



## Entraña Angus – skin

La entraña de Angus Miguel Vergara es un corte argentino de sabor intenso ideal para paladear a la brasa una carne premium de vacuno.

**11,09€**

### FORMAS DE COCINADO RECOMENDADAS

Abrir el envase y dejar atemperar durante 1 hora antes de cocinarlo



 Envío **GRATIS** en pedidos superiores a 70 €



## INFORMACIÓN ADICIONAL

ENVASADO	UNIDADES	PESO MEDIO	CONSERVACIÓN	CAT. ANIMAL	MARCA
Skin	1	280 grs	Entre 0º y 4º	Añojo	Angus

## DESCRIPCIÓN

Este afamado corte de origen argentino llamado **entraña Angus de Añojo**, destaca por su intenso sabor y por contar con unas particularidades culinarias, que lo hacen especialmente idóneo para cocinarlo a la brasa.

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.