

OVÍ-CAPRÍ

REF: 31100001

Chuletero de lechazo

El chuletero de lechazo es una pieza de gran valor gastronómico que permite obtener chuletas de excelente presentación o cocinarse entero según las necesidades de la cocina profesional. Su formato ofrece un óptimo aprovechamiento y una gran versatilidad para diferentes tipos de servicio. Destaca por la ternura característica del lechazo, su textura delicada y su sabor suave, cualidades que lo convierten en una opción muy apreciada en la restauración. Es ideal para restaurantes, asadores, hoteles, caterings y establecimientos del canal HORECA que buscan ofrecer elaboraciones tradicionales o propuestas gastronómicas de alto nivel con un rendimiento constante.

En Càrnia seleccionamos cuidadosamente nuestros productos para ofrecer soluciones de calidad constante, excelente rendimiento y adaptadas a las necesidades del canal HORECA.



Sugerencia de cocinado:

Ideal para cocinar al horno, a la parrilla o a la brasa, tanto entero como cortado en chuletas. Se recomienda una cocción que preserve su jugosidad y permita un dorado uniforme en el exterior. Combina perfectamente con patatas panadera, verduras de temporada, purés, hierbas aromáticas y salsas suaves que acompañen sin enmascarar el sabor de la carne.

Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg