

NUEVO SERVICIO CARNES CONFITADAS

¿Qué son las carnes confitadas?

Son productos cárnicos cocinados al vacío a baja temperatura en su propio jugo. Las carnes confitadas se han cocinado con sal y pimienta negra durante 12 horas.

De modo, que obtenemos una carne cocida muy tierna y de textura jugosa con un sabor neutro. Con el objetivo, que el cocinero profesional solo debe añadir la salsa o guarnición que desee, con la ventaja de ahorrarse el tiempo de cocción de la carne.

NUESTRA PRESENTACIÓN



Ficción de presentación de nuestros productos

- Carnes siempre tiernas
- Bolsa al vacío por ración
- Fácil regeneración al microondas
- Cajas de fácil almacenaje (3- 4 kg)
- Formato individuales calibrados
- Vida útil en congelado de 700 días

BENEFICIOS PARA EL RESTAURADOR

- Conocimiento del coste real de la ración sin mermas.
- Pérdida de peso en cocción muy inferior al obtenido en un cocinado tradicional.
- Posibilidad de regeneración inmediata en microondas en caso necesidad.
- Regularidad de producto en sus platos de carne de larga cocción.
- Facilitan tiempo al profesional para personalizar la receta del mejor modo.

En descongelación frigorífica, manteniendo el producto en su bolsa, sin pérdidas de vacío se conserva entre 10/15 días.

MUY RECOMENDADO PARA RESTAURANTES DE CARTA O COCINAS CENTRALES