OVINO-CAPRINO

REF: 36000001

Cabrito Canal < 5 Kg

El cabrito canal de menos de 5 kg es una pieza entera muy apreciada por la calidad de su carne, su extraordinaria ternura y su sabor suave y delicado. Se trata de un producto tradicional de gran valor gastronómico, especialmente demandado para celebraciones, restauración y ocasiones especiales. Su tamaño permite una cocción homogénea y una excelente presentación, convirtiéndolo en una opción ideal para quienes buscan ofrecer una experiencia culinaria auténtica y diferenciadora.
En Càrnia seleccionamos cuidadosamente nuestras piezas de cabrito para garantizar una calidad constante y adaptada a las exigencias de distribuidores, supermercados y profesionales del canal HORECA.

Sugerencia de cocinado:

Ideal para cocinar entero al horno, donde desarrolla una piel dorada y crujiente mientras conserva toda la jugosidad de la carne. Perfecto acompañado de patatas panaderas, verduras asadas, hierbas aromáticas o su propio jugo de cocción. También resulta excelente para menús festivos, celebraciones familiares y propuestas gastronómicas tradicionales de gran valor culinario.

Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturacion: Kg