OVINO-CAPRINO

REF: 36250002

Chuletero de cabrito cortado

El chuletero de cabrito cortado es una presentación práctica del costillar, preparada para facilitar su manipulación y servicio en cocina profesional. Su formato permite trabajar porciones de manera más ágil y adaptarlas a diferentes tipos de elaboración y presentación.

El corte previo ayuda a reducir tiempos de preparación, mejorar el control de las raciones y limitar la manipulación durante el servicio. Es una opción adecuada para restaurantes, hoteles, caterings, asadores, banquetes y negocios especializados en cocina tradicional o mediterránea.

Su versatilidad permite incorporarlo en platos al horno, a la parrilla, a la brasa o frito, tanto en raciones individuales como en bandejas para compartir. El formato cortado favorece una operativa más ordenada y un servicio uniforme en cocinas con distintos volúmenes de trabajo.

En Càrnia seleccionamos productos pensados para agilizar la operativa profesional, ofreciendo formatos funcionales, versátiles y adaptados a las necesidades del canal HORECA.

Sugerencia de cocinado:
Puede prepararse al horno, a la parrilla, a la brasa, frito o guisado. Combina bien con patatas, verduras asadas, alcachofas, setas, ajo, hierbas aromáticas y salsas elaboradas con vino. Es adecuado para menús especiales, platos tradicionales, banquetes, tapas, raciones para compartir y propuestas de restauración gastronómica.

Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturacion: Kg