

Pecho de cordero (caldereta)

El pecho de cordero (caldereta) es un corte muy apreciado en la cocina tradicional por su intenso sabor y su excelente comportamiento en cocciones prolongadas. Su combinación de carne y grasa aporta una gran jugosidad, permitiendo obtener elaboraciones melosas y llenas de carácter.

Es una opción ideal para restaurantes, hoteles, caterings y establecimientos del canal HORECA que buscan un corte versátil para recetas de cuchara, estofados y otras preparaciones de larga cocción. Su formato facilita la elaboración de platos con una excelente relación entre rendimiento, sabor y aprovechamiento del producto.

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 preparar calderetas, guisos, estofados y braseados, donde las cocciones lentas potencian su textura y sabor.

Combina perfectamente con patatas, verduras de temporada, legumbres o setas, así como con hierbas aromáticas como romero, tomillo y laurel, y fondos o salsas elaboradas con los propios jugos de la cocción.

Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg