



Pack x 6 Corazón de Aguja

Angus

Lote de corazón de aguja de Añejo perteneciente a la Miguel Vergara Angus. Exquisita carne de vacuno proveniente de la prolongación del lomo con gran grado de infiltración, ternura y sabor característico. ¡Haz tu pedido ahora y disfruta de este delicioso corte!

~~44,95€~~ **38,21€**

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 70 €



Producto español certificado



Envío frío 24/48h.



Compra segura online



Certificado de bienestar animal AENOR

INFORMACIÓN ADICIONAL

ENVASADO

Skin

UNIDADES

Incluye 6 bandejas de 1 unidad

PESO MEDIO

1440 grs

CONSERVACIÓN

Entre 0° y 4°

CAT. ANIMAL

Añejo

MARCA

Angus

DESCRIPCIÓN

Pieza de Añejo resultante de la prolongación del lomo. El **corazón de aguja de Angus** reúne la jugosidad propia de la aguja y la infiltración característica de esta región superior. Cada corte del corazón de aguja se deshace en boca y destaca por su carácter tierno.

Su sistema de envasado asegura máxima frescura durante 21 días desde la fecha de etiquetado.

Conscientes de que la calidad de la carne está directamente relacionada con el confort y la alimentación de cada animal, el Grupo Miguel Vergara dispone de una explotación agrícola en la que recogen los pastos y forraje, que sirven de base -completamente controlada- para la alimentación de los animales. Un equipo de nutrólogos gestiona las necesidades de cada animal y, en la propia granja durante los 365 días del año, prepara la alimentación de los animales mezclando cereales, leguminosas, aceites (principalmente de soja) y paja de primerísima calidad para aportar una dieta equilibrada ajustada a las necesidades de cada fase del crecimiento.