NO CARNICO FRESCO

REF: 61410005

Bull negro

El Bull negro es uno de los embutidos más tradicionales y representativos de la gastronomía catalana, elaborado siguiendo recetas artesanales a partir de carnes de cerdo seleccionadas y sangre, que le aportan su característico color oscuro, su textura melosa y su sabor profundo y equilibrado.
Apreciado por su autenticidad y riqueza gastronómica, destaca por ofrecer una experiencia de sabor intensa pero armoniosa, convirtiéndose en una referencia imprescindible dentro de la charcutería tradicional. Su elaboración cuidadosa y su perfil gastronómico único lo hacen especialmente valorado por restaurantes, establecimientos gourmet y amantes de los productos tradicionales.
En Càrnia seleccionamos cuidadosamente nuestros elaborados para garantizar una calidad constante, una excelente presentación y el auténtico sabor de la tradición catalana.





Sugerencia de cocinado:

Ideal para consumir en lonchas como aperitivo, tapa o complemento de tablas de embutidos. Perfecto acompañado de pan con tomate, aceite de oliva virgen extra y quesos tradicionales. También puede incorporarse a recetas de cocina catalana, tapas gourmet y elaboraciones donde se busque aportar profundidad de sabor y carácter artesanal.

Producto: Elaborado | Halal: No

Unidad de facturacion: Kg