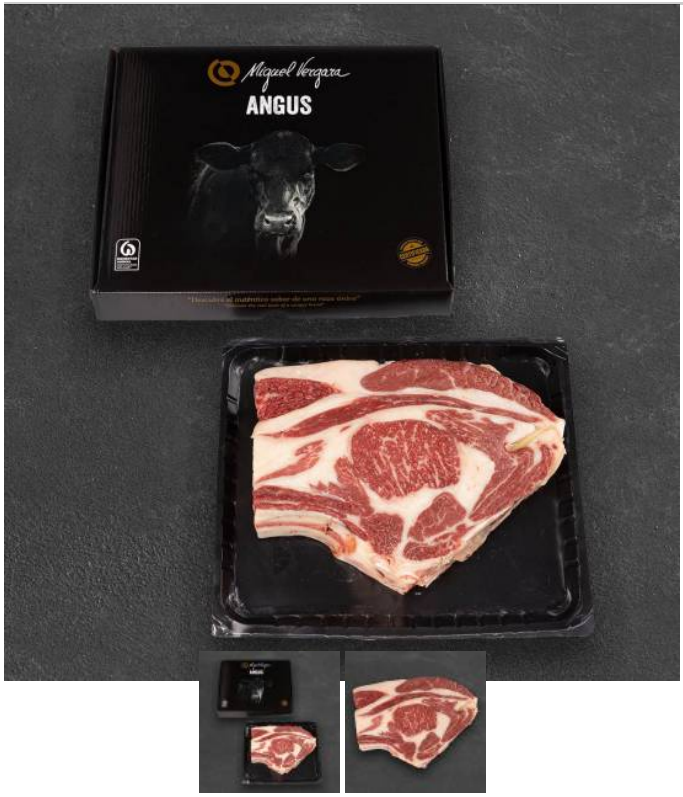
983 255 522 630 524 293 info@miguelvergara.com
Miguel Vergara, SL - Calle Esparragal, 18-20 - 47155 Santovenia de Pisuerga, Valladolid (España)



Chuleta Angus

La chuleta Angus es todo un clásico manjar para los días de sol y parrilla en buena compañía. Disfruta de la costilla de Añojo más suculenta, que permite apreciar los extraordinarios matices de esta raza. ¡Haz tu pedido ahora y disfruta de la exquisitez de la carne de vacuno con sello Miguel Vergara!

63,15€

FORMAS DE COCINADO RECOMENDADAS

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

SARTÉN PARRILLA PLANCHA

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

CERTIFICADO DE BIENESTAR ANIMAL | IFS FOOD | PRODUCIDO EN ESPAÑA | ENVÍO FRÍO 24/48H. | COMPRA SEGURA ONLINE

INFORMACIÓN ADICIONAL

ENVASADO	UNIDADES	PESO MEDIO	PRECIO/KG	CONSERVACIÓN	CAT. ANIMAL	MARCA
Skin	1	1000 grs	63,15€	Entre 0º y 4º	Añojo/Novillo/Cebón	Angus

DESCRIPCIÓN

La **chuleta de Angus** es una excelente pieza cortada por manos expertas para asegurar la máxima calidad, que se extrae de la parte superior a la costilla de las reses. Incluye tanto esta parte superior de la costilla como la zona que rodea al hueso por ambas caras.

Cortadas por nuestros expertos costilla a costilla con hueso y tapa, se presentan en un formato individual y envueltas en una caja gourmet, para que cada pieza conserve su frescura y los matices de esta excepcional carne de Añojo.

Su sistema de envasado asegura máxima frescura entre 21 y 30 días desde la fecha de etiquetado, tras pasar por un proceso de maduración de 21 días.