NO CARNI FRESC

REF: 62100011

Cecina de vaca

La cecina de vaca es uno de los productos más valorados de la charcutería gourmet por su sabor profundo, su aroma característico y su textura firme y delicada. Elaborada mediante un proceso tradicional de curación lenta, concentra todos los matices de la carne de vacuno en un producto de gran personalidad gastronómica. Su versatilidad y su excelente aceptación la convierten en una opción ideal para restaurantes, hoteles, caterings y establecimientos que buscan incorporar productos diferenciadores y de alta calidad a su oferta.

En Càrnia suministramos productos seleccionados para profesionales de la restauración en Barcelona y otras comunidades autónomas, garantizando una logística eficiente y un servicio adaptado a las necesidades del canal HORECA.

Sugerencia de cocinado:
Ideal para servir en finas lonchas a temperatura ambiente, permitiendo apreciar plenamente su aroma y textura. Perfecta para tablas de embutidos gourmet, tapas, aperitivos y maridajes con quesos curados, frutos secos o vinos tintos. También puede utilizarse para enriquecer ensaladas, tostas y propuestas gastronómicas contemporáneas con un toque distintivo.

Producto: Elaborado | Halal: No

Unidad de facturacion: Kg