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



Presa Angus

La Presa Angus Miguel Vergara aúna unas cualidades culinarias excepcionales, que permiten apreciar todos los matices de la categoría Añojo: gran untosidad, terneza y melosidad en boca. ¡Haz tu pedido ahora y disfruta de esta exquisitez!

110,57€

FORMAS DE COCINADO RECOMENDADAS

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

PLANCHA PARRILLA

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	2750 grs.	40,21€	entre 0º y 4º	Añojo/Novillo/Cebón	Angus

PRESA ANGUS

PRODUCTO

Presa Angus

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

Vida útil: 40 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

2750 grs.

DESCRIPCIÓN

La presa o sobrecostilla es un corte de aguja de calidad muy alta, que se obtiene de las parte superior de las costillas del tren delantero. Se trata de una pieza con gran infiltración típica de la raza Angus, lo que hace que sea un corte con cualidades culinarias magníficas: gran untuosidad en boca, terneza y melosidad.

La versatilidad de la presa de Añojo hace que tengamos a nuestra disposición muchas opciones para disfrutar de ella, ideal para cocinar a la plancha, a la parrilla o al horno.