983 255 522 630 524 293 info@miguelvergara.com



Tira de asado Angus

Tira de Asado o churrasco que se forma con 3 costillas de Angus Miguel Vergara. Esta pieza de la categoría Añojo, al igual que la Quinta Costilla, aúna todos los matices de la raza Angus: sabor potente, gran melosidad en boca y alto grado de infiltración de grasa intramuscular. ¡Haz tu pedido ahora y disfruta de esta exquisitez!

74,53€

FORMAS DE COCINADO RECOMENDADAS

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

PARRILLA HORNO PLANCHA GUISO

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	3015 grs.	entre 0º y 4º	Añojo	Angus	

DESCRIPCIÓN

La Tira de Asado se obtiene del centro del costillar de la parte trasera del animal que va desde la sexta a la octava costilla, una zona en la que las reses poseen mayor espesor de carne sobre los huesos. Se trata de una pieza muy infiltrada y con gran potencia de sabor, muy melosa en boca, pero no pesada; por lo que se convierte en la opción perfecta para saborear todas las características de una carne de vacuno premium con calidad diferenciada.

Este sabroso corte del Angus es ideal para cocinarlos a la parrilla o en el horno, recomendable a una temperatura baja.

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