



## Entrecot Angus - skin

Si eres amante de la carne de vacuno con calidad diferenciada, el Entrecot Angus Miguel Vergara será tu bocado preferido. Un corte delicioso y extraordinario, ideal para deleitar a los paladares más exigentes con su auténtico sabor y jugosidad. ¡Haz tu pedido ahora y descubre la excelencia de Miguel Vergara!

**19,81€**

### 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 €



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	300 grs	Entre 0° y 4°	Añojo	Angus	

## DESCRIPCIÓN

El **Entrecot Angus de Añojo** es un excelente corte de la región dorsal en el que se aprecian perfectamente los matices de la carne de Angus, gracias a su infiltración intramuscular y su cobertura en grasa. Se presenta porcionada y siempre sin hueso, pero con la presencia del cordón.

Esta pieza a la altura de los más altos estándares de calidad se convierte en el ingrediente ideal para **cocinar a la plancha o a la parrilla, asar al horno** o para elaborar los famosos **platos refrescantes de carne cruda**: steak tartar, carpaccio o tataki.

Su sistema de envasado asegura máxima frescura durante 21 días desde fecha de etiquetado, tras someterse a un proceso de maduración de otros 21 días.