



Corazón de Aguja Angus – skin

El Corazón de Aguja de carne de vacuno es una extraordinaria pieza de la raza Angus, que se distingue por su gran jugosidad, infiltración y succulento sabor. Se presenta porcionado en un envase individual. ¡Disfruta de esta delicia culinaria del Añojo con la garantía de Miguel Vergara!

7,97€

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
Skin	1	240 grs	Entre 0º y 4º	Añojo	Angus

DESCRIPCIÓN

Una pieza del Angus muy engrasada que se extrae de la prolongación del lomo alto hacia la parte delante de las reses. Reúne la jugosidad propia de la aguja y la infiltración característica de esta región superior.

El Corazón de Aguja o de lomo es completamente jugoso y delicioso, ideal para ser cocinado a la parrilla, a la plancha al horno.

Un corte porcionado de manera individual y envasado al vacío. Su sistema de envasado asegura máxima frescura durante 21 días desde la fecha de etiquetado.