

Capón

El capón es una de las aves más apreciadas en la gastronomía tradicional por la extraordinaria calidad de su carne, su jugosidad y su sabor suave y refinado. Reconocido como una pieza premium para celebraciones y ocasiones especiales, destaca por su textura tierna y su excelente rendimiento en la cocina. Su prestigio gastronómico lo convierte en una elección habitual para restaurantes, hoteles y consumidores que buscan ofrecer una experiencia culinaria diferenciadora y de gran valor.

En Càrnia seleccionamos cuidadosamente nuestros productos para garantizar una calidad constante, adaptada a las necesidades de distribuidores, supermercados y profesionales del canal HORECA.





Sugerencia de cocinado:

Ideal para cocinar entero al horno, relleno o asado lentamente para conservar toda su jugosidad. Perfecto acompañado de patatas panaderas, verduras de temporada, frutos secos, setas o salsas elaboradas con vino y hierbas aromáticas. También resulta excelente para menús navideños, celebraciones familiares y eventos especiales donde se busca una presentación elegante y un sabor excepcional.

Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg