

NOT FRESH

---

REF: 61490004

# Butifarra negra

La butifarra negra es uno de los embutidos más emblemáticos de la gastronomía catalana, elaborada siguiendo recetas tradicionales a base de carne de cerdo, sangre y especias cuidadosamente seleccionadas. Su textura suave y jugosa, junto con su sabor intenso y característico, la convierten en una referencia imprescindible dentro de la charcutería tradicional. Muy apreciada por su autenticidad y versatilidad culinaria, la butifarra negra forma parte de numerosas recetas populares y propuestas gastronómicas de gran valor cultural. Es una opción ideal para restaurantes, colectividades, caterings y establecimientos especializados que buscan ofrecer productos tradicionales con identidad propia y excelente calidad. En Càrnia seleccionamos cuidadosamente nuestros elaborados para garantizar una calidad constante, una elaboración fiel a la tradición y una experiencia gastronómica auténtica.



**Sugerencia de cocinado:**

Ideal para consumir a la plancha, a la brasa o incorporada en guisos tradicionales. Perfecta para acompañar legumbres, patatas, verduras salteadas o platos de cuchara. También resulta excelente en arroces, cocas saladas, tapas y recetas de cocina catalana donde aporta profundidad de sabor y un carácter inconfundible.



Producto: Elaborado | Halal: No

Unidad de facturación: Kg