

AVES

REF: 41120002

Pechuga de pollo

La pechuga de pollo es una pieza versátil, de sabor suave y textura firme, adecuada para una amplia variedad de elaboraciones en cocina profesional. Su perfil gastronómico permite utilizarla en recetas sencillas o más elaboradas, tanto en platos calientes como en preparaciones frías.

Es una opción práctica para restaurantes, hoteles, caterings, colectividades, cafeterías y otros negocios de restauración. Puede trabajarse entera, fileteada, troceada o en tiras, adaptándose a menús del día, platos combinados, ensaladas, bocadillos, wraps y propuestas para buffet. Admite múltiples técnicas de cocción y ofrece un uso flexible en plancha, horno, salteados, guisos o rellenos. Su facilidad de integración en diferentes recetas ayuda a optimizar la operativa y ampliar las posibilidades de la carta.

En Càrnia seleccionamos productos pensados para responder a las necesidades de la cocina profesional, con soluciones versátiles y adaptadas al canal HORECA.



Sugerencia de cocinado:

Puede prepararse a la plancha, al horno, salteada, empanada, rellena o incorporada a guisos y salsas, siempre con una cocción completa. Combina bien con verduras, arroz, pasta, patatas, hierbas aromáticas y salsas suaves o especiadas. Es adecuada para menús del día, ensaladas templadas, bocadillos, wraps, buffets y platos combinados.



Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg