ELABORADOS

REF: 54420035

Chorizo criollo fresco

El chorizo criollo fresco es una especialidad cárnica tradicional muy apreciada en la gastronomía argentina, uruguaya y latinoamericana. Elaborado a partir de carne de cerdo seleccionada y condimentado con una cuidada mezcla de especias, destaca por su sabor suave y equilibrado, su textura jugosa y su excelente comportamiento durante la cocción.
A diferencia de los chorizos curados, el chorizo criollo se consume fresco, permitiendo disfrutar de toda la jugosidad y los aromas naturales de la carne. Su versatilidad y gran aceptación lo convierten en una referencia imprescindible para restaurantes, asadores, parrillas, caterings y establecimientos especializados que buscan ofrecer productos auténticos y llenos de sabor.
En Càrnia seleccionamos cuidadosamente nuestros elaborados para garantizar una calidad constante, una excelente presentación y el máximo rendimiento en cocina profesional.

Sugerencia de cocinado:
Ideal para cocinar a la parrilla, a la brasa, a la plancha o al horno. Perfecto para barbacoas, parrilladas, bocadillos, platos combinados y menús informales. También puede servirse en el tradicional «choripán», acompañado de salsa chimichurri, verduras asadas o patatas, ofreciendo una experiencia gastronómica auténtica y llena de sabor.

Producto: Elaborado | Halal: No

Unidad de facturacion: Kg