

Pack x 2 Solomillos 4 Cortes Angus (8 unidades)

Lote de dos bandejas de solomillos de Angus, con 4 cortes cada una, para compartir y disfrutar de la mejor carne de vacuno de la categoría Añojo. Disfruta de su gran terneza, calidad y jugosidad que permite apreciar la exquisitez y delicadeza en tu paladar. ¡Haz tu pedido ahora y disfruta de la excelencia de la carne de vacuno con sello Miguel Vergara!

~~216,54€~~ 173,23€

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	NUTRICIONAL
Skin	Incluye 2 estuches de 1 unidad	1940 grs	Entre 0º y 4º	Añojo	Angus	

DESCRIPCIÓN

El solomillo Angus de Añojo es la máxima expresión de la delicadeza y jugosidad de la raza. Sus piezas son cortadas, una a una, por manos expertas para asegurar la máxima calidad de cada una de ellas.

Muy apreciado y especialmente tierno, el solomillo de Añojo se presenta en 4 cortes limpios y sin presencia del cordón. Su terneza y jugosidad los convierten en el producto perfecto para degustar a la plancha, a la parilla o, incluso, para elaborar los famosos platos refrescantes de carne cruda: steak tartar, carpaccio y tataki.

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