

AUS

REF: 45000001

Codorniz Jumbo (unidad)

La codorniz Jumbo es una pieza especialmente apreciada en restauración por su mayor tamaño, excelente presentación y delicado sabor. Su carne tierna y jugosa permite elaborar platos sofisticados con una materia prima de gran valor gastronómico. Es una opción ideal para restaurantes, hoteles y establecimientos que buscan diferenciar su oferta con productos selectos y versátiles, capaces de aportar elegancia y personalidad a cualquier carta.

En Càrnia suministramos productos seleccionados para profesionales de la restauración en Barcelona y otras comunidades autónomas, garantizando una logística eficiente y un servicio adaptado a las exigencias del canal HORECA.



Sugerencia de cocinado:

Ideal para cocinar al horno, a la brasa, a la parrilla o confitada a baja temperatura. Perfecta acompañada de setas, foie, frutos secos, verduras de temporada o reducciones de vino y frutos rojos. También resulta excelente rellena o servida como plato principal en menús gastronómicos y celebraciones especiales.



Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Un