

Carrillera de cerdo con hueso

La carrillera de cerdo con hueso es un corte tradicional muy apreciado por su intenso sabor y su excelente comportamiento en cocciones prolongadas. La presencia del hueso aporta mayor profundidad aromática durante la elaboración, favoreciendo una carne especialmente tierna y jugosa una vez cocinada. Es una pieza ideal para restaurantes, hoteles, caterings y establecimientos del canal HORECA que buscan ofrecer platos de cocina tradicional o contemporánea con un elevado valor gastronómico. Su textura melosa y su gran rendimiento la convierten en una opción versátil para cartas estacionales, menús y elaboraciones de larga cocción.

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 estofar, brasear o cocinar a baja temperatura, permitiendo que la carne alcance una textura muy tierna y melosa. También puede prepararse con vino tinto, verduras aromáticas y hierbas como tomillo o romero para potenciar su sabor. Acompaña perfectamente con puré de patata, parmentier, verduras asadas, arroz o pasta fresca, aprovechando los jugos de la cocción para elaborar salsas intensas.

Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg