

PORCINO

REF: 21261001

Codillos de cerdo partidos 1/2

Los codillos de cerdo partidos a 1/2 se presentan cortados longitudinalmente para facilitar su manipulación, reducir los tiempos de preparación y favorecer una cocción más uniforme. Este formato permite un mejor aprovechamiento del producto y una presentación práctica para el servicio en cocina profesional.

Se trata de un corte muy apreciado por su jugosidad y su textura melosa tras cocciones prolongadas. Gracias a la combinación de carne, hueso y tejido conectivo, desarrolla un sabor intenso y una gran ternura, convirtiéndose en una excelente opción para restaurantes, hoteles, caterings y establecimientos del canal HORECA que elaboran recetas tradicionales o de inspiración centroeuropea.

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:

Ideales para cocinar al horno, braseados, estofados o mediante cocción lenta. También pueden cocerse previamente antes de un acabado al horno o a la parrilla para obtener una superficie dorada y una carne especialmente tierna. Combinan perfectamente con patatas, verduras de temporada, col, purés o salsas elaboradas con los jugos de la cocción.



Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg