

ELABORADOS

REF: 61490001

Chistorra

La chistorra es un embutido fresco tradicional muy apreciado por su sabor intenso, su aroma característico y su textura extraordinariamente jugosa. Elaborada a partir de carne de cerdo seleccionada y condimentada con especias y pimentón, destaca por su perfil gastronómico auténtico y por su gran versatilidad en cocina. Durante la cocción desarrolla un exterior ligeramente dorado y un interior tierno y sabroso, liberando todos sus aromas y convirtiéndose en una protagonista habitual de la cocina tradicional española. Es una opción ideal para restaurantes, bares, caterings, hoteles y establecimientos de restauración que buscan productos de gran aceptación y excelente rendimiento. En Càrnia seleccionamos cuidadosamente nuestros elaborados para garantizar una calidad constante, una excelente presentación y todo el sabor de la tradición gastronómica.



Sugerencia de cocinado:

Ideal para cocinar a la plancha, a la parrilla, a la brasa o al horno. Perfecta para tapas, bocadillos, montaditos, pinchos y parrilladas. También resulta excelente acompañada de huevos, patatas, pimientos o incorporada a recetas tradicionales donde aporta jugosidad, intensidad y un sabor inconfundible.



Producto: Elaborado | Halal: No

Unidad de facturación: Kg