

OVÍ-CAPRÍ

REF: 31111002

Paletilla de lechazo

La paletilla de lechazo es una pieza muy apreciada por su ternura, jugosidad y excelente presentación, especialmente indicada para elaboraciones al horno. Su tamaño y estructura permiten obtener un resultado uniforme, convirtiéndola en una opción de gran valor gastronómico para la restauración profesional. Durante las cocciones lentas desarrolla una carne especialmente melosa y llena de sabor, manteniendo su jugosidad y ofreciendo una presentación elegante en el plato. Es una excelente elección para restaurantes, asadores, hoteles, caterings y establecimientos del canal HORECA que buscan ofrecer recetas tradicionales con un producto de calidad constante y alto rendimiento.

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 mediante una cocción lenta que permita obtener una carne tierna y una superficie dorada y crujiente. También puede prepararse a baja temperatura y finalizarse con un golpe de calor para potenciar el acabado exterior. Combina perfectamente con patatas panadera, verduras asadas, setas, purés o salsas elaboradas con los jugos de la cocción y hierbas aromáticas.

Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg