

BOVÍ

REF: 13100086

Ternera tripa blanca, callos

La tripa blanca de ternera, conocida como callos, es un producto tradicional muy valorado en la cocina por su textura característica y su capacidad para absorber los sabores de las largas cocciones. Se trata de un ingrediente imprescindible en numerosas recetas de la gastronomía tradicional, especialmente en platos de cuchara y elaboraciones regionales.

Es una excelente opción para restaurantes, hoteles, colectividades y establecimientos del canal HORECA que desean ofrecer recetas tradicionales con un producto de calidad constante. Su versatilidad permite elaborar desde los clásicos callos hasta otras preparaciones estofadas, ofreciendo un excelente rendimiento en cocina y una gran aceptación entre los amantes de la cocina tradicional.

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:

Ideales para preparar guisos de larga cocción con sofritos, caldo, especias y embutidos, desarrollando una textura melosa y un sabor intenso. También pueden incorporarse a recetas regionales o reinterpretaciones de la cocina tradicional. Se recomienda servirlos acompañados de pan rústico o patatas para disfrutar plenamente de su riqueza gastronómica.

Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg