

XARCUTERIA AL PLAT

BASE BOTIFARRA DE PEROL

cebada caramel·litzada · pedro ximenes



QUALITAT
GASTRONOMI CA

5

EN 5 MINUTS

carnissers
xarcuters
catalunya



Xarcuteria al plat és una nova línia de productes per al sector carni que facilita l'elaboració de plats tradicionals que tenen en la seva base productes artesans de xarcuteria sense additius.

Des del Comitè d'Innovació de GremiCarn, propulsor de la iniciativa, es va detectar l'interès dels clients més joves en l'elaboració de plats de cuina tradicional. S'havia de donar solució per a cobrir aquesta necessitat de manera que fos apetible, fàcil, ràpida i de màxima qualitat.

Per a poder arribar a tota la població interessada en aquesta solució gastronòmica, és necessari que la seva elaboració pugui ser adaptada i personalitzada per qualsevol artesà amb obrador de xarcuteria.

Aquestes bases culinàries estan pensades per a plats cuinats amb base de llegums (mongetes blanques, lleties, pèsols i faves), pasta i arròs.

Base de botifarra de perol

CEBA CARAMEL·LITZADA - PEDRO XIMENES

Solució de xarcuteria consistent en una base culinària elaborada amb ingredients d'origen natural i embotits tradicionals, destinat al complement i a la presentació de plats de cuina mediterrània a base de verdures de temporada i llegums cuits.

Recomanacions de consum

- Retirar l'envàs i el budell del producte.
- Escalfar la paella i una vegada calenta, abocar el producte barrejat amb mig got de brou o aigua.
- Afegir els llegums en la paella i ofegar 5 minuts per a integrar els dos elements.
- Per a finalitzar, servir.

**carnissers
xarcuters
catalunya**