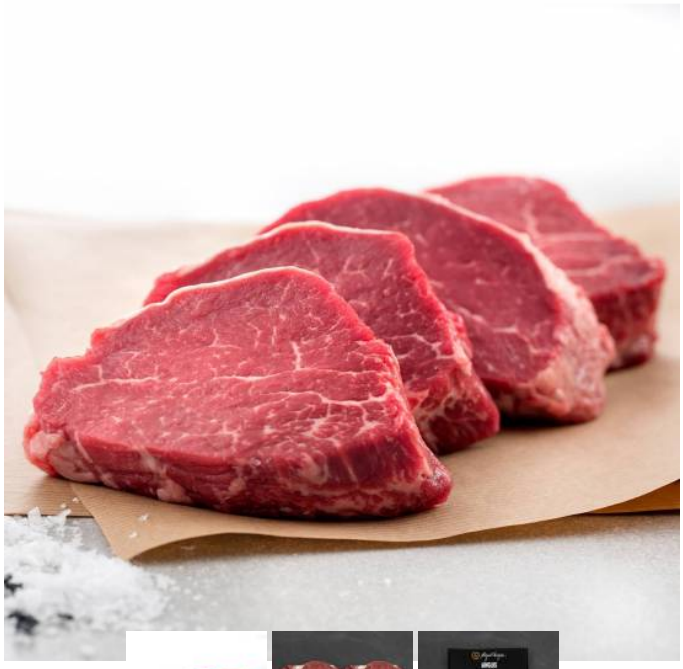


Solomillo 4 Cortes Angus (4 unidades)

El solomillo 4 cortes de Angus es cortado de forma perfecta por nuestros maestros carniceros, que cuidan la selección de la parte central del Solomillo para ofrecer unos cortes de la categoría Añojo con calidad superior. Disfruta de su gran terneza, calidad y jugosidad que permite apreciar la exquisitez y delicadeza en tu paladar. ¡Haz tu pedido ahora y disfruta de la excelencia de la carne de vacuno con sello Miguel Vergara!

108,27€

FORMAS DE COCINADO RECOMENDADAS

Abrir el envase y dejar atemperar durante 1 hora antes de cocinarlo

SARTÉN HORNO PARRILLA PLANCHA

Envío **GRATIS** en pedidos superiores a 80 €

Producto español certificado

Envío frío 24/48h.

Compra segura online

Certificado de bienestar animal AENOR

INFORMACIÓN ADICIONAL

ENVASADO	UNIDADES	PESO MEDIO	CONSERVACIÓN	CAT. ANIMAL	MARCA
Skin	1 bandejas con 4 cortes o piezas	970 gr	Entre 0º y 4º	Añojo	Angus

DESCRIPCIÓN

Máxima expresión de la delicadeza y jugosidad de la raza Angus. Muy apreciada y especialmente tierna, el **solomillo de Añojo** se presenta en 4 cortes limpios, sin presencia del cordón y envuelto en una caja gourmet.

Su terneza y jugosidad los convierten en el producto perfecto para degustar **a la plancha, a la parilla** o, incluso, para elaborar los famosos **platos refrescantes de carne cruda**: steak tartar, carpaccio y tataki.

Su sistema de envasado asegura máxima frescura durante 21 días desde la fecha de etiquetado.