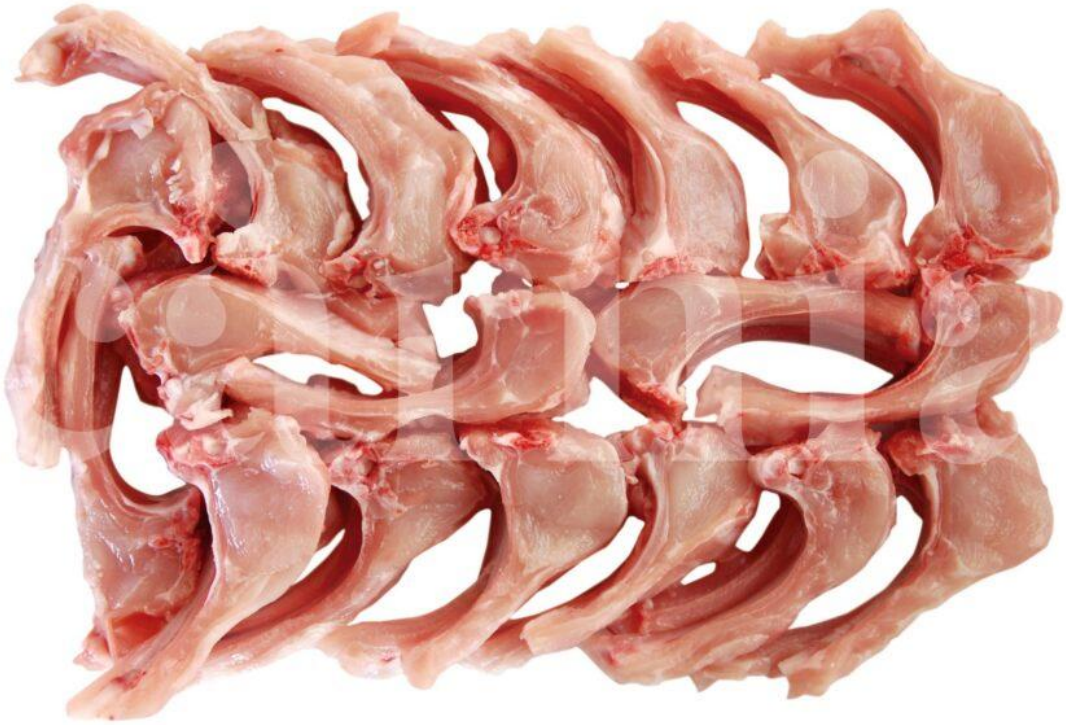
ALTRES CARNS

REF: 72261001

Chuletas de conejo cortadas

Las chuletas de conejo cortadas son una opción práctica y de gran valor gastronómico, obtenidas a partir de las zonas más nobles del conejo para ofrecer piezas uniformes, tiernas y listas para cocinar. Su carne destaca por su bajo contenido graso, su textura delicada y su sabor suave, características que la convierten en una alternativa saludable y muy apreciada en la cocina mediterránea.
Gracias a su presentación cortada, facilitan la preparación, optimizan los tiempos de trabajo en cocina y garantizan una cocción homogénea. Son ideales para restaurantes, caterings, colectividades y establecimientos que buscan productos de calidad con una excelente relación entre rendimiento y versatilidad.
En Càrnia seleccionamos cuidadosamente nuestros productos para garantizar una calidad constante, una presentación impecable y el máximo aprovechamiento en cada servicio.



Sugerencia de cocinado:
Ideales para cocinar a la plancha, a la parrilla, a la brasa o al horno. Perfectas acompañadas de ajo, romero, tomillo, verduras de temporada o patatas asadas. También resultan excelentes en recetas mediterráneas tradicionales y elaboraciones ligeras donde se busca una carne tierna, saludable y llena de sabor.

Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturacion: Kg