

NO CARNI FRESC

REF: 61190002

Pies de cerdo cocidos, bolsa 4/2

Los pies de cerdo cocidos en bolsa 4/2 son una especialidad tradicional elaborada a partir de piezas seleccionadas de cerdo y sometidas a un cuidadoso proceso de cocción que garantiza una textura tierna, melosa y lista para su posterior preparación. Su formato profesional facilita el almacenamiento, la manipulación y el aprovechamiento en cocina, convirtiéndose en una excelente solución para el canal HORECA. Muy valorados por su riqueza gastronómica y su elevada presencia de gelatina natural, los pies de cerdo son protagonistas de numerosas recetas tradicionales de la cocina catalana y española. Su textura característica y su capacidad para absorber sabores los convierten en un ingrediente versátil y de gran valor culinario. En Càrnia seleccionamos productos de calidad profesional que permiten mantener la autenticidad de la cocina tradicional con la máxima comodidad y rendimiento.





Sugerencia de cocinado:

Ideales para cocinar a la brasa, al horno, guisados o rebozados. Perfectos en recetas tradicionales con setas, garbanzos, salsa de tomate, sofritos o reducciones de vino. También pueden deshuesarse para elaborar terrinas, rellenos, tapas gourmet o propuestas gastronómicas donde se busque una textura melosa y un sabor intenso y tradicional.

Producto: Elaborado | Halal: No

Unidad de facturación: Kg