

Ventajas para chefs del cerdo precocinado y ultracongelado



La empresa Black Pork ofrece piezas cocinadas a baja temperatura que aportan una gran versatilidad y rapidez para su elaboración

Un notable ahorro de tiempo en cocina de restauración

El panorama gastronómico español está experimentando un avance gracias a la **aplicación de nuevas tecnologías** para el sector de la **restauración**. Este progreso está viendo sus resultados en la gran aceptación que tiene la cocina española a nivel internacional, con productos desarrollados para las necesidades de los chefs, como por ejemplo, la incursión del cerdo precocinado de alta gama.

En este sentido, la empresa Black Pork, ofrece a la restauración un nuevo modo de agasajar a sus comensales con un producto de **cerdo precocinado y ultracongelado**, con una fecha de caducidad de 18 meses desde su fecha de producción, que ofrece a los chefs ventajas gracias a su versatilidad, rapidez y eficacia en su elaboración, pero con la calidad del cocinado lento.



La facilidad del deshuesado permite un despiece rápido para posteriormente emplatar.

Los tres productos de la compañía, costillar, paletilla y codillo de cerdo blanco, pertenecen a la **raza blanca**, considerada como de las mejores en términos de resistencia, fertilidad, productividad y con un rendimiento de cebo que aporta una calidad extraordinaria de la carne.

Cabe destacar que, entre las ventajas de este cárnico precocinado durante 48 horas consecutivas a baja temperatura, entre 65 y 75°C, y posteriormente ultracongelado y envasado al vacío, es que simplemente el producto **se deja descongelar el día anterior** para que al día siguiente simplemente se introduzca en el horno durante 30 minutos a 250°C y salga del horno listo para consumir.

Cerdo precocinado, ahorro de tiempo para el chef

Esta preparación supone un **gran ahorro de tiempo en cocina**, ya que con un golpe de calor en el horno los productos quedan crujientes y, al contar con dos días de precocinado, su sabor queda igual o superior que si se hubiera elaborado de la forma tradicional.

El **modo de preparación** es muy sencillo, se deja descongelar, se retira el plástico que envuelve la carne y se posa la grasa sobre la bandeja del horno, una vez cocinado a 250°C durante media hora, queda dorado, jugoso y con la piel muy crujiente. La facilidad del deshuesado permite un despiece rápido para posteriormente emplatar.

Por último señalar que, debido a su aceptación en restauración, Black Pork se encuentra ahora en la **búsqueda de distribuidores** en toda España para sus tres productos: costillar, paletilla y codillo de cerdo blanco.