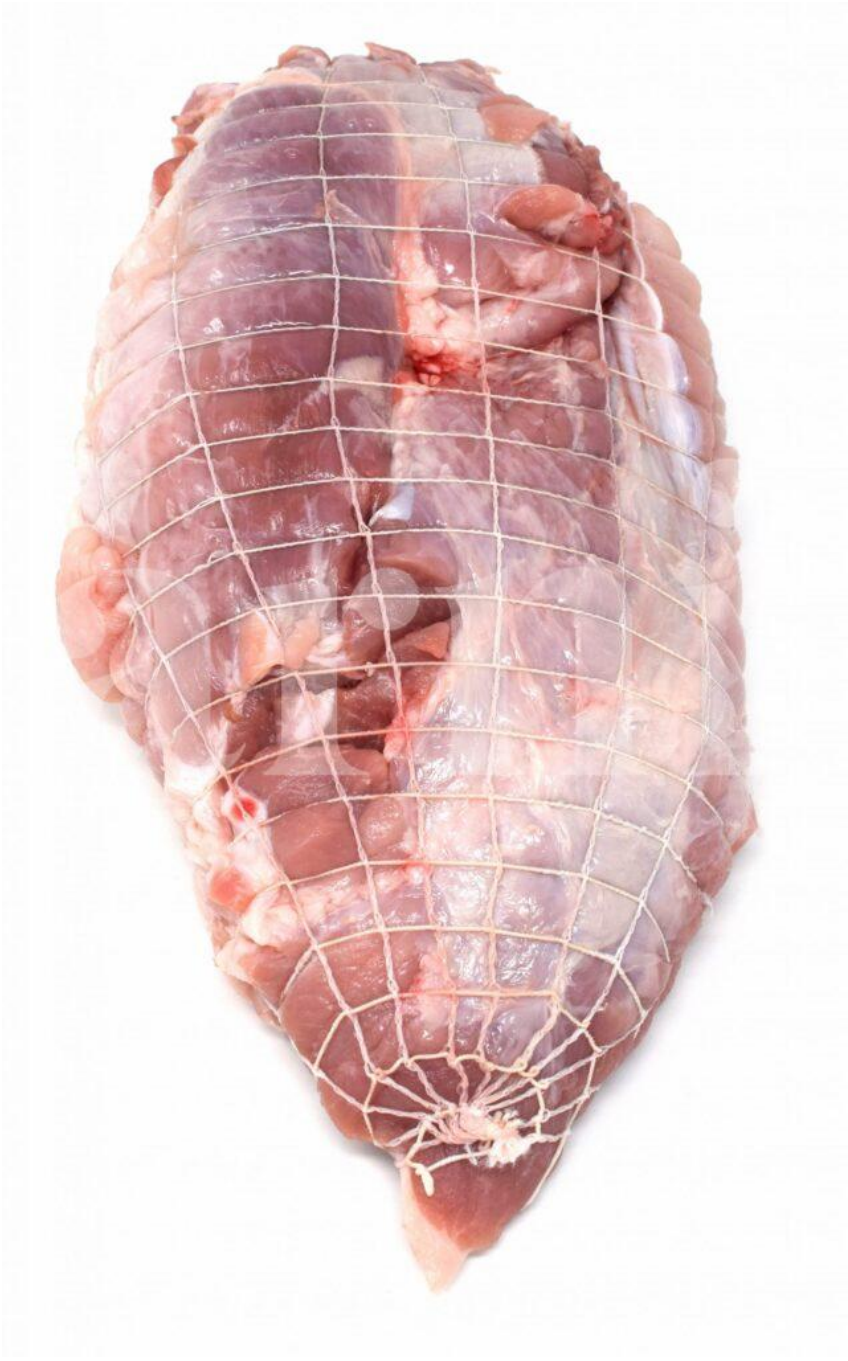
PORCINO

REF: 21210011

Pierna de cerdo para asar

La pierna de cerdo para asar es una pieza de gran formato especialmente indicada para elaboraciones al horno y cocciones prolongadas. Destaca por su excelente rendimiento, su equilibrio entre carne y jugosidad y su capacidad para ofrecer una presentación atractiva tanto entera como porcionada. Es una opción ideal para restaurantes, hoteles, caterings, colectividades y establecimientos del canal HORECA que necesitan una pieza versátil para grandes servicios o eventos. Su facilidad de porcionado y su textura tierna tras la cocción la convierten en una excelente alternativa para buffets, menús especiales y asados tradicionales.
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 a temperatura moderada o mediante cocción lenta, consiguiendo una carne tierna, jugosa y llena de sabor. Puede condimentarse con hierbas aromáticas, ajo, mostaza, vino o especias para potenciar sus cualidades. Combina perfectamente con patatas asadas, verduras de temporada, purés, arroz o salsas elaboradas con los propios jugos del asado.

Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturacion: Kg