PORCÍ

REF: 21110002

Solomillo de cerdo

El solomillo de cerdo es uno de los cortes más apreciados por su ternura, textura fina y gran versatilidad en cocina. Se trata de una pieza magra que permite elaborar platos de alta calidad con una presentación cuidada, adaptándose a una amplia variedad de estilos gastronómicos.
Su excelente rendimiento y facilidad de preparación lo convierten en una opción ideal para restaurantes, hoteles, caterings y establecimientos del canal HORECA. Puede cocinarse entero, en medallones o en diferentes formatos, ofreciendo resultados uniformes y una gran adaptabilidad tanto para menús diarios como para propuestas gastronómicas de mayor valor añadido.
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, al horno o a baja temperatura, preservando su jugosidad y ternura. También puede prepararse en medallones, brochetas o relleno para elaboraciones más sofisticadas. Combina perfectamente con verduras de temporada, patatas, purés, setas y salsas suaves como pimienta, mostaza, vino o reducción de sus propios jugos.

Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturacion: Kg