

Sucarn sorprende con Juku, vaca vieja de Wagyu, en su oferta para las cartas navideñas

Redacción Interempresas 25/11/2022La

746

compañía **Sucarn**, especialista en la comercialización de carnes, presenta para la campaña navideña 2022 una selección de productos especialmente pensados para restauración. Su propuesta incluye este año y como novedad un producto estrella: Juku, vaca vieja de Wagyu de Japón certificado. Junto al Juku, Sucarn ofrece su abanico de solomillos de vacuno y, un clásico de su oferta navideña, el cochinillo de origen nacional. Además, la empresa mayorista incorpora ya por segundo año una gama de productos derivados del pato. Un amplio repertorio de referencias con el que Sucarn quiere dar al restaurador soluciones a su medida para confeccionar las cartas y menús en estas fiestas.

El director de Sucarn, Carles Juvanteny, explica que “queremos ser el compañero de viaje del sector de la restauración y ayudar a cada uno de nuestros clientes a encontrar el producto que busca”. Efectivamente, Sucarn, compañía especializada en carnes selectas de importación, presenta una oferta de producto para la campaña de Navidad pensada para satisfacer tanto las cartas de Navidad más clásicas como aquellas que quieran ofrecer un producto nuevo en nuestro mercado, y de calidad muy premium, como el Juku. Como afirma el director de la empresa, “en Sucarn tenemos un abanico de productos cárnicos muy amplio que nos permite ajustarnos a las necesidades de los distintos clientes”.

Juku, para las cartas más meatlover

Sucarn ha introducido recientemente un nuevo producto estrella: Juku, vaca vieja de Wagyu de Japón certificado. Un excelente producto, de calidad premium, que la compañía mayorista incorpora a su catálogo de carnes selectas para los paladares más exigentes. “Si bien es cierto que la carne selecta de Wagyu ya es bastante conocida en nuestro país, aún no es habitual encontrar vaca vieja Wagyu”, afirma el director de Sucarn; y apunta que “este producto marcará la diferencia de la oferta de muchas cartas navideñas”.



La campaña navideña de Sucarn incluye también los tradicionales solomillo, cochinillo y gama gourmet de pato.

Sucarn ofrece un producto excepcional y poco conocido en nuestro mercado. Lo que convierte el Juku en excepcional es que añade a las características del Wagyu –carne famosa por su marmoleo (o infiltración)–, el extra de sabor propio de la vaca vieja. Por tanto, Juku es la novedad perfecta para las cartas más meatlover esta Navidad.

Solomillo y lechón, clásicos navideños

Entre los productos más tradicionales de la selección Sucarn para esta campaña navideña destacan, su cochinillo y el amplio abanico de solomillos de vacuno de excelente calidad.

El lechón de cerdo de capa blanca es un clásico en la oferta de Sucarn para estas fechas. La calidad de este producto, de origen nacional y presentado al vacío, está en la raíz de su éxito. La compañía presenta su lechón entero al vacío en dos referencias: lechón de entre 3 y 4 kg, y lechón de entre 5 y 6 kg. La exquisitez y suavidad de esta carne blanca convierte este producto, año tras año, en un must de las fiestas navideñas en restauración.

El solomillo, por supuesto, es otro corte clásico de la Navidad. Sucarn ofrece a sus clientes el solomillo de vaca frisona y también opciones más premium como Simmental. La empresa mayorista fue una de las primeras en introducir la carne selecta de Simmental en nuestro país y el producto certificado de esta raza que ofrece es de una calidad extraordinaria. Todo el abanico de solomillos de vacuno se presenta al vacío para restauración.

Magret, confit y foie gras

Sucarn ha incorporado a su selección para Navidad una gama gourmet de productos derivados del pato. En esta selección, perfecta para entrantes y platos principales festivos, se incluyen el magret (la pechuga del pato), el confit (el muslo), el bloque de foie gras micuit (hígado graso semicocido) presentado en tarrinas de 1 kg y de 400 g, y el bloque de hígado graso al vacío.

ADN Sucarn

La compañía **Sucarn**, creada en 1984, está especializada, sobre todo, en las carnes de vacuno, ovino y caprino de importación, así como en carnes exóticas. De su amplia oferta, destacan productos ya emblemáticos como su excelente y muy conocido codillo de cerdo cocinado ‘estilo alemán’ con casi 20 años de presencia en el mercado. Con un claro impulso innovador desde sus inicios, Sucarn ha introducido en el mercado español numerosos cortes de carne. De esta empresa, que distribuye para toda España, destaca el amplio abanico de productos cárnicos de gran calidad, así como la capacidad de ofrecer a cada cliente aquello que demanda. Como subraya su director, “el principal objetivo de Sucarn es dar a cada cliente el mejor servicio, adaptarnos a sus necesidades y convertirnos en parte de su engranaje. Ese es nuestro ADN”.

Desde su sede central en Mercabarna y sus delegaciones comerciales en Madrid, Valencia, Vigo, San Sebastián, Albacete y Torre Vieja, esta empresa mayorista distribuye con regularidad a más de 700 clientes.