massot
vedella de qualitat

Ternera de proximidad

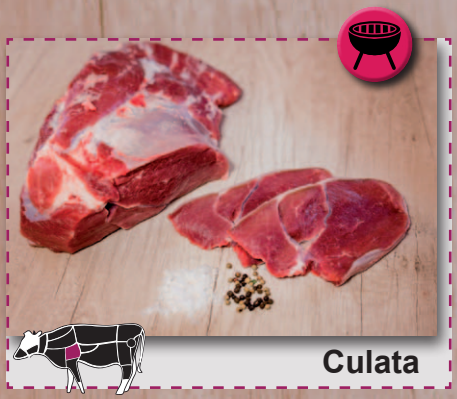
La ternera Massot tiene el sello Q de calidad, que certifica la alimentación equilibrada de los animales con un mínimo del 70% de cereales. Es una carne de terneras de procedencia nacional que no llegan al año de vida.

Filete

Entrecot

Chuletón

Aguja


Culata

Babilla

Tapa

Llata doble

Pez

Rabo

Redondo

Contraculata

Churrasco

Codillo

Longaniza

Hamburguesas

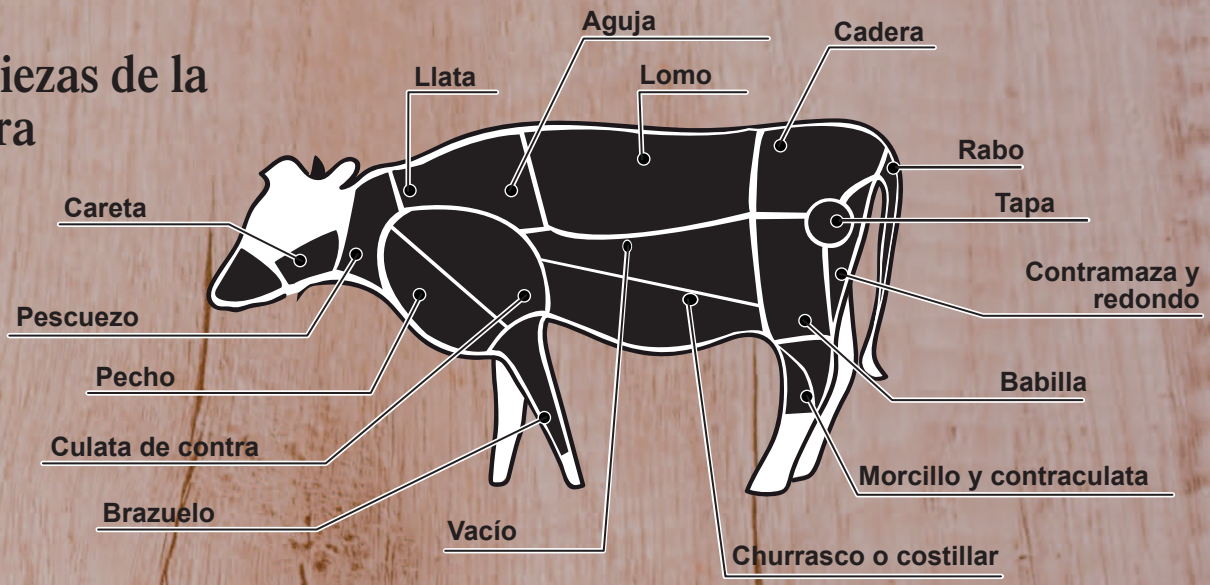
Albóndigas

Pieza de carne para cocinar a la brasa o a la plancha

Pieza de carne para guisados

Parte de la ternera de donde procede la pieza de carne

Las piezas de la ternera



Ternera Massot madurada La carne del lomo de ternera Massot (chuletón, filete y entrecot) se puede servir con diferentes grados de maduración a petición del cliente. El periodo habitual es de una semana para el filete y de un mes para el resto de piezas del lomo.

La maduración aporta a las piezas más nobles de la ternera una mejor infiltración de la grasa, además de potenciar los aromas y el sabor de la pieza, evitando su reducción en la parrilla.

Pedidos

En la tienda (C/Afores, s/n, Torre-serona, Lleida) de 8.00h a 14.00h de lunes a viernes
Por teléfono (973 751 694/607 034 990) o mail (massot@agromassot.com) a recoger en la tienda

C/ Afores, s/n I 25131 Torre-serona (Lleida) I Tel. 973 751 694 I Fax 973 101 994
email: massot@agromassot.com I www.agromassot.com I www.facebook.com/VedellaMassot