

PORCINO

REF: 21250005

Costilla de cerdo, churrasco

La costilla de cerdo, churrasco es un corte obtenido de la costilla de cerdo, presentado en tiras para facilitar su preparación y ofrecer una presentación atractiva. Destaca por su equilibrio entre carne, grasa y hueso, proporcionando una textura jugosa y un sabor intenso que la convierten en una opción muy apreciada en la cocina profesional.

Su formato resulta especialmente versátil para restaurantes, asadores, hoteles, caterings y establecimientos del canal HORECA, ya que permite una preparación ágil y un excelente rendimiento tanto en servicio a la carta como en menús, buffets o barbacoas. Es un corte ideal para quienes buscan combinar una presentación informal con una experiencia gastronómica de gran sabor.

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 a la parrilla, a la brasa, al horno o en plancha. También admite marinados y adobos que potencian su sabor, así como acabados con salsa barbacoa o especias. Se acompaña perfectamente con patatas, verduras a la parrilla, ensaladas, maíz o salsas para compartir, siendo una excelente opción para parrilladas y platos principales.

Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg