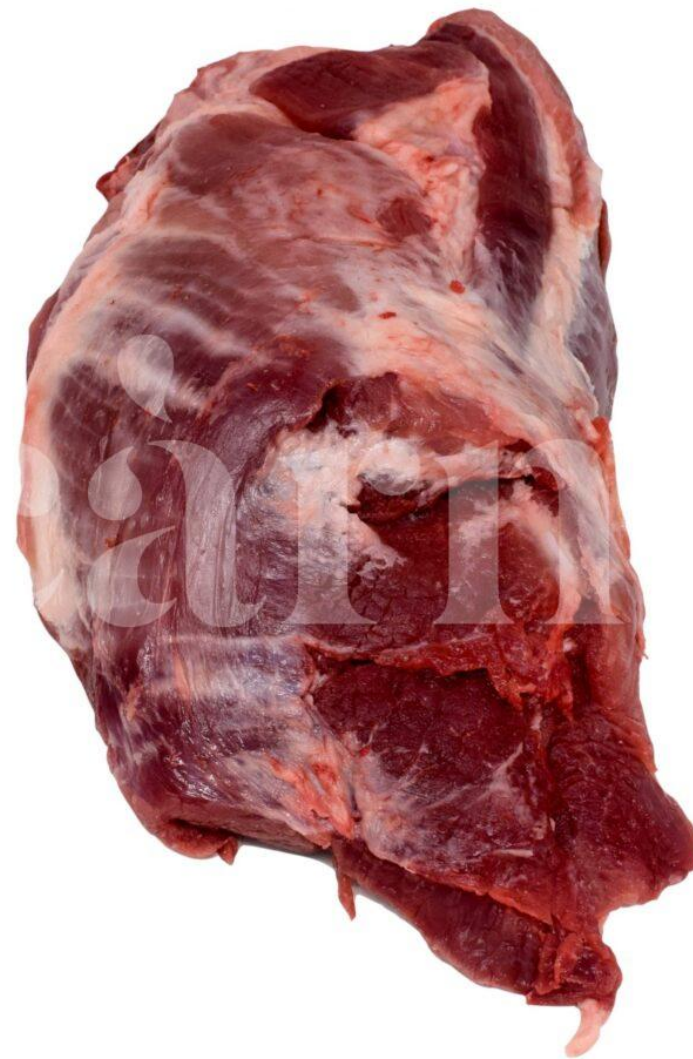


PORCÍ

REF: 21100032

Carne magra de cuello de cerdo

La carne magra de cuello de cerdo es un corte especialmente apreciado por su excelente equilibrio entre ternura, jugosidad y sabor. Su ligera infiltración de grasa aporta una textura melosa y un resultado excepcional en múltiples elaboraciones. Versátil y llena de carácter, es una opción ideal tanto para recetas tradicionales como para preparaciones más actuales. Un producto que destaca por su calidad, rendimiento y gran valor gastronómico.





Sugerencia de cocinado:

Ideal para cocinar a la plancha, en sartén, al horno o en guisos de larga cocción. También resulta perfecta para preparar brochetas, estofados o recetas marinadas con especias y hierbas aromáticas. Acompaña muy bien con patatas, verduras de temporada, setas o salsas caseras que potencien su intenso sabor.

Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg