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



Brisket (Aleta) Angus

El Brisket Miguel Vergara Angus representa la máxima expresión de la delicadeza y jugosidad de nuestra carne de la categoría Añojo con una calidad diferenciada. ¡Haz tu pedido ahora y disfruta de esta exquisitez!

104,31€

FORMAS DE COCINADO RECOMENDADAS

Abrir el envase y dejar atemperar durante 1 hora antes de cocinarlo

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
Vacío	1	5500 grs	18,97€	entre 0º y 4º	Añojo/Novillo/Cebón	Angus

DESCRIPCIÓN

El Brisket de Angus (o aleta), es un corte de carne originario en América, situado en la parte baja de la cavidad torácica y apoyado en el esternón. Se presenta con una fina cobertura grasa.

Es una pieza de Añojo muy utilizada en la alta cocina para hacer tratamientos como el cocinado en ahumado o para realizar a baja temperatura. Asimismo, por su inigualable terneza y sabor intenso también es utilizada en la cocina tradicional, generalmente cocinada a la plancha, a la parrilla o al horno.