



מה זה בעצם ?

הטיבון נקרא כך בשל צורת ה-T של העצם שבמרכזו. הוא מורכב מנתח רך וחמאתי של פילה בצד אחד, ומהסינטה, הפחות רכה אך בשרנית ועשירה יותר בטעמים, בצד השני.

זהו נתח גדול ששוקל כ-900-600 גרם ובדרך כלל מיועד לשני סועדים.

העצם לא רק תורמת את צורתה המיוחדת אלא עוזרת לתהליך הבישול בכך שהיא מוליכה חום לתוך הבשר ומוסיפה ארומה וטעם עשירים כמו שרק עצמות יכולות להציע.

היום יותר ויותר קצבים ומסעדות גילו את הנתח הנהדר הזה ואפשר להשיג אותו מישן ומוכן לצלייה ואכילה.