NO CARNI FRESC

REF: 62100014

Lomo ibérico

El Lomo Ibérico es uno de los embutidos más apreciados de la gastronomía española, elaborado a partir de la pieza noble del lomo de cerdo ibérico y sometido a un cuidadoso proceso de adobado y curación. Su infiltración grasa característica, junto con la selección de especias y su lenta maduración, dan lugar a un producto de extraordinaria calidad, con un sabor intenso, elegante y perfectamente equilibrado.
Destaca por su textura firme y tierna a la vez, su aroma complejo y su excelente presentación, convirtiéndose en una referencia imprescindible para restaurantes, hoteles, caterings y establecimientos gourmet que buscan ofrecer productos ibéricos de alto valor gastronómico.
En Càrnia seleccionamos cuidadosamente nuestros productos ibéricos para garantizar una calidad constante, una curación óptima y una experiencia gastronómica excepcional.



Sugerencia de cocinado:
Ideal para servir en finas lonchas como aperitivo, tapa o protagonista de tablas de ibéricos. Perfecto acompañado de pan artesano, tomate, aceite de oliva virgen extra, quesos curados y frutos secos. También puede incorporarse a propuestas gastronómicas gourmet, ensaladas premium y aperitivos donde se busque aportar elegancia, sabor y autenticidad.

Producto: Elaborado | Halal: No

Unidad de facturacion: Kg