



Brisket (Aleta) Angus

Brisket Miguel Vergara Angus envasada al vacío. No lo dudes más y compra brisket en España con la máxima calidad del Añojo.

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 70 €



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
Vacío	1	6500 grs	entre 0° y 4°	Añojo	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 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. Por su inigualable ternura y sabor intenso también es utilizada en la cocina tradicional.

¡Es hora de disfrutar del auténtico sabor de la mejor carne de Angus!