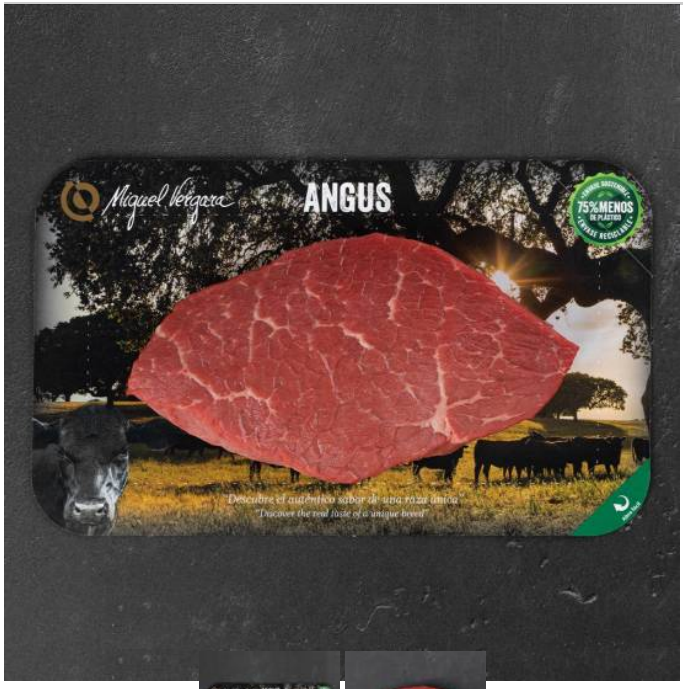
983 255 522 630 524 293 info@miguelvergara.com







Medallón Angus - skin

Medallón de carne de vacuno Angus Miguel Vergara que representa el corte más delicioso y clásico de la cadera. Disfruta de bocados de categoría Añojo tiernos y sabrosos.

8,49€

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 70 €

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
Skin	1	260 grs.	Entre 0º y 4º	Añojo	Angus

DESCRIPCIÓN

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

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