

Cordero canal entero «Agnello di Sardegna»

El cordero canal entero Agnello di Sardegna es una referencia gastronómica de gran prestigio, reconocida por la calidad de su carne, su extraordinaria ternura y su sabor delicado y equilibrado. Procedente de una tradición ganadera centenaria, ofrece una experiencia culinaria auténtica que refleja la riqueza gastronómica del Mediterráneo. Su presentación en canal entera permite un aprovechamiento integral de la pieza y una gran versatilidad en cocina, siendo especialmente apreciado por restaurantes, asadores y profesionales que buscan productos diferenciados de alta calidad. En Càrnia seleccionamos cuidadosamente nuestras carnes para ofrecer productos con valor añadido, calidad constante y un excelente rendimiento para el canal HORECA y la distribución especializada.





Sugerencia de cocinado:

Ideal para cocinar entero al horno, a la brasa o asado lentamente, permitiendo que la carne conserve toda su jugosidad y desarrolle una textura excepcionalmente tierna. Perfecto acompañado de patatas panaderas, verduras de temporada, romero, tomillo o su propio jugo de cocción. También resulta excelente para celebraciones, menús gastronómicos y recetas tradicionales mediterráneas donde la calidad de la materia prima es protagonista.

Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg