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







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 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!

21,05€

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 €

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	250 grs	84,20€	Entre 0º y 4º	Añojo/Novillo/Cebón	Angus

SOLOMILLO ANGUS

PRODUCTO

Solomillo Angus

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

Vida útil: 21 días desde envasado.

CONDICIONES DE UTILIZACIÓN

Cocinar completamente antes de su consumo

FECHA CONSUMO UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE

Abrir, atemperar durante una hora y cocinar

INGREDIENTES

Carne de vacuno

ALÉRGENOS

No contiene

PESO NETO

250 grs.

DESCRIPCIÓN

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

Su terneza y jugosidad los convierten en el producto perfecto para degustar a la plancha o a la parilla.

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