



COCHINILLO "PIO NAVARRO" ASADO A BAJA TEMPERATURA

-  **ORIGEN:** Propio / nacional; de los caserios del Bidasoa y el Baztán (Navarra)
-  **PRESENTACIÓN:** Cochinillo asado a baja temperatura estuchado en dos formatos:
Formato canal oreca
Formato estuchado canal tienda gourmet
Hacemos por encargo diferentes presentaciones, como deshuesado, en rollito, etc.....
También se pueden hacer esas presentaciones con el genero fresco, sin asar
-  **DESCRIPCIÓN:** Cochinitos de caserío alimentados de leche materna
-  **EDAD:** entre 18 y 30 días
-  **CERTIFICACIÓN:** Khoser
-  **PESO:** desde los 4 kgs hasta los 6 Kgs (mayor peso se hacen bajo pedido)

