

AUS

---

REF: 41000008

Pollo eviscerado (> 1,3 kg)

El pollo eviscerado de más de 1,3 kg es una pieza entera preparada para su manipulación en cocina profesional. Su formato facilita el trabajo previo y permite destinarlo tanto a elaboraciones enteras como al despiece según las necesidades de cada servicio.

Es una opción adecuada para restaurantes, hoteles, caterings, colectividades, asadores y otros negocios del canal HORECA. Su tamaño permite emplearlo en asados, guisos, caldos, fondos y recetas de gran volumen, así como aprovechar sus diferentes partes en múltiples preparaciones.

El formato eviscerado reduce tareas iniciales de limpieza y agiliza la operativa, favoreciendo una preparación más eficiente y una mejor organización del trabajo en cocina.

En Càrnia ofrecemos soluciones adaptadas a la restauración profesional, seleccionadas para facilitar la preparación, el rendimiento y la versatilidad en el canal HORECA.





#### Sugerencia de cocinado:

Puede cocinarse entero al horno, a la brasa, guisado o cocido, siempre con una cocción completa. También puede despiezarse para preparar pechugas, muslos, alas, arroces, estofados, sopas, caldos y fondos. Combina bien con patatas, verduras, arroz, hierbas aromáticas, especias, cítricos y salsas de tomate, mostaza o vino, y resulta adecuado para menús del día, buffets y servicios de colectividades.

Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg