PORCINO

REF: 21220001

Costillas de cerdo a tacos

Las costillas de cerdo a tacos son un formato práctico que combina el intenso sabor del costillar con la comodidad de una presentación troceada, facilitando la preparación y reduciendo los tiempos de elaboración en la cocina profesional.
La presencia del hueso aporta mayor intensidad de sabor durante la cocción, mientras que la infiltración de grasa proporciona una carne especialmente jugosa.
Son una excelente opción para restaurantes, hoteles, caterings y establecimientos del canal HORECA que buscan un producto versátil para recetas tradicionales o contemporáneas. Resultan ideales para guisos, arroces, estofados, asados o elaboraciones al horno, ofreciendo un excelente rendimiento y una gran riqueza de 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:
Ideales para cocinar en guisos, estofados, arroces o al horno, permitiendo que la carne se vuelva tierna y jugosa durante la cocción. También pueden prepararse a la brasa o marinadas con especias y salsas para potenciar su sabor. Combinan perfectamente con patatas, verduras, legumbres, arroz y salsas elaboradas con los propios jugos de la cocción.

Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturacion: Kg