



Brisket (Aleta) Angus

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

94,64€

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 €



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
Vacío	1	5500 grs	entre 0° y 4°	Añejo	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 Añejo 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.

Su envasado al vacío permite que su vida útil se alargue hasta 40 días desde su fecha de etiquetado.