



Presas Angus

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

96,89€

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 €



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	2750 grs.	entre 0° y 4°	Añejo	Angus	

DESCRIPCIÓN

La presa o sobrecostilla es un corte de aguja de calidad muy alta, que se obtiene de la 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, ternura y melosidad.

La versatilidad de la presa de Añejo hace que tengamos a nuestra disposición muchas opciones para disfrutar de ella, ideal para cocinar a la plancha, a la parrilla o al horno, pero también para la elaboración de los famosos platos refrescantes de carne cruda como un buen carpaccio, un steak tartar o un tataki.

Su sistema de envasado al vacío asegura máxima frescura durante 40 días desde la fecha de etiquetado.