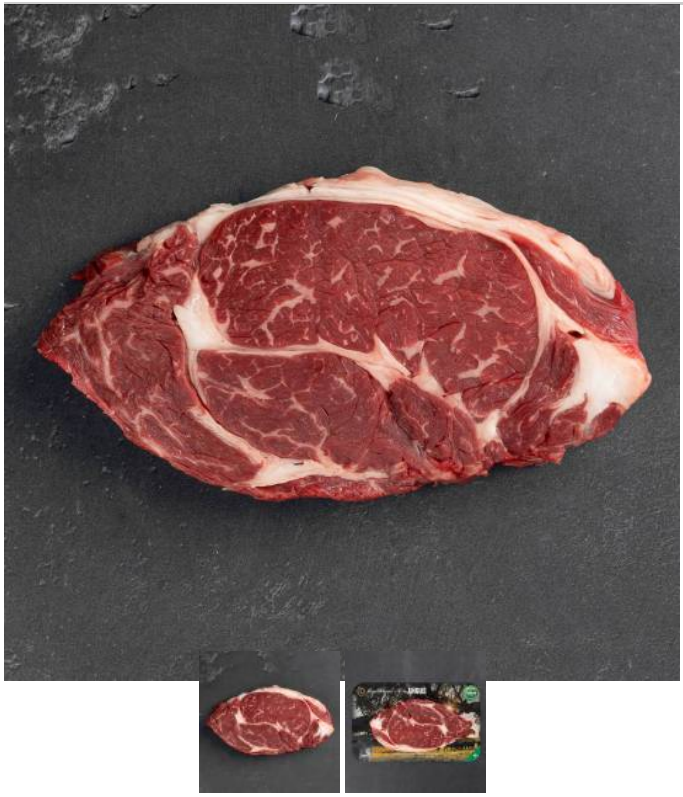

Corazón de Aguja Angus - skin

Pieza de corazón de aguja de la raza Angus y categoría Añojo, procedente de la prolongación del lomo. Disfruta de este exquisito bocado de carne de vacuno con una terneza superior. ¡Haz tu pedido ahora y saborea esta delicia de Miguel Vergara Angus!

7,49€

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	240 grs	Entre 0º y 4º	Añojo	Angus

DESCRIPCIÓN

Pieza de Añojo resultante de la prolongación del lomo. El **corazón de aguja de Angus** reúne la jugosidad propia de la aguja y la infiltración característica de esta región superior. Cada corte del corazón de aguja se deshace en boca y destaca por su carácter tierno.

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.