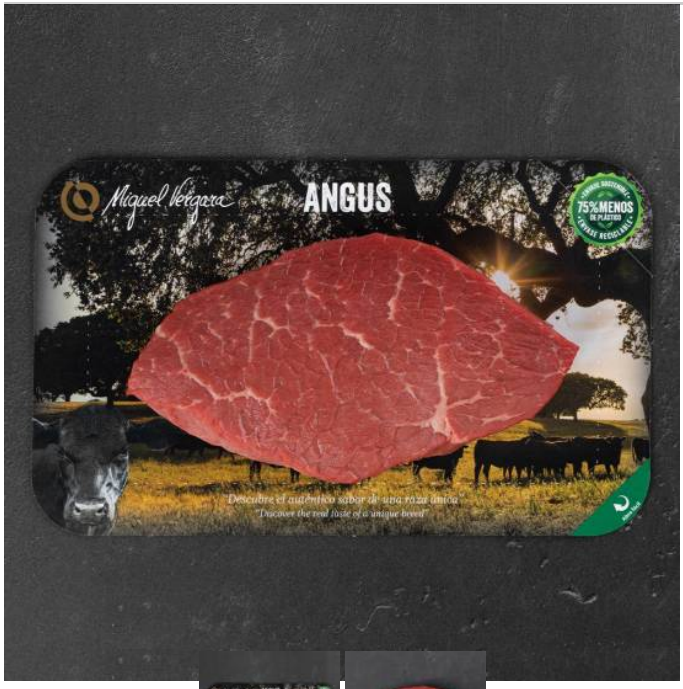
983 255 522 630 524 293 info@miguelvergara.com
Miguel Vergara, SL - Calle Esparragal, 18-20 - 47155 Santovenia de Pisuerga, Valladolid (España)







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 Añojo, 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 €

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	280 grs.	34,86€	Entre 0º y 4º	Añojo/Novillo/Cebón	Angus

MEDALLÓN ANGUS

PRODUCTO
Medallón 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
280 grs.

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 Añojo 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.