

NO CARNICO FRESCO

REF: 61100012

Panceta curada con pimienta

La panceta curada con pimienta es una especialidad charcutera elaborada a partir de panceta de cerdo seleccionada, sometida a un proceso de curación que potencia su sabor y realza sus cualidades organolépticas. El recubrimiento de pimienta aporta un carácter aromático distintivo que complementa perfectamente la jugosidad natural de la panceta, ofreciendo un equilibrio entre intensidad, aroma y textura.

Su infiltración grasa proporciona una agradable untuosidad en boca, mientras que la pimienta añade matices especiados que enriquecen la experiencia gastronómica. Es una referencia muy apreciada por restaurantes, hoteles, caterings y establecimientos gourmet que buscan productos tradicionales con personalidad y alto valor culinario.

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





Sugerencia de cocinado:

Ideal para servir en finas lonchas como aperitivo, tapa o complemento de tablas de embutidos y quesos. Perfecta para bocadillos gourmet, tostadas, ensaladas y propuestas gastronómicas donde se busque aportar sabor, textura y un elegante toque especiado. También combina excelentemente con pan artesano, aceite de oliva virgen extra, quesos curados y vinos tintos con cuerpo.

Producto: Elaborado | Halal: No

Unidad de facturación: Kg