



RECOMENDACIÓN PARA CONSUMO DE CARNE

La carne que van a comer es un producto con un valor especial. Para que su degustación sea óptima, compartimos la siguiente recomendación.

Es aplicable para cocinar tanto a la plancha como a la parrilla.



4 - 5 horas antes de cocinar, sacar la carne del frigorífico y de la bolsa de vacío para oxigenar y atemperar (lo más recomendable es que se coloque sobre un tablero de madera o PVC). De vez en cuando darle la vuelta a la carne para atemperar de forma uniforme.



Esto permitirá:

- Que la carne mantenga su esencia y sabor y sea más jugosa.
- Se obtiene un sabor y un aroma espectacular al momento de su cocción.
- La carne se encuentra más tierna.



Tel.: 722 20 38 09

www.kabuenabaserria.com