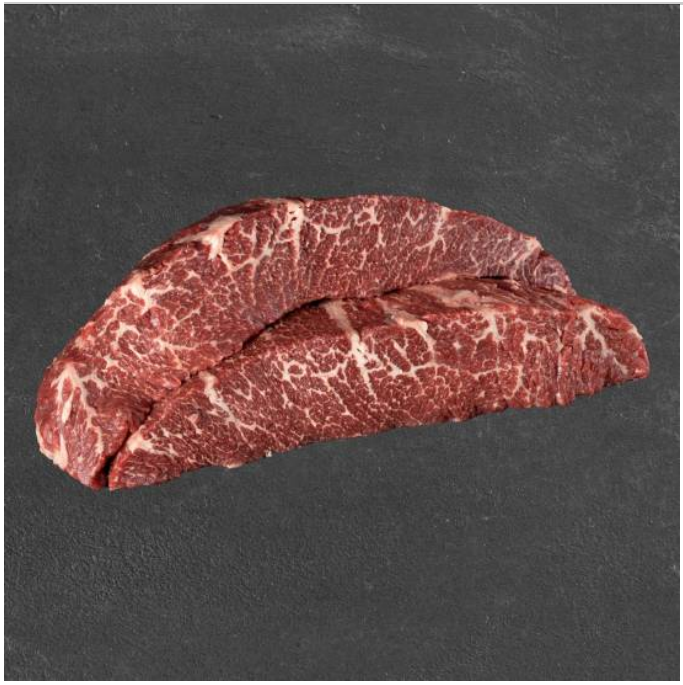

Presa Angus

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!

96,23€

FORMAS DE COCINADO RECOMENDADAS

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

PLANCHA

PARRILLA

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	NUTRICIONAL
Vacío	1	2750 grs.	entre 0º y 4º	Añojo	Angus	

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, 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.