

Codornices, perdices, picantones
y huevos de codorniz

aeropic



Codornices,
perdices,
picantones y
huevos de codorniz

Pasión que nos permite
aportar al mercado de las
aves y la caza un
producto de máxima
calidad orientado al
mundo de la distribución,
restauración, hostelería y
el catering.

Vea nuestras recetas en el Web
www.aeropic.net



Codornices,
perdices,
picantones
y huevos de codorniz

perdiz



Actualmente la perdiz es muy apreciada en las cartas de los más importantes restauradores, dada la tendencia a reintroducir las joyas culinarias del pasado aprovechando la calidad de los productos que ofrece el mercado potenciando así la dieta mediterránea. Este producto está disponible entero y deshuesado para facilitar su incorporación a las mesas más exigentes. Se pueden preparar a través de los diferentes métodos de la cocina tradicional europea utilizando la cocción prolongada típica de los productos de caza, así como los escabeches más sabrosos.

huevos de codorniz



Este exquisito producto de creciente consumo, tiene un alto valor nutritivo y bajo nivel de colesterol, motivo por el cual, los especialistas en nutrición lo aconsejan cada vez más en sus dietas. Se sirve hervido en ensaladas, canapés, decoración de platos.... y fritos en montaditos o como acompañamiento.



Nuestra pasión...?
el detalle



AEROPIC S.A.
Partida de Butsénit s/n
Apartado de correos 893
25080 Lleida
[España]
Teléfono +034 973 26 36 11
Fax +034 973 27 44 09





¿Nuestra pasión...? el detalle

Codornices, perdices, picantones y huevos de codorniz

Pasión que nos permite aportar al mercado de las aves y la caza un producto de máxima calidad orientado al mundo de la distribución, restauración, hostelería y el catering.

Pasión por la crianza

Aeropic controla todo el proceso productivo, desde la incubación y nacimiento de los polluelos hasta el sistema de sacrificio y envasado final de sus productos.

Pasión por el producto

Trabajamos conjuntamente, por y para usted. Es por ello que podemos ofrecerle un servicio adaptado a sus necesidades. Desde los productos envasados en fresco, en atmósferas protectoras BDF, hasta el congelado -IQF (Individually Quick Frozen). Déjenos compartir esa pasión. Disfrute nuestra gama de productos

codorniz



La carne de codorniz es una de las carnes con menor aporte calórico debido a su bajo contenido en grasas. Rica en proteínas y con bajo nivel de colesterol, es un plato ideal para todo tipo de dietas.

a. Codorniz entera

Muy arraigada en los países mediterráneos, se consume como plato guisado, a la plancha o barbacoa. En España se elabora también en escabeche como acompañante para ensaladas.

b. Codorniz sin hueso

Es utilizada en platos Gourmet, así como codornices rellenas de Foie Gras, u otros ingredientes al gusto del chef.

c. Codorniz crapaudine

Es una codorniz deshuesada pero con hueso en los muslos.

d. Pechugas de codorniz (con piel o sin piel)

Muy de moda en restauración y catering, nos las encontramos en muchas bodas como aperitivo, en forma de pincho con una salsa especial, fritas con ajo y perejil, o incluso en ensaladas.

e. Supremas de codorniz

A diferencia de las pechugas normales, esta tiene el hueso del ala, la cual permite cogerlas ya que actúa como palillo.

f. Muslitos

Se utilizan en "tapeo" fritos con ajo y perejil.

g. Caprichos de codorniz

Caprichosa preparación con toda la carne recogida en la parte inferior del muslo dejando ver parte del hueso. Producto rey del "delicatesen", preparados fritos o rebozados, hacen de este producto una auténtica maravilla culinaria.

picantón



La crianza del picantón de Aeropic se realiza exclusivamente con polluelos de estirpe rústica y crecimiento lento, que junto a una alimentación vegetal a base trigo como cereal principal, proporciona una carne tierna y consistente con una sapidéz exquisita.

Al igual que la codorniz también se prepara sin hueso o despiezado.

