983 255 522 630 524 293 info@miguelvergara.com
Miguel Vergara, SL - Calle Esparragal, 18-20 - 47155 Santovenia de Pisuerga, Valladolid (España)



Pack x 2 Chuletas Angus

Lote de bandejas de chuletas de Añojo de Miguel Vergara Angus, ideal para compartir y disfrutar de la mejor carne de vacuno de la raza Angus. Disfruta de la costilla de Añojo más suculenta, 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 €

CERTIFICADO DE BIENESTAR ANIMAL | IFS FOOD | PRODUCTO ESPAÑOL | ENVÍO FRÍO 24/48H. | COMPRA SEGURA ONLINE

INFORMACIÓN ADICIONAL

ENVASADO	UNIDADES	PESO MEDIO	PRECIO/KG	CONSERVACIÓN	CAT. ANIMAL	MARCA
Skin	Incluye 2 estuches de 1 unidad	2000 grs	50,52€	Entre 0º y 4º	Añojo	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 Añojo.

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.