

NO CARNICO FRESCO

REF: 61410007

Bisbe blanco de lengua

El Bisbe blanco de lengua es una especialidad tradicional de la charcutería catalana elaborada a partir de carnes de cerdo seleccionadas y trozos de lengua cuidadosamente integrados en una masa fina y equilibrada. Su elaboración artesanal le confiere una textura suave y compacta, junto con un sabor delicado y auténtico que lo distingue dentro de los embutidos cocidos tradicionales. La presencia de la lengua aporta personalidad, una textura característica y una presentación atractiva al corte, convirtiéndolo en un producto muy apreciado por los amantes de la charcutería tradicional. Su calidad y versatilidad lo hacen ideal para restaurantes, hoteles, caterings, tiendas gourmet y establecimientos especializados que buscan ofrecer productos con identidad gastronómica propia.

En Càrnia seleccionamos cuidadosamente nuestros elaborados tradicionales para garantizar una calidad constante, una excelente presentación y todo el sabor de la tradición catalana.





Sugerencia de cocinado:

Ideal para consumir en finas lonchas como aperitivo, tapa o complemento de tablas de embutidos. Perfecto para bocadillos gourmet, desayunos, surtidos de charcutería y propuestas gastronómicas tradicionales. Combina especialmente bien con pan con tomate, aceite de oliva virgen extra, encurtidos y quesos suaves, realzando todos sus matices y su carácter artesanal.

Producto: Elaborado | Halal: No

Unidad de facturación: Kg