NO CARNI FRESC

REF: 61410001

Butifarra de perol individual

La butifarra de perol individual es una especialidad tradicional de la charcutería catalana elaborada a partir de carnes de cerdo seleccionadas y cocidas siguiendo métodos tradicionales. Su nombre proviene del proceso de elaboración, ya que se prepara con carnes cocidas en el mismo perol, lo que le confiere una textura especialmente tierna, jugosa y melosa.
Destaca por su sabor suave, delicado y auténtico, convirtiéndose en una de las variedades de butifarra más apreciadas por su calidad gastronómica. Su formato individual facilita la gestión de las raciones y la presentación en restauración, siendo una opción ideal para restaurantes, hoteles, caterings y establecimientos especializados que buscan productos tradicionales con alto valor culinario.
En Càrnia seleccionamos cuidadosamente nuestros elaborados para garantizar una calidad constante, una excelente presentación y el auténtico sabor de la gastronomía catalana.



Sugerencia de cocinado:
Ideal para cocinar a la plancha o a la brasa, potenciando su exterior ligeramente dorado y manteniendo toda su jugosidad interior. Perfecta acompañada de judías blancas, verduras de temporada, patatas o como protagonista de platos tradicionales catalanes. También resulta excelente en tapas, bocadillos gourmet y propuestas gastronómicas donde se busca destacar productos auténticos y de proximidad.

Producto: Elaborado | Halal: No

Unidad de facturacion: Kg