PORCÍ

REF: 21111004

Carrillera de cerdo sin hueso

La carrillera de cerdo sin hueso es una pieza cuidadosamente preparada para facilitar su manipulación y reducir los tiempos de elaboración en la cocina profesional. Al presentarse limpia y deshuesada, permite un aprovechamiento íntegro del producto y una presentación uniforme en cada servicio.
Destaca por su textura excepcionalmente tierna y melosa tras las cocciones prolongadas, desarrollando un sabor intenso que la convierte en una excelente opción para restaurantes, hoteles, caterings y establecimientos del canal HORECA. Su versatilidad permite incorporarla tanto a recetas tradicionales como a propuestas gastronómicas contemporáneas con un excelente 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 estofar, brasear o cocinar a baja temperatura hasta conseguir una textura muy tierna y jugosa. También puede prepararse con vino tinto, verduras aromáticas o fondos de carne para obtener salsas de gran intensidad. Combina perfectamente con puré de patata, parmentier, arroz, pasta fresca, verduras asadas o setas, convirtiéndose en un plato de gran valor gastronómico.

Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturacion: Kg