

ELABORADOS

REF: 56401005

San Jacobo de jamón y queso, congelado

El San Jacobo de jamón y queso congelado es una solución práctica y versátil para la restauración profesional, elaborada a partir de una deliciosa combinación de jamón y queso fundente recubierta por un empanado uniforme y crujiente. Su equilibrio entre sabor, textura y facilidad de preparación lo convierte en uno de los productos más apreciados para menús, colectividades y servicios de restauración.

Durante la cocción, el empanado adquiere un atractivo acabado dorado mientras el queso se funde en su interior, ofreciendo una experiencia gastronómica agradable y de gran aceptación entre consumidores de todas las edades. Su formato congelado facilita la gestión del stock y permite disponer de un producto listo para cocinar en cualquier momento.

En Càrnia seleccionamos productos adaptados a las necesidades del canal HORECA, garantizando calidad constante, comodidad operativa y excelente rendimiento.





Sugerencia de cocinado:

Ideal para freír, hornear o cocinar en freidora de aire hasta conseguir una textura crujiente y un interior fundente. Perfecto como plato principal acompañado de patatas, ensaladas o verduras, así como para menús infantiles, platos combinados y propuestas de servicio rápido. También puede acompañarse de salsas suaves para enriquecer su presentación.

Producto: Congelado | Halal: No

Unidad de facturación: Kg