



## Chuleta Angus

La chuleta de carne Angus es todo un clásico manjar. La costilla con carne más succulenta e ideal para cocinar a la parrilla con la que apreciar los extraordinarios matices de esta raza.

**49,90€**

### 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 45 €



Producto español certificado



Envío frío 24/48h.



Compra segura online



Certificado de bienestar animal AENOR

## INFORMACIÓN ADICIONAL

### ENVASADO

Skin

### UNIDADES

1

### PESO MEDIO

1000 grs

### PRECIO/KG

49,90 €

### CONSERVACIÓN

Entre 0° y 4°

## DESCRIPCIÓN

La **chuleta de Angus** es una pieza cortada por manos expertas para asegurar la máxima calidad. Presentadas en un formato individual, para que cada pieza conserve su frescura y los matices de esta excepcional carne. Su sistema de envasado asegura máxima frescura durante 21 días, desde fecha de etiquetado.

Conscientes de que la calidad de la carne está directamente relacionada con el confort y la alimentación de cada animal, el Grupo Miguel Vergara dispone de una explotación agrícola en la que recogen los pastos y forraje, que sirven de base -completamente controlada- para la alimentación de los animales. Un equipo de nutrólogos gestiona las necesidades de cada animal y, en la propia granja durante los 365 días del año, prepara la alimentación de los animales mezclando cereales, leguminosas, aceites (principalmente de soja) y paja de primerísima calidad para aportar una dieta equilibrada ajustada a las necesidades de cada fase del crecimiento.