

Terrina de Cochinillo

90065

Deliciosa terrina de cochinillo aderazada con vinagre de manzana, tomillo, pimienta negra y sal. Elaborada a baja temperatura conservando todos los jugos y con la mejor textura. Una solución ideal para ofrecer una elaboración de alta cocina aunque sean muchos los comensales. Descongelar 12-14 horas en frigorífico. Cortar en raciones, marcar en plancha (180/200°C) por las dos caras y regenerar al horno (160°C) hasta conseguir la temperatura adecuada en el interior del producto. Se puede usar en frío a modo de carpaccio, para ensaladas u otro tipo de elaboraciones.



 3.4kg
uds/caja

 850

 10x11