

PORCINO

---

REF: 24011001

Cochinillo (4/5 kg)

El cochinillo de 4/5 kg es una pieza entera especialmente indicada para elaboraciones de asado, ofreciendo una excelente presentación y un gran rendimiento en cocina profesional. Su formato permite preparar platos de gran valor gastronómico para celebraciones, eventos y servicios de restauración.

Durante la cocción, la combinación de piel y carne proporciona una textura equilibrada, logrando una piel crujiente y un interior tierno y jugoso cuando se cocina adecuadamente. Es una excelente opción para restaurantes, asadores, hoteles, caterings y establecimientos del canal HORECA que buscan ofrecer una elaboración tradicional con una presentación de alto impacto.

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 favorezca una carne tierna y una piel dorada y crujiente. Puede servirse entero o trinchado, acompañado de patatas panadera, verduras asadas, purés o salsas elaboradas con los jugos de la cocción. Para obtener un acabado óptimo, se recomienda finalizar con una temperatura más elevada durante los últimos minutos de horneado.

Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg