



Entraña Angus - skin

La Entraña Angus se considera el corte originario argentino por excelencia, ideal para disfrutar a la parrilla de una carne de vacuno premium. ¡Haz tu pedido ahora y descubre la exquisitez de Miguel Vergara, gracias al intenso sabor, la jugosidad y la ternera de nuestra carne de categoría Añojo!

13,70€

FORMAS DE COCINADO RECOMENDADAS

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

SARTÉN



GUISO



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°	Añojo	Angus	

DESCRIPCIÓN

Este afamado corte de origen argentino llamado **Entraña Angus** destaca por su intenso sabor y por contar con unas particularidades culinarias que lo convierten en el producto perfecto para **cocinar a la parrilla**; así como **a la plancha o al horno**, aunque es un método menos común.

Se presenta porcionado y permite apreciar todas las características de la carne de vacuno con calidad diferenciada: **sabrosidad, jugosidad y ternera**.

Su sistema de envasado asegura máxima frescura durante 21 días desde fecha de etiquetado.