



# Carrillera añojo


90224


Gracias al método Sous-Vide de cocción a baja temperatura durante 12 horas, estas carrilleras se deshacen en la boca sin necesidad de masticar. La versatilidad de esta referencia no tiene fin.


 2 uds/caja

 1kg

 12h

 160-180°C

 12-15min

 8\*12

