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







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 terneza de nuestra carne de categoría Añojo!

14,98€

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 €

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	59,92€	Entre 0º y 4º	Añojo/Novillo/Cebón	Angus

ENTRAÑA ANGUS

PRODUCTO
Entraña 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

Este afamado corte de origen argentino llamado E**ntraña 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 terneza**.

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