y equilibrado. Ideal para la parrilla y cocciones medias que realzan toda su jugosidad.

4 uds. x 1 Kg |
Cj. 4 kg · PV
670615



(*)La disponibilidad del producto está sujeta a existencias en almacén.
Venta hasta agotar existencias.



¿UNA CARNE QUE CUMPLA SIEMPRE CON LA EXPECTATIVAS?

EN GARCIMARKET LA TIENES TODO EL AÑO.

CÓMO PREPARAR CORRECTAMENTE LA CARNE CONGELADA



Selección y preparación

Para descongelar, dejar la carne en refrigerador durante un día.

Atemperar, deja que la carne repose a temperatura ambiente antes de cocinarla.



Salado generoso

Añade sal gruesa de forma uniforme en ambos lados para potenciar el sabor.



Sellado inicial

Coloca la carne en la sartén, plancha o parrilla bien caliente para crear una costra dorada.



Cocción uniforme

Dale la vuelta a la carne para asegurar una cocción pareja, manteniendo los jugos en el interior.



Reposo después de la cocción

Deja reposar la carne unos minutos antes de cortarla, para que los jugos se redistribuyan.



Listo para disfrutar

Sirve y corta la carne en el punto ideal, disfrutando de todo su sabor y jugosidad.

GARCIMARKET



– DESDE 1931 –
GARCIMAR
DESCÚBRENOS

WWW.GARCIMAR.COM