



Quinta costilla Angus

La Quinta costilla Miguel Vergara se considera la costilla más valorada del Angus, con unas características propias de la carne de vacuno de calidad diferenciada: sabor potente, muy melosa en boca y gran infiltración de grasa intramuscular. ¡Haz tu pedido ahora y disfruta de esta exquisitez!

32,27€

FORMAS DE COCINADO RECOMENDADAS

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

PARRILLA



PLANCHA



SARTÉN



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	1050 grs.	entre 0º y 4º	Añojo	Angus	

DESCRIPCIÓN

Como su propio nombre indica, es la quinta costilla del animal. Es un corte de raza Angus con gran espesor de carne que se presenta con el hueso longitudinal al completo, tratándose de la costilla más valorada del Angus. Es una pieza de Añojo muy marmoleada y con una gran potencia de sabor debido a la cantidad infiltrada de grasa intramuscular, muy melosa en boca pero nada pesada.

Al ser un corte de vacuno con alto grado de infiltración, su jugosidad y textura especial en el paladar lo hacen perfecto para degustar en platos de carne cruda (steak tartar, carpaccio o tataki), a la plancha, a la parrilla o al horno y se recomienda su cocinado a baja temperatura para conservar todos los matices de la raza Angus.

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