

Espaldas de conejo, congeladas

Las espaldas de conejo congeladas son una opción práctica y versátil para la restauración profesional y la distribución alimentaria. Procedentes de piezas seleccionadas, destacan por su carne tierna, magra y de sabor suave, ofreciendo una excelente combinación entre valor gastronómico, rendimiento y facilidad de preparación.

Gracias a su conservación congelada, mantienen todas sus propiedades organolépticas y garantizan una disponibilidad constante durante todo el año. Su formato resulta ideal para elaborar recetas tradicionales y platos de cocina mediterránea, permitiendo una gestión eficiente del producto en cocina profesional.

En Càrnia seleccionamos cuidadosamente nuestros productos para garantizar una calidad constante, una excelente presentación y el máximo aprovechamiento en cada servicio.





Sugerencia de cocinado:

Ideales para cocinar guisadas, al horno o acompañando arroces tradicionales. Perfectas con ajo, cebolla, tomate, vino blanco, romero, tomillo y otras hierbas aromáticas mediterráneas. También pueden prepararse a baja temperatura para potenciar su ternura y obtener una carne especialmente jugosa y llena de sabor.

Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg