

AVES

REF: 43100005

Pato solomillo

El solomillo de pato es uno de los cortes más apreciados por los profesionales de la gastronomía gracias a su extraordinaria ternura, su jugosidad y su sabor elegante e intenso. Se trata de una pieza versátil que permite crear elaboraciones sofisticadas con una excelente presentación y un alto valor gastronómico. Su calidad y rendimiento lo convierten en una opción ideal para restaurantes, hoteles y establecimientos que buscan diferenciar su oferta con productos premium.

En Càrnia seleccionamos productos de alta calidad para el canal HORECA, ofreciendo un servicio logístico eficiente en Barcelona y otras comunidades autónomas para garantizar frescura, regularidad y disponibilidad.





Sugerencia de cocinado:

Ideal para cocinar a la plancha o marcar brevemente a alta temperatura, manteniendo un interior jugoso y rosado.

Combina perfectamente con reducciones de frutos rojos, vino tinto, naranja o Pedro Ximénez. También puede acompañarse de foie, setas, puré de boniato o verduras de temporada para crear platos gourmet con una presentación impecable.

Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg