



Tira de vacío (Bavette) Angus

La Tira de Vacío, también conocida como Bavette, ofrece numerosas posibilidades culinarias y aúna todas las características de la raza Angus: textura tierna, melosidad en boca y gran infiltración. ¡Haz tu pedido ahora y disfruta de esta exquisitez de Miguel Vergara!

61,80€

FORMAS DE COCINADO RECOMENDADAS

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

PLANCHA



PARRILLA



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	2165 grs.	entre 0° y 4°	Añojo	Angus	

DESCRIPCIÓN

Esta pieza parrillera de raza Angus se presenta con una gran infiltración de grasa intramuscular y se extrae de la zona de la falda de las reses, cortada de la parte gruesa a la fina para incrementar su ternura. De matices similares a la Entraña, pero con una fibra más fina: textura muy tierna y melosidad en boca en boca.

Las características de la Tira de Vacío la convierten en una opción idónea para cocinarla a la parrilla, a la plancha o al horno, para potenciar su sabor y percibir todos los matices de la carne de vacuno de calidad diferenciada.

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