

AVES

REF: 41000006

Pollo entero

El pollo entero es un producto versátil que permite aprovechar distintas piezas y adaptarlas a numerosas elaboraciones de cocina profesional. Su sabor suave y su variedad de texturas lo convierten en una opción adecuada para asados, guisos, caldos, fondos y preparaciones tradicionales o contemporáneas.

Es una solución práctica para restaurantes, hoteles, caterings, colectividades, asadores y otros negocios del canal HORECA. Puede cocinarse entero para presentaciones de asado o despiezarse según las necesidades de cada servicio, facilitando la preparación de raciones, menús del día y recetas de gran volumen. Su aprovechamiento integral permite utilizar la pechuga, los muslos, las alas y la carcasa en diferentes preparaciones, ampliando las posibilidades de la carta y favoreciendo una gestión eficiente en cocina.

En Càrnia seleccionamos productos versátiles y funcionales para ofrecer soluciones adaptadas a la operativa diaria de la restauración profesional y el canal HORECA.





Sugerencia de cocinado:

Puede prepararse asado al horno, a la brasa, guisado o cocido, siempre con una cocción completa. También puede despiezarse para elaborar platos a la plancha, fritos, estofados, arroces, sopas, caldos y fondos. Combina bien con patatas, verduras, arroz, hierbas aromáticas, especias, cítricos y salsas de tomate, mostaza o vino, y resulta adecuado para menús del día, buffets, platos familiares y servicios de colectividades.

Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg