

ELABORATS

REF: 55411001

Costilla de cerdo adobada

La costilla de cerdo adobada es una preparación tradicional elaborada a partir de costillas de cerdo seleccionadas y marinadas con una cuidada combinación de especias y condimentos que potencian su sabor, aroma y jugosidad. El adobo impregna la carne de matices intensos y equilibrados, ofreciendo una experiencia gastronómica auténtica y muy apreciada por los amantes de la cocina tradicional.

Gracias a la infiltración natural de grasa y al proceso de marinado, la carne mantiene una textura tierna y jugosa durante la cocción, desarrollando un sabor profundo y característico. Es una referencia ideal para restaurantes, asadores, bares, caterings y establecimientos de restauración que buscan productos con personalidad y excelente rendimiento culinario. En Càrnia seleccionamos cuidadosamente nuestras carnes para garantizar una calidad constante, una excelente presentación y el máximo sabor en cada elaboración.



Sugerencia de cocinado:

Ideal para cocinar a la parrilla, a la brasa, al horno o a baja temperatura. Perfecta como plato principal acompañada de patatas, verduras asadas o ensaladas. También resulta excelente en parrilladas, menús tradicionales y propuestas gastronómicas donde se busque potenciar el sabor auténtico de la carne adobada.

Producto: Elaborado | Halal: No

Unidad de facturación: Kg