NO CARNICO FRESCO

REF: 62100009

Paletilla ibérica deshuesada

La Paletilla Ibérica deshuesada es una de las especialidades más apreciadas de la gastronomía española, elaborada a partir de la extremidad delantera del cerdo ibérico y sometida a un cuidadoso proceso de curación que desarrolla toda su riqueza aromática y gustativa. Su característica infiltración de grasa aporta una extraordinaria jugosidad, una textura suave y un sabor intenso con matices complejos y persistentes.

La presentación deshuesada facilita el corte, optimiza el rendimiento y permite un aprovechamiento integral de la pieza, convirtiéndola en una solución ideal para restaurantes, hoteles, caterings, tiendas gourmet y establecimientos especializados. Su versatilidad y calidad la convierten en una referencia imprescindible dentro de la oferta de productos ibéricos premium.

En Càrnia seleccionamos cuidadosamente nuestros productos ibéricos para garantizar una calidad constante, una curación óptima y una experiencia gastronómica excepcional.



Sugerencia de cocinado:
Ideal para cortar en finas lonchas y servir como aperitivo, tapa o protagonista de tablas de ibéricos. Perfecta acompañada de pan artesano, tomate, aceite de oliva virgen extra y quesos curados. También resulta excelente en bocadillos gourmet, ensaladas premium y propuestas gastronómicas donde se busca aportar autenticidad, elegancia y el sabor inconfundible del cerdo ibérico.

Producto: Elaborado | Halal: No

Unidad de facturacion: Kg