



Solomillo Angus - skin

El solomillo porcionado de Angus es cortado de forma perfecta por nuestros maestros carniceros, que cuidan la selección de la parte central del Solomillo para ofrecer un corte de la categoría Añejo con calidad superior. Disfruta de su gran ternera, 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!

21,95€

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	NUTRICIONAL
Skin	1	250 grs	Entre 0° y 4°	Añejo	Angus	

DESCRIPCIÓN

Máxima expresión de la delicadeza y jugosidad de la raza Angus. Muy apreciada y especialmente tierna, el solomillo de Añejo se presenta en un corte porcionado, limpio y sin la presencia del cordón.

Su ternera y jugosidad los convierten en el producto perfecto para degustar a la plancha, a la parrilla 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.