

NO CARNI FRESC

REF: 61190001

“Mi-cuit” de pato (ud.)

El Mi-cuit de pato es una de las elaboraciones más prestigiosas de la gastronomía francesa, elaborado a partir de hígado de pato cuidadosamente seleccionado y sometido a una cocción suave que preserva toda su cremosidad, delicadeza y riqueza aromática. Su textura untuosa y su sabor refinado lo convierten en un producto gourmet imprescindible para las propuestas gastronómicas más exclusivas. A diferencia de otros productos más cocinados, el mi-cuit mantiene una extraordinaria suavidad en boca y una gran complejidad de matices, ofreciendo una experiencia gastronómica elegante y sofisticada. Es una referencia muy apreciada por restaurantes, hoteles, caterings y establecimientos gourmet que buscan productos de alta calidad y gran valor culinario. En Càrnia seleccionamos especialidades premium que aportan exclusividad, excelencia y diferenciación a la oferta gastronómica profesional.



Sugerencia de cocinado:

Ideal para servir ligeramente atemperado sobre pan tostado, brioche o crackers gourmet. Perfecto acompañado de confitura de higos, cebolla caramelizada, chutneys, frutos secos, reducción de vino dulce o flor de sal. También resulta excelente en canapés, aperitivos gourmet y menús degustación, maridado con vinos dulces, espumosos o blancos de gran complejidad aromática.



Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Un