

NO CARNI FRESC

REF: 61410006

Bisbe negro de lengua

El Bisbe negro de lengua es una especialidad emblemática de la charcutería tradicional catalana, elaborada a partir de carnes de cerdo seleccionadas, sangre y trozos de lengua cuidadosamente integrados para ofrecer un producto de gran personalidad gastronómica. Su elaboración artesanal proporciona una textura melosa y compacta, junto con un sabor intenso y equilibrado que refleja la riqueza de las recetas tradicionales.

La presencia de la lengua aporta una textura característica y una presentación distintiva al corte, convirtiéndolo en un embutido muy valorado por los amantes de los productos tradicionales y de proximidad. Su perfil gastronómico auténtico lo convierte en una excelente opción para restaurantes, establecimientos gourmet, caterings y profesionales que buscan ofrecer productos con identidad propia.

En Càrnia seleccionamos cuidadosamente nuestros elaborados para garantizar una calidad constante, una presentación impecable y todo el sabor de la tradición charcutera catalana.





Sugerencia de cocinado:

Ideal para consumir en finas lonchas como aperitivo, tapa o complemento de tablas de embutidos tradicionales. Perfecto acompañado de pan con tomate, aceite de oliva virgen extra, encurtidos y quesos artesanos. También puede incorporarse a propuestas gastronómicas de inspiración catalana donde se busque aportar intensidad de sabor, textura y autenticidad.

Producto: Elaborado | Halal: No

Unidad de facturación: Kg