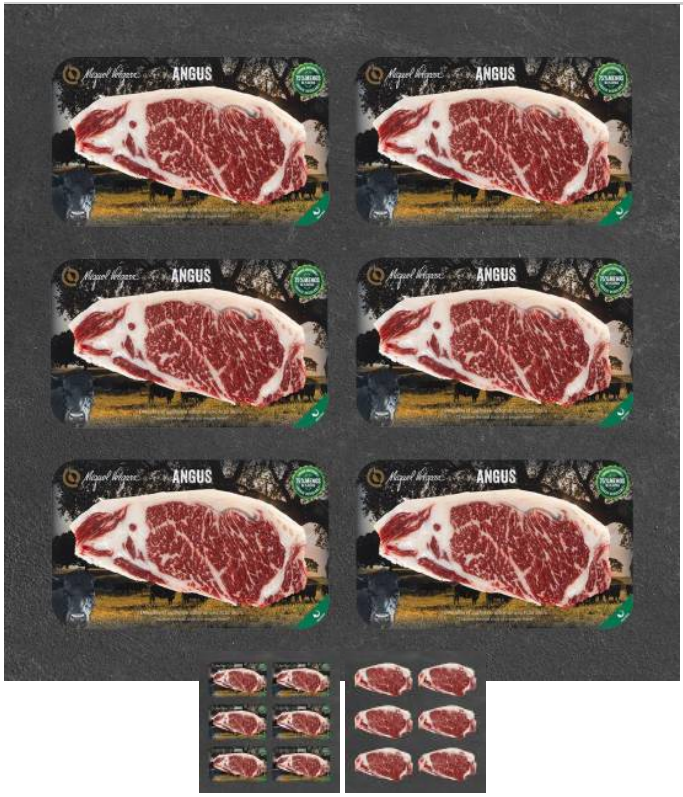
983 255 522 630 524 293 info@miguelvergara.com
Miguel Vergara, SL - Calle Esparragal, 18-20 - 47155 Santovenia de Pisuerga, Valladolid (España)



Pack x 6 Entrecots Angus

Lote de entrecot o lomo Miguel Vergara Angus, que contiene 6 piezas de Añojo. Disfruta de la mejor carne de vacuno de añojo y comparte este corte delicioso y extraordinario, ideal para deleitar a los paladares más exigentes con su auténtico sabor y jugosidad. ¡Haz tu pedido ahora y descubre la excelencia de Miguel Vergara!

~~120,27€~~ **102,23€**

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 · Producido en España · Envío frío 24/48h. · Compra segura online

INFORMACIÓN ADICIONAL

ENVASADO	UNIDADES	PESO MEDIO	PRECIO/KG	CONSERVACIÓN	CAT. ANIMAL	MARCA	NUTRICIONAL
Skin	Incluye 6 bandejas de 1 unidad	1800 grs	56,79€	Entre 0º y 4º	Añojo/Novillo/Cebón	Angus	

ENTRECOTS ANGUS

PRODUCTO

Entrecots Angus

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

Vida útil: 21 días desde envasado.

CONDICIONES DE UTILIZACIÓN

Cocinar completamente antes de su consumo

FECHA CONSUMO UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE

Abrir, atemperar durante una hora y cocinar

INGREDIENTES

Carne de vacuno

ALÉRGENOS

No contiene

PESO NETO

300 grs.

DESCRIPCIÓN

El Entrecot Angus de Añojo es un excelente corte de la región dorsal en el que se aprecian perfectamente los matices de la carne de Angus, gracias a su infiltración intramuscular y su cobertura en grasa. Se presenta porcionada y siempre sin hueso, pero con la presencia del cordón.

Esta pieza a la altura de los más altos estándares de calidad se convierte en el ingrediente ideal para cocinar a la plancha o a la parrilla o asar al horno.

Su sistema de envasado asegura máxima frescura, tras someterse a un proceso de maduración.