

AVES

REF: 41250006

Pollo (> 1,3 kg) eviscerado a 1/4

El pollo eviscerado a 1/4 (>1,3 kg) procede de pollos cuidadosamente seleccionados y se presenta cortado en cuartos para facilitar su preparación y servicio. Este formato permite optimizar los tiempos en cocina, mejorar el control de las raciones y ofrecer una gran versatilidad en diferentes tipos de elaboraciones. Su carne destaca por su ternura, jugosidad y sabor suave, adaptándose perfectamente tanto a recetas tradicionales como a propuestas más contemporáneas. Es una referencia ideal para restaurantes, asadores, hoteles, caterings y colectividades que buscan un producto práctico, de calidad constante y con un excelente rendimiento en cocina profesional. En Càrnia seleccionamos cuidadosamente nuestras aves para garantizar frescura, regularidad y una excelente experiencia gastronómica en cada servicio.





Sugerencia de cocinado:

Ideal para cocinar al horno, a la parrilla, a la brasa o en rustidor. Perfecto para asados tradicionales, menús del día y platos combinados. Puede acompañarse de patatas panaderas, verduras asadas, arroz o ensaladas, y combinarse con marinados de limón y hierbas, ajo, especias mediterráneas o salsas como barbacoa, mostaza y miel o chimichurri.

Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg