NO CARNI FRESC

REF: 61190008

Confit muslo de pato (lata 10 uds.)

El Confit de Muslo de Pato (lata 10 uds.) es una de las elaboraciones más emblemáticas de la gastronomía francesa. Elaborado mediante la cocción lenta de los muslos de pato en su propia grasa, este método tradicional permite obtener una carne extraordinariamente tierna, jugosa y llena de matices, conservando toda su intensidad aromática y su riqueza gastronómica.

Su formato profesional en lata de 10 unidades resulta ideal para restaurantes, hoteles, caterings y establecimientos de restauración que buscan ofrecer platos gourmet con una preparación rápida y un resultado de alta calidad. Gracias a su excelente conservación y rendimiento, permite disponer de una especialidad premium lista para regenerar y servir.

En Càrnia seleccionamos productos gourmet de máxima calidad para ofrecer soluciones gastronómicas exclusivas adaptadas a las necesidades de la restauración profesional.

Sugerencia de cocinado:
Ideal para regenerar al horno, a la plancha o en sartén hasta obtener una piel dorada y crujiente. Perfecto acompañado de patatas confitadas, purés, setas, verduras asadas o salsas elaboradas a base de frutos rojos, vino o reducción de carne. También puede incorporarse a propuestas gastronómicas contemporáneas donde se busque aportar elegancia, sabor y una experiencia gourmet diferenciadora.

Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturacion: Un