

OVINO-CAPRINO

REF: 36190002

Cabrito paño costillas entero (> 1.4 kg)

El paño de costillas de cabrito entero de más de 1,4 kg es una pieza de gran valor gastronómico, apreciada por su excelente presentación, su ternura y su sabor suave y elegante. Procedente de animales jóvenes, ofrece una carne jugosa y delicada que destaca especialmente en preparaciones donde se busca realzar la calidad natural del producto. Su formato entero permite múltiples posibilidades de elaboración y una presentación espectacular en mesa, convirtiéndolo en una opción ideal para restauración, celebraciones y ocasiones especiales. En Càrnia seleccionamos cuidadosamente nuestras piezas de cabrito para garantizar una calidad constante y adaptada a las necesidades de profesionales del canal HORECA, distribuidores y puntos de venta especializados.





Sugerencia de cocinado:

Ideal para cocinar entero al horno, a la brasa o a la parrilla, consiguiendo un exterior dorado y crujiente mientras la carne mantiene toda su jugosidad. Perfecto acompañado de patatas panaderas, verduras asadas, hierbas aromáticas o reducciones suaves que respeten el delicado sabor del cabrito. También resulta excelente para presentaciones gastronómicas premium y menús festivos.

Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg