

PORCÍ

REF: 23101004

Secreto de cerdo ibérico País de Quercus

El secreto de cerdo ibérico País de Quercus es un corte muy apreciado por su equilibrio entre carne e infiltración de grasa, que proporciona una textura especialmente jugosa y un sabor intenso tras la cocción. Su formato resulta ideal para cocinas profesionales que buscan un producto de alta calidad y gran versatilidad.

Gracias a su excelente comportamiento en diferentes técnicas culinarias, es una opción idónea para restaurantes, asadores, hoteles, caterings y establecimientos del canal HORECA. Permite ofrecer platos principales, propuestas para compartir o elaboraciones gastronómicas con una presentación atractiva y un rendimiento constante durante el servicio.

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 bien dorada y un interior jugoso. También puede prepararse al horno o cortarse en tiras para elaboraciones más creativas. Combina perfectamente con verduras a la parrilla, patatas, purés, setas o salsas suaves que respeten el protagonismo del producto.



Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg