

| I | + | D |



### **Carré de cordero** **20-SL-005**

Envasado individual.  
Unidades por caja:  
25 raciones de 160 gr.

Carré de cordero cocido al vacío a baja temperatura preservando las texturas y los sabores característicos del cordero.

Corte "french rack". Cada pieza tiene 4 costillas sin el hueso de abajo, el espinazo.

Óptimo punto de cocción: el producto viene rosado del interior tal y como lo consumiría un "gourmet".

Presentado en porción individual con bolsa al vacío y sin fondo de cocción.

En el caso de que el cliente lo quisiera más cocido bastaría con alargar la regeneración del producto.



#### **I+D Gastronomía**

Polígono industrial El Verdaguer | Calle Joan Vilaregut, 9 | 08560 Manlleu (Barcelona) |  
Tel. 93 850 75 48 | Fax. 93 851 26 63 | [www.imdgastromonia.com](http://www.imdgastromonia.com) | [info@imdgastromonia.com](mailto:info@imdgastromonia.com)