

ELABORATS

REF: 53420022

Pincho andaluz

El pincho andaluz está elaborado con dados de carne seleccionada marinados en un adobo inspirado en la tradición culinaria andaluza, donde una cuidada combinación de especias y condimentos aporta un sabor intenso, equilibrado y lleno de personalidad. El proceso de marinado realza la jugosidad de la carne, ofreciendo una textura tierna y un aroma característico tras la cocción.

Presentado en brocheta, es una solución práctica y versátil para restaurantes, hoteles, caterings, buffets y establecimientos de restauración que buscan productos de preparación rápida, excelente presentación y gran rendimiento. Su formato facilita tanto el servicio como el control de las raciones, adaptándose a una amplia variedad de propuestas gastronómicas.

En Càrnia elaboramos productos pensados para el canal HORECA, combinando tradición, calidad constante y un excelente comportamiento en cocina profesional.





Sugerencia de cocinado:

Ideal para cocinar a la parrilla, a la plancha, a la brasa o al horno. Perfecto como tapa, entrante o plato principal, acompañado de patatas, verduras asadas, arroz o ensaladas. También combina muy bien con alioli, salsa barbacoa, chimichurri o salsas mediterráneas, aportando una propuesta gastronómica llena de sabor.

Producto: Elaborado | Halal: No

Unidad de facturación: Kg