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 Corazón de Aguja Angus

Lote de Corazón de aguja Angus Miguel Vergara que incluye 6 piezas de la categoría Añojo. extraordinaria pieza de carne de vacuno premium, que se distingue por su gran jugosidad, infiltración y suculento sabor. ¡Disfruta de esta delicia culinaria del Añojo con la garantía de Miguel Vergara!

~~47,83€~~ **40,65€**

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 €

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	1440 grs	28,23€	Entre 0º y 4º	Añojo/Novillo/Cebón	Angus	

CORAZÓN DE AGUJA ANGUS

PRODUCTO

Corazón de Aguja 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

240 grs.

DESCRIPCIÓN

Una pieza del Angus muy engrasada que se extrae de la prolongación del lomo alto hacia la parte delante de las reses. Reúne la jugosidad propia de la aguja y la infiltración característica de esta región superior.

El Corazón de Aguja o de lomo es completamente jugoso y delicioso, ideal para ser cocinado a la parrilla, a la plancha al horno.

Un corte porcionado de manera individual y envasado al vacío. Su sistema de envasado asegura máxima frescura.