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







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!

20,05€

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	300 grs	66,83€	Entre 0º y 4º	Añojo/Novillo/Cebón	Angus

ENTRECOT ANGUS

PRODUCTO
Entrecot 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
300 grs.

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 o asar al horno.**

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