

BOVÍ

REF: 13100085

Ternera “cap i pota”

El cap i pota de ternera es un producto emblemático de la gastronomía tradicional catalana, muy apreciado por su textura gelatinosa, su sabor intenso y su excelente comportamiento en cocciones prolongadas. Se trata de un ingrediente que aporta gran riqueza culinaria y permite elaborar recetas de gran personalidad. Es una opción ideal para restaurantes, hoteles y establecimientos del canal HORECA especializados en cocina tradicional o de proximidad. Gracias a su excelente rendimiento y capacidad para absorber los sabores de sofritos, caldos y especias, resulta perfecto para preparar platos de cuchara y recetas regionales que destacan por su intensidad y textura.

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 elaborar el tradicional cap i pota, así como otros guisos y estofados de larga cocción. Se recomienda cocinar lentamente con sofrito, tomate, cebolla, vino y especias para conseguir una textura melosa y un sabor profundo. Puede acompañarse con garbanzos, setas o verduras para enriquecer la receta y potenciar su carácter gastronómico.

Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg