NO CARNI FRESC

REF: 61100015

Lacón cocido Galícia

El Lacón Cocido Galicia es una especialidad tradicional de la gastronomía gallega elaborada a partir de piezas seleccionadas de cerdo y sometida a un cuidadoso proceso de cocción que preserva toda su jugosidad, ternura y sabor característico. Su textura suave y su perfil gastronómico equilibrado lo convierten en uno de los productos más representativos de la cocina del noroeste de España.
Apreciado por su autenticidad y versatilidad, el lacón cocido ofrece una excelente solución para restaurantes, hoteles, caterings y establecimientos de alimentación que buscan incorporar productos tradicionales de alta calidad a su oferta gastronómica. Su formato listo para consumir o regenerar facilita la preparación y optimiza el servicio en cocina profesional.
En Càrnia seleccionamos cuidadosamente productos de calidad contrastada para ofrecer soluciones gastronómicas que combinan tradición, sabor y rendimiento.

Sugerencia de cocinado:
Ideal para servir caliente acompañado de patatas cocidas, grelos y aceite de oliva virgen extra, siguiendo la tradición gallega. Perfecto también para tapas, raciones, bocadillos, ensaladas y platos combinados. Puede presentarse loncheado o en porciones, convirtiéndose en una opción versátil para propuestas gastronómicas tradicionales y contemporáneas.

Producto: Elaborado | Halal: No

Unidad de facturacion: Kg