



Medallón Angus – skin

El Medallón de Babilla Angus Miguel Vergara representa el corte más delicioso y clásico de la cadera de la res. Disfruta de bocados de carne de vacuno de la categoría Añejo, tiernos y sabrosos de máxima calidad. ¡Haz tu pedido ahora y disfruta de esta exquisita pieza de carne de vacuno Miguel Vergara!

9,76€

FORMAS DE COCINADO RECOMENDADAS

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

SARTÉN



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	280 grs.	Entre 0° y 4°	Añejo	Angus	

DESCRIPCIÓN

Medallón de carne de vacuno Angus de primera categoría procedentes de la zona de la babilla y la cadera lo que les convierte en una pieza de Añejo sabrosa y tierna.

Medallón de Babilla Angus de primera categoría que se extrae de la zona de la cadera de las reses, una de las partes más sabrosas y tiernas de esta región. Se presenta porcionado y resulta ideal para ser **cocinado a la plancha, a la parrilla o asado en el horno.**

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