



SOLOMILLO A LAS FINAS HIERBAS CON FRUTOS ROJOS

Noble y sabroso corte

El solomillo es uno de los cortes más versátiles y nobles. El corte “estrella” del cerdo o la ternera. La salsa que propone COCONA® es una combinación agri dulce elaborada a base de frutos rojos y un acompañamiento de puré trufado.

INGREDIENTES *



Solomillo de cerdo, finas hierbas, ajo, frutos rojos, sal, pimienta, AOVE...



COCONA® elabora versátiles y succulentos platos de carne con diferentes acompañamientos.