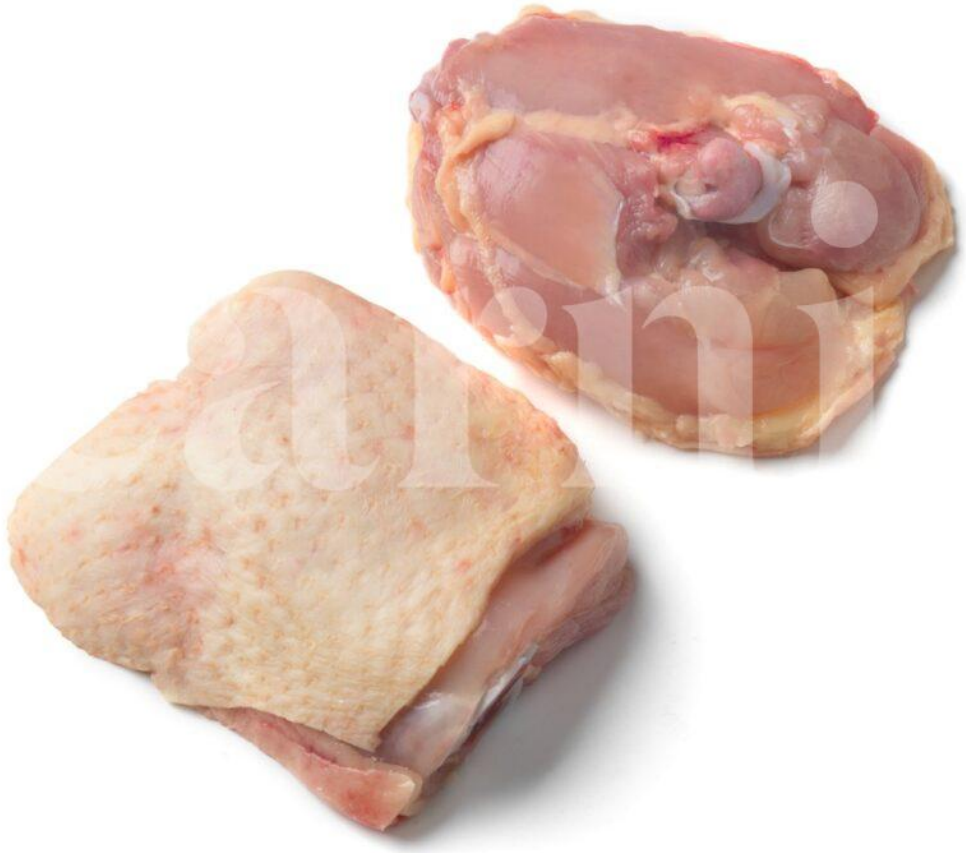
AVES

REF: 41120004

Contramuslo de pollo con hueso

El contramuslo de pollo con hueso es una pieza sabrosa y jugosa, especialmente adecuada para elaboraciones que requieren una carne tierna y con buena presencia en el plato. La presencia del hueso contribuye a conservar la jugosidad durante la cocción y aporta intensidad al resultado final.
Es un producto versátil para restaurantes, hoteles, caterings, colectividades, asadores y negocios de restauración. Su formato permite utilizarlo en raciones individuales, menús del día, bandejas para buffet, platos combinados y recetas de cocina tradicional o contemporánea.
Admite diferentes técnicas de cocción y ofrece un buen rendimiento en preparaciones al horno, a la parrilla, guisadas o estofadas. Su textura y sabor lo convierten en una opción práctica para elaborar platos consistentes y atractivos con una operativa sencilla.
En Càrnia seleccionamos productos adaptados a las exigencias de la cocina profesional, buscando regularidad, versatilidad y un rendimiento adecuado para el canal HORECA.



Sugerencia de cocinado:
Puede cocinarse al horno, a la parrilla, a la brasa, guisado o estofado, siempre con una cocción completa. Combina bien con patatas, verduras asadas, arroz, setas, hierbas aromáticas, especias, salsas de tomate, mostaza o preparaciones a base de vino. Es ideal para menús del día, buffets, platos combinados, asados y recetas de cocina mediterránea o internacional.

Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturacion: Kg