NO CARNI FRESC

REF: 62400006

Fuet extra

El Fuet Extra es uno de los embutidos más emblemáticos de la gastronomía catalana, elaborado a partir de carnes seleccionadas y sometido a un proceso de curación que le confiere su característico sabor suave, aroma delicado y textura firme. Su fina cobertura natural y su equilibrio entre tradición y calidad lo convierten en un producto muy apreciado tanto para el consumo diario como para propuestas gastronómicas más elaboradas.
Gracias a su versatilidad y excelente aceptación, es una referencia imprescindible para restaurantes, bares, hoteles, caterings y establecimientos especializados que buscan ofrecer productos auténticos y de calidad contrastada. Su sabor agradable y equilibrado permite disfrutarlo solo o acompañado de una amplia variedad de ingredientes.
En Càrnia seleccionamos cuidadosamente nuestros embutidos para garantizar una calidad constante, una presentación impecable y todo el sabor de la tradición charcutera mediterránea.

Sugerencia de cocinado:
Ideal para servir en finas rodajas como aperitivo, tapa o complemento de tablas de embutidos y quesos. Perfecto para bocadillos, desayunos, picoteos y propuestas gastronómicas informales. También combina excelentemente con pan con tomate, frutos secos, quesos curados y vinos jóvenes, resaltando toda la autenticidad de la gastronomía tradicional.

Producto: Elaborado | Halal: No

Unidad de facturacion: Kg