

Área de clientes

No cerrar sesión

Gestión de claves (/accman)

Artículos (/articulos)

Legislación (/legislacion)

Empresas cárnicas

(/guia-ecg)

Revista on line (/revista)



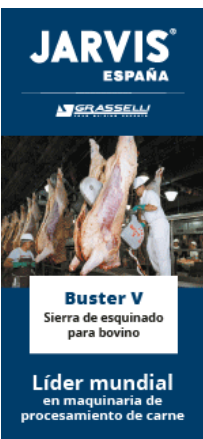
(/revista)

¿Quieres ser cliente?

- Abonarse (/info-suscribirse)
- Publicidad (/info-publicidad)



(/track/tid/2b6aaef3c301a0df598b27260a98144)



(/track/tid/43d413931e0daab746810acd0c0bed3e)

Platos selectos 5G

27/03/2023



Sucarn, compañía especializada en la comercialización a mayoristas de productos cárnicos y derivados, estuvo presente en Meat Attraction con sus carnes selectas de vacuno y *dry aged*, a las que ha sumado en esta edición su quinta gama.

Raciones de carne cocinadas a baja temperatura y que sólo requieren un toque final para obtener platos selectos. Sucarn apuesta con su 5G por dar soluciones de alta cocina sin estrés a los restauradores. Entre las novedades, destaca su recién estrenada *Carrillera de ternera*, cocinada a baja temperatura y con la técnica sous-vide. Este plato se añade a su oferta 5G formada por su ya famoso y emblemático *Codillo al estilo alemán* o sus *Costillas de cerdo Tex-Mex*.

Referente a las carnes selectas internacionales, incluye en su catálogo los mejores cortes de diferentes orígenes, como: Black Angus, Simmental y Wagyu. En esta edición, mostró entre ellas el novedoso JUKU, vaca vieja de Wagyu de Japón.

El director de Sucarn, *Carles Juvanteny*, explica que "queremos consolidar nuestra posición como proveedor de las mejores carnes del mundo".

www.sucarn.es (<http://www.sucarn.es>)

Escriba su email para recibir +info de este producto

Siguiente >



(/track/tid/097e2e77a74618)



(/track/tid/c0c266f69bf6febdc)



(/track/tid/92632594b7b1bae)



(/track/tid/80d2a3984f67534)