

PORCÍ

REF: 21190001

Costillar de cerdo

El costillar de cerdo es un corte muy apreciado por su equilibrio entre carne, grasa y hueso, características que aportan una excelente jugosidad y un sabor intenso durante la cocción. Se trata de una pieza versátil que permite diferentes presentaciones y técnicas culinarias, adaptándose tanto a la cocina tradicional como a propuestas gastronómicas más actuales. Su excelente rendimiento lo convierte en una opción ideal para restaurantes, asadores, hoteles, caterings y establecimientos del canal HORECA. Puede servirse entero, en medias piezas o cortado en costillas individuales, ofreciendo una presentación atractiva y una experiencia gastronómica de gran valor para el cliente. 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, a la parrilla, a la brasa o mediante cocción lenta, logrando una carne tierna y jugosa con un exterior bien caramelizado. Puede marinarse previamente con especias, hierbas aromáticas o salsas barbacoa para potenciar su sabor. Combina perfectamente con patatas asadas, maíz, verduras a la parrilla, ensaladas, purés o salsas elaboradas con los propios jugos de la cocción.

Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg