

PORCINO

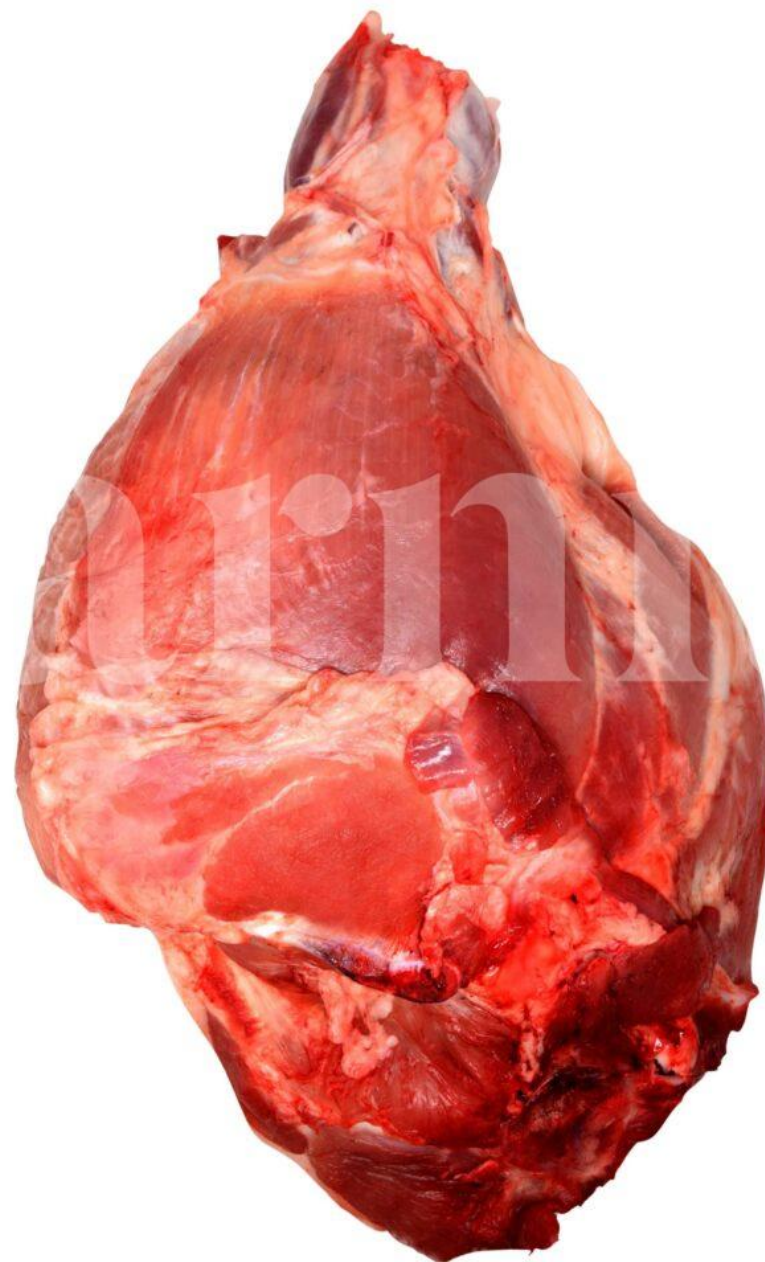
REF: 21190002

Pierna de cerdo con hueso sin piel

La pierna de cerdo con hueso sin piel es una pieza de gran rendimiento, preparada sin piel para facilitar su manipulación y adaptarse a una amplia variedad de elaboraciones gastronómicas. La presencia del hueso contribuye a potenciar el sabor durante la cocción y ayuda a conservar la jugosidad de la carne.

Su versatilidad la convierte en una excelente opción para restaurantes, hoteles, caterings y establecimientos del canal HORECA que buscan una pieza apta para asados, cocciones lentas o despiece posterior. Ofrece una textura tierna, una excelente presentación y un aprovechamiento óptimo tanto para servicios diarios como para grandes producciones.

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, braseada o mediante cocción lenta, consiguiendo una carne especialmente tierna y jugosa.

También puede utilizarse para elaborar carne desmenuzada o asados tradicionales. Combina perfectamente con patatas, verduras asadas, purés, legumbres y salsas elaboradas con los jugos de la cocción, vino o hierbas aromáticas como romero, tomillo y laurel.

Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg