

NO CARNI FRESC

REF: 62100012

Paleta bellota

La paleta de bellota ibérica es uno de los grandes referentes de la gastronomía española, reconocida por su extraordinaria infiltración de grasa, su intenso aroma y su sabor complejo y equilibrado. Procedente de cerdos ibéricos alimentados con bellotas durante la montanera, ofrece una textura jugosa y una experiencia gastronómica única en cada corte. Su excelente rendimiento y calidad la convierten en una elección imprescindible para restaurantes, hoteles, caterings y establecimientos especializados que buscan productos gourmet de máxima categoría. En Càrnia seleccionamos productos ibéricos de alta calidad para profesionales de la restauración en Barcelona y otras comunidades autónomas, garantizando un servicio logístico eficiente y una disponibilidad constante para el canal HORECA.





Sugerencia de cocinado:

Ideal para servir cortada en finas lonchas a temperatura ambiente, permitiendo apreciar plenamente sus matices aromáticos y su textura fundente. Perfecta para tablas gourmet, aperitivos, eventos especiales y maridajes con vinos, cavas o quesos curados. También puede utilizarse para enriquecer propuestas gastronómicas premium, aportando valor y diferenciación a cualquier carta.

Producto: Elaborado | Halal: No

Unidad de facturación: Kg