

NO CARNI FRESC

REF: 61190009

Confit alas de pato (lata 25 uds.)

El Confit de Alas de Pato (lata 25 uds.) es una especialidad gastronómica elaborada mediante la cocción lenta de las alas de pato en su propia grasa, siguiendo la tradición culinaria francesa. Este proceso permite conservar toda la jugosidad de la carne, aportando una textura extraordinariamente tierna y un sabor intenso y equilibrado que realza cualquier propuesta gastronómica.

Su formato profesional en lata de 25 unidades ofrece una solución práctica y rentable para restaurantes, hoteles, caterings y establecimientos especializados que buscan productos gourmet listos para regenerar y servir. Gracias a su excelente conservación y facilidad de preparación, permite optimizar tiempos de trabajo sin renunciar a la calidad ni al valor gastronómico.

En Càrnia seleccionamos productos premium que aportan autenticidad, rendimiento y diferenciación a la restauración profesional.





Sugerencia de cocinado:

Ideales para regenerar al horno, a la plancha o en salamandra hasta conseguir una piel dorada y crujiente. Perfectas como tapa gourmet, entrante o acompañamiento en menús especiales. También pueden servirse con patatas confitadas, verduras asadas, setas o salsas elaboradas a base de vino, frutos rojos o reducción de carne, aportando un toque sofisticado y lleno de sabor.

Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Un