

NO CARNI FRESC

REF: 62490003

Manteca

La manteca de cerdo es una grasa tradicional ampliamente utilizada en la gastronomía por su capacidad para aportar sabor, textura y jugosidad a una gran variedad de elaboraciones. Obtenida a partir de grasa de cerdo cuidadosamente seleccionada, destaca por su versatilidad y por su excelente comportamiento tanto en cocina como en repostería.

Es un ingrediente fundamental en numerosas recetas tradicionales, donde contribuye a mejorar la textura de masas, potenciar sabores y conseguir acabados más tiernos y aromáticos. Su utilización sigue siendo muy valorada por profesionales de la restauración, obradores, panaderías y pastelerías que buscan mantener la autenticidad de las elaboraciones clásicas. En Càrnia seleccionamos productos de calidad profesional para ofrecer soluciones adaptadas a las necesidades del canal HORECA y de la industria alimentaria.



Sugerencia de cocinado:

Ideal para la elaboración de masas tradicionales, hojaldres, empanadas, cocas, galletas y productos de repostería artesanal. También resulta perfecta para guisos, sofritos, asados y recetas tradicionales donde se busca potenciar el sabor y la jugosidad. Su uso aporta una textura característica y un sabor auténtico que distingue numerosas especialidades gastronómicas.



Producto: Elaborado | Halal: No

Unidad de facturación: Kg