



## Pack x 2 Chuletas Angus

Lote de bandejas de chuletas de Añejo de Miguel Vergara Angus, ideal para compartir y disfrutar de la mejor carne de vacuno de la raza Angus. Disfruta de la costilla de Añejo más succulenta, que permite apreciar los extraordinarios matices de esta raza: máxima calidad, gran jugosidad y sabor incomparable. ¡Haz tu pedido ahora y disfruta de la exquisitez de la carne de vacuno con sello Miguel Vergara!

~~126,29€~~ **101,03€**

### FORMAS DE COCINADO RECOMENDADAS

Abrir el envase y dejar atemperar durante 1 hora antes de cocinarlo

SARTÉN



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	Incluye 2 estuches de 1 unidad	2000 grs	Entre 0° y 4°	Añejo	Angus

## DESCRIPCIÓN

La chuletas de Angus son unas excelentes piezas cortadas por manos expertas para asegurar la máxima calidad, que se extraen de la parte superior a la costilla de las reses. Incluyen tanto esta parte superior de la costilla como la zona que rodea al hueso por ambas caras.

Cortadas por nuestros expertos costilla a costilla con hueso y tapa, se presentan en un formato individual y envueltas en una caja gourmet, para que cada pieza conserve su frescura y los matices de esta excepcional carne de Añejo.

Su sistema de envasado asegura máxima frescura entre 21 y 30 días desde la fecha de etiquetado, tras pasar por un proceso de maduración de 21 días.