

REF: 33320005

Cordero platillo (caldereta) bandeja pequeña

El cordero para caldereta es un corte especialmente seleccionado para la elaboración de guisos tradicionales ricos en sabor y personalidad. Gracias a su equilibrio entre carne, hueso y jugosidad, ofrece resultados melosos y llenos de matices tras una cocción lenta. Presentado en bandeja pequeña, es una opción ideal para supermercados y grandes superficies que buscan ofrecer productos de calidad para la cocina tradicional y familiar.





Sugerencia de cocinado:

Ideal para preparar calderetas, estofados y guisos de larga cocción. Combina perfectamente con patatas, cebolla, tomate, pimienta y hierbas aromáticas como romero o laurel. Se recomienda cocinar a fuego lento para conseguir una carne tierna y una salsa llena de sabor, perfecta para disfrutar en cualquier época del año.

Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg