

ALTRES CARNS

REF: 72161001

Conejo lomo “rable”

El lomo de conejo “rable” es la parte más apreciada y selecta del conejo, reconocida por su extraordinaria ternura, textura fina y sabor suave. Procedente de la zona dorsal del animal, ofrece una carne magra de gran calidad gastronómica, con un excelente rendimiento y una presentación elegante que la convierte en una opción muy valorada en la restauración profesional. Su versatilidad culinaria permite adaptarlo a numerosas elaboraciones, desde recetas tradicionales hasta propuestas de alta cocina. Gracias a su delicadeza y rápida cocción, el rable de conejo es ideal para quienes buscan una carne ligera, saludable y llena de matices. En Càrnia seleccionamos cuidadosamente nuestros productos para garantizar una calidad constante, una presentación impecable y una experiencia gastronómica diferencial.





Sugerencia de cocinado:

Ideal para cocinar a la plancha, a la parrilla, al horno o a baja temperatura. Perfecto acompañado de verduras de temporada, setas, purés suaves o salsas elaboradas con hierbas aromáticas, mostaza o vino blanco. También resulta excelente para recetas gourmet, rellenos y presentaciones donde se busca destacar la ternura y la elegancia de la carne.

Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg