

PORCÍ

REF: 23101001

Solomillo de cerdo ibérico País de Quercus, congelado

El solomillo de cerdo ibérico País de Quercus, congelado es una pieza de gran versatilidad, presentada en formato congelado para facilitar la conservación, optimizar la gestión del stock y disponer del producto cuando el servicio lo requiera. Su formato permite mantener una planificación eficiente en cocinas profesionales sin renunciar a la regularidad en las elaboraciones. Se caracteriza por su ternura natural, su textura fina y su excelente comportamiento durante la cocción, lo que lo convierte en una opción ideal para restaurantes, hoteles, caterings y establecimientos del canal HORECA. Puede cocinarse entero, en medallones o adaptarse a múltiples presentaciones gastronómicas, ofreciendo un resultado uniforme y una excelente experiencia culinaria.

En Càrnia seleccionamos cuidadosamente nuestros productos para ofrecer soluciones de calidad constante, excelente rendimiento y adaptadas a las necesidades del canal HORECA.



Sugerencia de coccinado:

Ideal para cocinar a la plancha, a la parrilla, al horno o marcado y terminado a baja temperatura. También puede cortarse en medallones para platos principales o menús gastronómicos. Combina perfectamente con purés, verduras de temporada, setas, patatas asadas o salsas elaboradas con vino, pimienta o reducción de sus propios jugos.



Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg