



COCIDO MADRILEÑO TRADICIONAL

¿Puede un Cocido Madrileño ser una Innovación?....

...¡SI!: si es un cocido que reúne absolutamente todas las propiedades del Cocido de toda la vida con la ventaja de estar envasado y listo para servir.

Si lo probáramos sin saber que es una conserva no tendríamos mas que elogios a su sabor, la textura de su garbanzo y su patata que tan difícil resulta mantener en una conserva.

Otra de las propiedades es que la carne y el chorizo son sabrosos pero suaves al igual que su caldo, que es desespumado continuamente durante todo el tiempo que dura la cocción (a fuego lento), con lo que se consigue que además no sea un plato graso.

Si a todo esto le añadimos que todos sus componentes son de cultivo ecológico el resultado es: UN COCIDO MADRILEÑO TRADICIONAL PERO INNOVADOR POR LO SALUDABLE Y LO PRÁCTICO QUE RESULTA.



Ha sido presentado en diferentes ferias, siempre con unas críticas fabulosas tanto por parte de hosteleros como de particulares.

Es un producto muy interesante también para “gastrobares” en los que está ahora tan “de moda” la vuelta a las “tapas” tradicionales.

Ingredientes: garbanzo*, patata*, carne de ternera*, jamón*, chorizo*, tocino*, caldo (carne de ternera*, codillo de jamón*, chorizo*, tocino*, jamón*, verduras*, hueso de caña*, espinazo salado* y agua) y sal. (* DE CULTIVO ECOLOGICO)

Envase de cristal **720 cc** y **445 cc**