



Burger ternera Valles del Esla

Burger de Ternera Valles del Esla, elaborada con carne de terneras pastuecas criadas en libertad en la alta montaña leonesa. Su sabor delicado, textura suave y jugosidad natural hacen de cada bocado una experiencia única.

5,35€

FORMAS DE COCINADO RECOMENDADAS

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

PARRILLA



PLANCHA



SARTÉN



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

Vacío

UNIDADES

2 burgers - 1 estuche

PESO MEDIO

280 grs

CONSERVACIÓN

Entre 0° y 4°

CAT. ANIMAL

Ternera

NUTRICIONAL



DESCRIPCIÓN

En Valles del Esla, nuestras hamburguesas de ternera comienzan en el origen: con una cría responsable, natural y en libertad. Las terneras pastuecas se alimentan primero mediante lactancia y, posteriormente, con los mejores pastos de la alta montaña leonesa, un entorno privilegiado que garantiza su bienestar y una calidad excepcional en cada corte.

A partir de esta base, seleccionamos cuidadosamente las partes con mejor textura y sabor para elaborar nuestras hamburguesas. Este proceso de selección garantiza una burger de ternera con una jugosidad natural, un sabor suave pero distinguido, y una textura que se deshace en boca.

La Burger de Ternera Valles del Esla está pensada para los paladares más exigentes, perfecta para compartir en familia o con amigos. Una opción gourmet que respeta la tradición ganadera y eleva la experiencia gastronómica en cada bocado.