

OVINO-CAPRINO

REF: 32161004

Pescuezo de cordero

El pescuezo de cordero es un corte tradicional muy apreciado por su intenso sabor y su excelente comportamiento en cocciones prolongadas. Su combinación de carne, tejido conectivo y hueso permite obtener elaboraciones especialmente melosas, con una textura tierna tras una cocción lenta.

Es una opción muy versátil para restaurantes, hoteles, caterings y colectividades que buscan incorporar recetas tradicionales o de cocina casera a su oferta gastronómica. Su formato resulta ideal para maximizar el aprovechamiento del producto y elaborar platos con gran profundidad de sabor y un excelente rendimiento en cocina.

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 elaborar guisos, estofados, caldos, fondos y braseados, donde las cocciones lentas permiten obtener una carne tierna y llena de sabor. Combina perfectamente con patatas, zanahorias, cebolla, legumbres o setas, así como con hierbas aromáticas como romero, tomillo y laurel, y con salsas elaboradas a partir de los jugos de la cocción.

Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg