

ELABORADOS

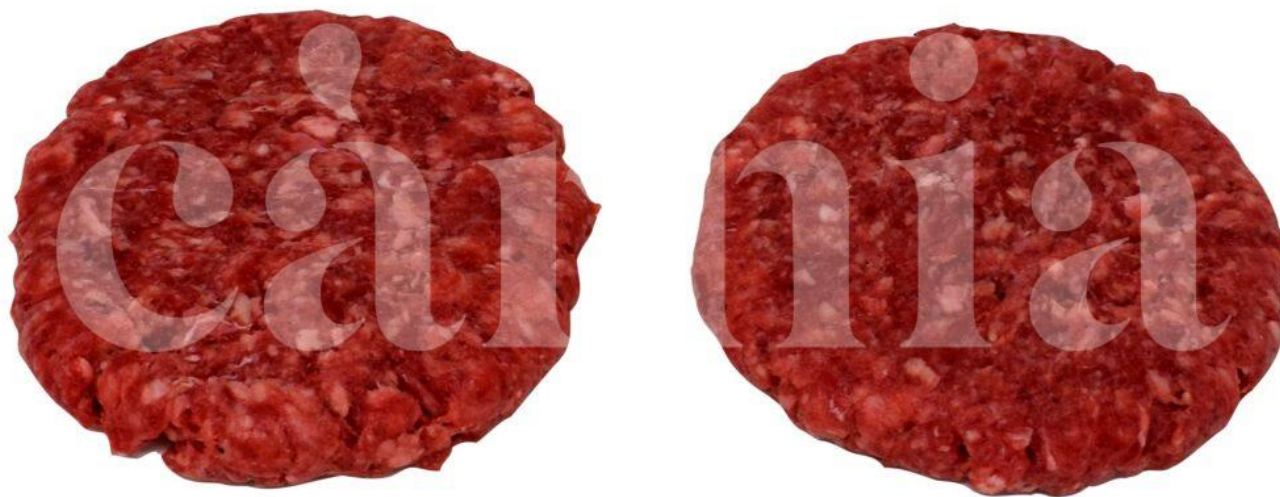
REF: 52420024

Burger Black Angus

La Burger Black Angus está elaborada con carne de vacuno Black Angus cuidadosamente seleccionada, una raza reconocida internacionalmente por su extraordinaria infiltración de grasa, su excepcional ternura y su intenso sabor. Estas cualidades convierten cada hamburguesa en una experiencia gastronómica premium, pensada para los amantes de la auténtica carne de calidad.

Durante la cocción desarrolla una corteza dorada y caramelizada mientras mantiene un interior extraordinariamente jugoso, potenciando todos los matices característicos de la carne Black Angus. Es una referencia ideal para hamburgueserías gourmet, restaurantes, hoteles, food trucks y establecimientos del canal HORECA que buscan diferenciar su oferta con una hamburguesa de alto valor gastronómico.

En Càrnia seleccionamos cuidadosamente nuestras carnes para elaborar hamburguesas que cumplen con los más altos estándares de calidad, ofreciendo un producto de rendimiento constante y una experiencia culinaria excepcional.





Sugerencia de cocinado:

Ideal para cocinar a la plancha, a la parrilla o a la brasa, respetando el punto de cocción deseado para preservar toda su jugosidad. Perfecta para hamburguesas gourmet acompañadas de queso cheddar curado, queso azul, cebolla caramelizada, bacon crujiente, rúcula, tomate, pepinillos o setas salteadas. Combina especialmente bien con mayonesa de trufa, mostaza antigua, salsa barbacoa o salsa burger artesanal, acompañada de patatas rústicas, boniato o verduras a la parrilla.

Producto: Congelado | Halal: No

Unidad de facturación: Kg