



Pack x 6 Entrecots Angus

Lote de entrecot o lomo Miguel Vergara Angus, que contiene 6 piezas de Añejo. Disfruta de la mejor carne de vacuno de añejo 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!

~~118,86€~~ 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	NUTRICIONAL
Skin	Incluye 6 bandejas de 1 unidad	1800 grs	Entre 0° y 4°	Añejo	Angus	 

DESCRIPCIÓN

El Entrecot Angus de Añejo 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, asar al horno o para elaborar los famosos platos refrescantes de carne cruda: steak tartar, carpaccio o tataki.

Su sistema de envasado asegura máxima frescura durante 21 días desde fecha de etiquetado, tras someterse a un proceso de maduración de otros 21 días.