NO CARNI FRESC

REF: 62100013

Lomo embuchado matanza

El Lomo Embuchado de Matanza es una especialidad tradicional elaborada a partir de lomo de cerdo seleccionado, adobado con especias y sometido a un proceso de curación que potencia todas sus cualidades organolépticas. Inspirado en las elaboraciones artesanales de la matanza tradicional, destaca por su sabor intenso y equilibrado, su textura firme y tierna al mismo tiempo, y su aroma característico.
Considerado uno de los productos más nobles de la charcutería tradicional, ofrece un elevado rendimiento y una excelente presentación, convirtiéndose en una referencia muy apreciada por restaurantes, hoteles, caterings y establecimientos gourmet que buscan productos auténticos y de gran valor gastronómico.
En Càrnia seleccionamos cuidadosamente nuestros embutidos para garantizar una calidad constante, una curación óptima y todo el sabor de la tradición charcutera.



Sugerencia de cocinado:
Ideal para servir en finas lonchas como aperitivo, tapa o protagonista de tablas de embutidos. Perfecto acompañado de pan artesano, tomate, aceite de oliva virgen extra, quesos curados y frutos secos. También resulta excelente en bocadillos gourmet, desayunos de tenedor y propuestas gastronómicas donde se busca destacar la calidad de un producto tradicional de máxima categoría.

Producto: Elaborado | Halal: No

Unidad de facturacion: Kg