

OVINO-CAPRINO

REF: 32110003

Paletilla de cordero (> 1 kg)

La paletilla de cordero (> 1 kg) es una pieza de excelente rendimiento, especialmente indicada para elaboraciones al horno y cocciones prolongadas que potencian toda su jugosidad y sabor. Su tamaño la convierte en una opción ideal para servicios de restauración que buscan una presentación atractiva y una gran calidad gastronómica.

Gracias a su equilibrio entre carne y grasa, desarrolla una textura especialmente tierna y melosa durante la cocción, ofreciendo un resultado uniforme y lleno de sabor. Es una excelente elección para restaurantes, asadores, hoteles, caterings y establecimientos del canal HORECA que desean incorporar a su oferta un producto versátil y de calidad constante. En Càrnia seleccionamos cuidadosamente nuestros productos para ofrecer soluciones de calidad constante, excelente rendimiento y adaptadas a las necesidades del canal HORECA.



Sugerencia de cocinado:

Ideal para cocinar al horno mediante una cocción lenta que permita obtener una carne tierna y una superficie dorada. También puede prepararse a baja temperatura y finalizarse con un golpe de calor para conseguir un acabado crujiente. Combina perfectamente con patatas panadera, verduras asadas, purés, setas y salsas elaboradas con los jugos de la cocción y hierbas aromáticas como romero o tomillo.



Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg