





Corazón de Aguja Angus – skin

El corazón de aguja de Angus porcionado en filete de 240 g, también conocido como entrecot de aguja, está envasado al vacío individualmente para conservar toda su jugosidad. Carne de nuestra propia cabaña Angus criada en Castilla y León, perfecta a la sartén o plancha. Sin aditivos, sin intermediarios: del campo a tu mesa con trazabilidad total.

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. ¿Necesitas una pieza completa? Disfruta de una pieza de **aguja de Angus entera** ~3 kg.