

NO CARNI FRESC

REF: 62400005

Salchichón ibérico

El salchichón ibérico es uno de los embutidos más representativos de la tradición gastronómica española. Elaborado con carnes seleccionadas y una cuidada mezcla de especias, destaca por su sabor equilibrado, su aroma característico y su textura suave y jugosa. Su proceso de curación permite desarrollar matices únicos que lo convierten en una referencia imprescindible para establecimientos de restauración, charcuterías y amantes de los productos ibéricos de calidad. En Càrnia seleccionamos productos ibéricos de alta calidad para profesionales de la restauración en Barcelona y otras comunidades autónomas, garantizando un servicio eficiente y una logística adaptada a las necesidades del canal HORECA.



Sugerencia de cocinado:

Ideal para servir cortado en finas lonchas como aperitivo, tapa o parte de una tabla de embutidos gourmet. Combina perfectamente con pan de cristal, picos artesanos, quesos curados y una amplia selección de vinos y cavas. También puede utilizarse para enriquecer bocadillos premium, desayunos gastronómicos y propuestas de tapeo de alta calidad.



Producto: Elaborado | Halal: No

Unidad de facturación: Kg