

AVES

REF: 41250008

Pollo (> 1,3 kg) eviscerado (ajillo)

El pollo eviscerado al ajillo (>1,3 kg) está elaborado a partir de pollos cuidadosamente seleccionados y preparado con un aromático adobo al ajillo que realza el sabor natural de la carne. La combinación de ajo, especias y condimentos aporta un perfil gastronómico tradicional, consiguiendo una carne tierna, jugosa y llena de matices desde el primer bocado. Presentado entero y eviscerado, ofrece una solución práctica para restaurantes, asadores, hoteles, caterings y establecimientos del canal HORECA que buscan optimizar tiempos de preparación sin renunciar a la calidad. Su formato es ideal para asados completos y garantiza una excelente presentación y un gran rendimiento en cocina.

En Càrnia seleccionamos cuidadosamente nuestras aves para ofrecer productos de calidad constante, elaborados para facilitar el trabajo de los profesionales y garantizar una experiencia gastronómica auténtica.



Sugerencia de cocinado:

Ideal para cocinar al horno, en asador o en rustidor. Se recomienda asarlo lentamente hasta conseguir una piel dorada y crujiente y una carne especialmente jugosa. Perfecto acompañado de patatas panaderas, verduras asadas o ensalada, y maridado con su propio jugo de cocción o una salsa de ajo y hierbas aromáticas.



Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg