

NOT FRESH

REF: 61100021

Jamón de pato

El jamón de pato es una especialidad gourmet elaborada a partir de la pechuga de pato sometida a un cuidadoso proceso de salazón y curación que potencia su sabor y desarrolla una textura firme, tierna y delicadamente fundente. Su perfil aromático intenso y elegante, junto con sus característicos matices gastronómicos, lo convierten en un producto muy valorado en la restauración de calidad.

Su sabor equilibrado, con notas suaves y persistentes, aporta sofisticación a cualquier elaboración, siendo una referencia habitual en restaurantes, hoteles, caterings y establecimientos gourmet que buscan ingredientes diferenciadores y de alto valor culinario.

En Càrnia seleccionamos productos premium que aportan exclusividad, calidad y versatilidad a las propuestas gastronómicas más exigentes.





Sugerencia de cocinado:

Ideal para servir en finas lonchas como aperitivo o tapa gourmet. Perfecto para ensaladas con frutos secos y frutas frescas, tostadas, carpaccios, tablas de delicatessen y elaboraciones de alta cocina. Combina especialmente bien con foie, queso de cabra, higos, naranja, mango, reducción de balsámico y vinos tintos suaves o vinos dulces.

Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg