

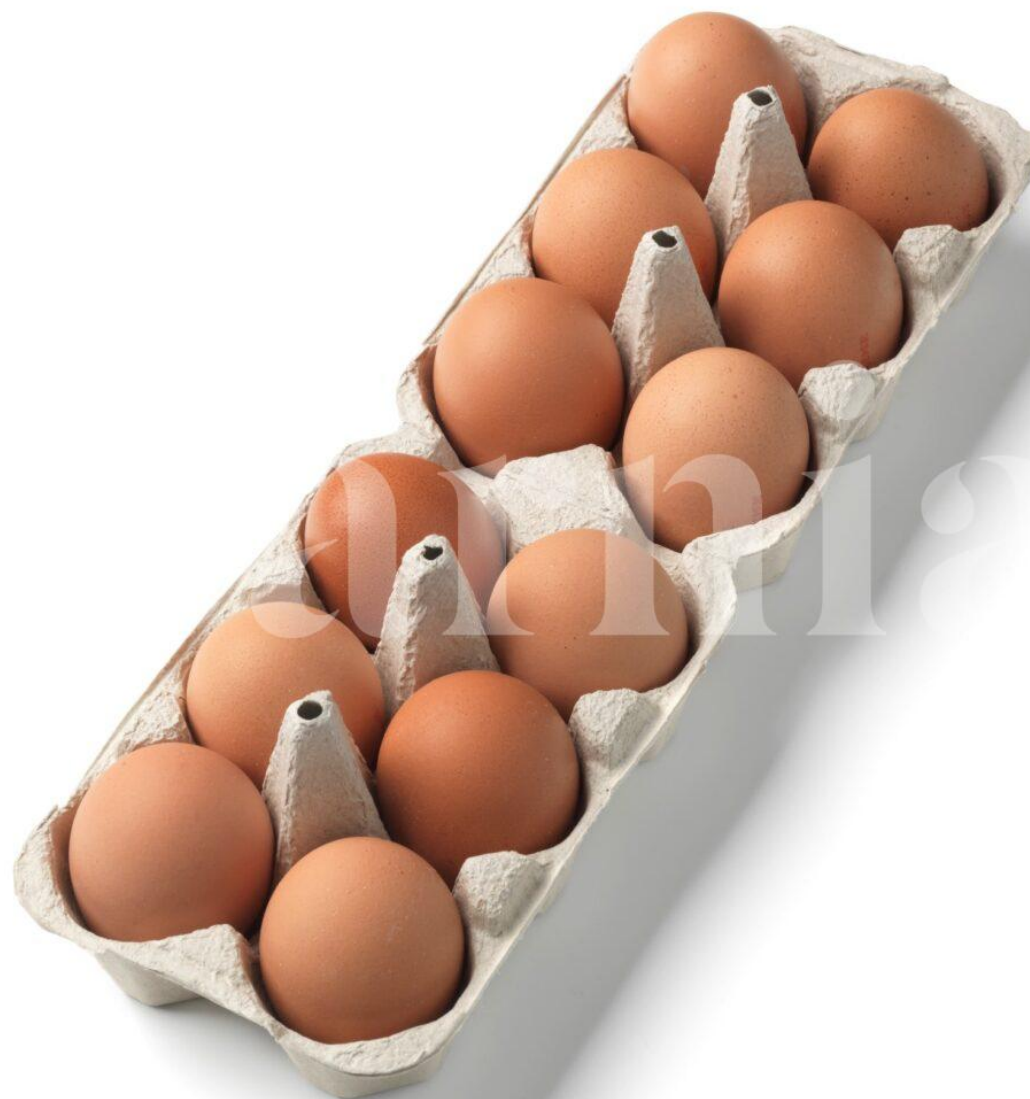
NO CARNI FRESC

REF: 65192001

Huevos (docena)

Los huevos frescos por docena son un ingrediente fundamental en cualquier cocina profesional gracias a su extraordinaria versatilidad, valor nutricional y amplio abanico de aplicaciones culinarias. Seleccionados para garantizar frescura, calidad y uniformidad, constituyen una materia prima imprescindible para restaurantes, hoteles, caterings, panaderías, pastelerías y colectividades.

Su equilibrio entre sabor, textura y funcionalidad los convierte en un producto esencial tanto para recetas tradicionales como para elaboraciones más innovadoras. Desde desayunos y platos principales hasta repostería y salsas, los huevos aportan consistencia, estructura y riqueza gastronómica a innumerables preparaciones. En Càrnia seleccionamos productos de calidad profesional para ofrecer soluciones fiables y adaptadas a las necesidades del canal HORECA.





Sugerencia de cocinado:

Ideales para tortillas, huevos fritos, revueltos, cocidos o escalfados. Perfectos para la elaboración de masas, repostería, salsas, cremas, quiches y todo tipo de recetas dulces y saladas. También son un ingrediente esencial en rebozados, gratinados y preparaciones donde se requiere aportar textura, volumen y consistencia.

Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Un