



Tira de vacío (Bavette) Angus – Pieza (1,750 kgs.)

Tira de vacío (Bavette) Miguel Vergara Angus envasada al vacío. Máxima expresión de la delicadeza y jugosidad de la carne con distintivo de calidad Miguel Vergara.

36,50€

FORMAS DE COCINADO RECOMENDADAS

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

PLANCHA



PARRILLA



Envío **GRATIS** en pedidos superiores a 45 €



Producto español
certificado



Envío frío 24/48h.



Compra segura
online.



Certificado de bienestar
animal AENOR

INFORMACIÓN ADICIONAL

ENVASADO	UNIDADES	PESO MEDIO	PRECIO/KG	CONSERVACIÓN
Vacío	1	1750 grs.	18,25 €	entre 0° y 4°

DESCRIPCIÓN

Pieza parrillera muy infiltrada correspondiente a la falda del animal con muchas posibilidades culinarias. De matices similares a la entraña pero con una fibra más fina. De textura muy tierna y melosa en boca. Debe cortarse de la parte gruesa a la delgada y al bies con ello incrementamos su textura.