NO CARNI FRESC

REF: 61100007

Barra París

El Fiambre de Paleta es un producto elaborado a partir de carnes seleccionadas que destaca por su textura tierna, su jugosidad y su sabor suave y equilibrado. Gracias a su versatilidad y facilidad de consumo, se ha convertido en una referencia habitual tanto en restauración como en establecimientos de alimentación.

Su perfil gastronómico agradable y su excelente rendimiento permiten utilizarlo en una amplia variedad de preparaciones, adaptándose a las necesidades de cafeterías, restaurantes, hoteles, caterings y colectividades. Su corte uniforme y su facilidad de manipulación facilitan el servicio y garantizan una presentación atractiva en cualquier elaboración.

En Càrnia seleccionamos productos de calidad profesional para ofrecer soluciones prácticas, versátiles y adaptadas a las exigencias del canal HORECA.





Sugerencia de cocinado:
Ideal para bocadillos, sándwiches, wraps, ensaladas y tablas de fiambres. Perfecto para desayunos, buffets, canapés y platos fríos. También puede utilizarse en pizzas, quiches, gratinados y múltiples elaboraciones gastronómicas donde se busque aportar una textura suave y un sabor delicado.

Producto: Elaborado | Halal: No

Unidad de facturacion: Kg