

NO CARNI FRESC

REF: 61400006

Morcilla de Burgos

La Morcilla de Burgos es uno de los productos más emblemáticos de la gastronomía castellana, elaborada siguiendo la receta tradicional a base de sangre de cerdo, arroz y una cuidada selección de especias que le confieren su sabor característico y su inconfundible personalidad. Destaca por su textura suave y jugosa, su equilibrio aromático y su gran versatilidad culinaria. Su combinación única de ingredientes la convierte en una referencia imprescindible tanto en la cocina tradicional como en las propuestas gastronómicas contemporáneas. Es un producto muy apreciado por restaurantes, asadores, hoteles y establecimientos especializados que buscan ofrecer auténticos sabores de la gastronomía española.

En Càrnia seleccionamos cuidadosamente nuestros elaborados para garantizar una calidad constante, una excelente presentación y toda la riqueza de la tradición gastronómica.





Sugerencia de cocinado:

Ideal para cocinar a la plancha, a la parrilla, frita o al horno. Perfecta como tapa, acompañamiento de carnes, huevos y patatas, o incorporada en revueltos, arroces, cocas y recetas tradicionales. También resulta excelente como ingrediente en propuestas gastronómicas creativas donde se busca aportar intensidad, textura y un sabor auténtico.

Producto: Elaborado | Halal: No

Unidad de facturación: Kg