

OVÍ-CAPRÍ

REF: 31111001

Pierna de lechazo

La pierna de lechazo es una de las piezas más apreciadas por su equilibrio entre ternura, jugosidad y presentación. Su formato la convierte en una excelente elección para elaboraciones de alto valor gastronómico, tanto en carta como en menús especiales y celebraciones.

Gracias a su textura delicada y su sabor suave, ofrece un excelente resultado en cocciones lentas, conservando la jugosidad de la carne y permitiendo una presentación elegante en el plato. Es una opción ideal para restaurantes, asadores, hoteles, caterings y establecimientos del canal HORECA que buscan un producto de calidad constante y gran rendimiento culinario. 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 ligeramente dorada. También puede prepararse confitada o finalizarse a alta temperatura para potenciar el acabado exterior. Acompaña 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