



Tira de vacío (Bavette) Angus

Tira de vacío, también conocida como Bavette, de carne de Añejo de la raza Angus. Esta pieza ofrece la máxima calidad y jugosidad que caracteriza a nuestra carne. ¡Haz tu pedido ahora y disfruta de esta exquisitez!

60,93€

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
Vacío	1	2165 grs.	entre 0º y 4º	Añejo	Angus

DESCRIPCIÓN

Pieza parrillera de raza Angus 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.