NO CARNI FRESC

REF: 64190001

Mantequilla para Restaurantes

La mantequilla es un ingrediente esencial en la cocina profesional gracias a su textura cremosa, su sabor suave y su extraordinaria versatilidad culinaria. Elaborada a partir de nata de leche, aporta riqueza, aroma y una textura única a todo tipo de elaboraciones, convirtiéndose en un producto imprescindible para restaurantes, hoteles, caterings, panaderías y pastelerías.
Su capacidad para enriquecer recetas, mejorar la textura de masas y potenciar el sabor de carnes, pescados, verduras y salsas la convierte en un ingrediente básico de la gastronomía tradicional y contemporánea. Además, su excelente rendimiento y facilidad de uso permiten obtener resultados consistentes en cualquier aplicación culinaria.
En Càrnia seleccionamos productos de calidad profesional para satisfacer las exigencias del canal HORECA y garantizar los mejores resultados en cocina.



Sugerencia de cocinado:
Ideal para cocinar, saltear, hornear y elaborar salsas, cremas y fondos. Perfecta para repostería, masas, hojaldres, galletas y postres artesanales. También puede servirse directamente sobre pan, tostadas o acompañando carnes, pescados y verduras para aportar una textura más suave y un sabor más intenso.

Producto: Elaborado | Halal: No

Unidad de facturacion: Kg