

PORCÍ

REF: 21800001

Secreto de cerdo a 150 g

El secreto de cerdo de 150 g se presenta porcionado para facilitar el control de las raciones y optimizar los tiempos de preparación en la cocina profesional. Su formato uniforme garantiza una cocción homogénea y una presentación consistente, siendo una solución práctica para servicios de alto volumen.

Este corte destaca por su jugosidad, ternura y la infiltración natural de grasa, características que aportan una textura melosa y un sabor intenso tras la cocción. Es una excelente opción para restaurantes, asadores, hoteles, caterings y establecimientos del canal HORECA que buscan ofrecer un producto versátil y con un excelente rendimiento.

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 a la plancha, a la parrilla o a la brasa, favoreciendo una superficie dorada y un interior jugoso. Puede servirse acompañado de patatas, verduras a la parrilla, ensaladas o purés, y combinarse con chimichurri, salsas suaves o hierbas aromáticas como romero y tomillo para realzar su sabor.



Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg