

NOT FRESH

REF: 61490002

Morcilla de cebolla

La morcilla de cebolla es uno de los embutidos más emblemáticos de la gastronomía tradicional española, elaborada a partir de una cuidada combinación de cebolla, sangre de cerdo y especias que le aportan una personalidad única. Destaca por su textura suave y melosa, su sabor intenso y equilibrado, y su extraordinaria capacidad para enriquecer todo tipo de elaboraciones culinarias.

La presencia de la cebolla aporta jugosidad, dulzor natural y una complejidad aromática que la diferencia de otras variedades de morcilla. Es un producto muy apreciado tanto en la cocina tradicional como en propuestas gastronómicas contemporáneas, convirtiéndose en una referencia imprescindible para restaurantes, asadores, hoteles y establecimientos especializados.

En Càrnia seleccionamos cuidadosamente nuestros elaborados para garantizar una calidad constante, una excelente presentación y todo el sabor de la tradición gastronómica.





Sugerencia de cocinado:

Ideal para cocinar a la plancha, frita, a la brasa o al horno. Perfecta como tapa, acompañamiento de carnes, huevos, patatas y verduras. También resulta excelente en revueltos, arroces, cocas saladas, empanadas y recetas tradicionales donde aporta intensidad, jugosidad y un sabor auténtico y característico.

Producto: Elaborado | Halal: No

Unidad de facturación: Kg