

OVINO-CAPRINO

REF: 32161001

Cordero codillo con punta

El codillo de cordero con punta es un corte tradicional muy valorado por su jugosidad, su textura melosa y su intenso sabor. Gracias a su contenido en colágeno, desarrolla una ternura excepcional durante las cocciones lentas, ofreciendo platos de gran riqueza gastronómica. Se trata de una pieza apreciada tanto en la cocina tradicional como en la restauración profesional, donde destaca por su excelente rendimiento y su capacidad para aportar profundidad y carácter a cada elaboración.

En Càrnia seleccionamos cuidadosamente nuestras piezas de cordero para garantizar una calidad constante y adaptada a las necesidades de distribuidores, supermercados y profesionales del canal HORECA.





Sugerencia de cocinado:

Ideal para cocinar estofado, guisado o al horno a baja temperatura. Perfecto acompañado de verduras, patatas, legumbres o salsas elaboradas con vino y hierbas aromáticas. Las cocciones prolongadas permiten obtener una carne especialmente tierna y jugosa, convirtiéndolo en una excelente opción para recetas tradicionales y propuestas gastronómicas de gran valor culinario.

Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg