

Solomillo - Pieza de ternera

Disfruta de nuestro solomillo de ternera, sin trocear. Esta pieza representa la máxima expresión de la delicadeza y jugosidad de la carne, con el distintivo de calidad de Miguel Vergara. ¡Haz tu pedido ahora y descubre la excelencia de nuestra carne!

112,80€

FORMAS DE COCINADO RECOMENDADAS

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

GUISO HORNO 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
Vacío	1	2000-2400 grs.	entre 0º y 4º	Añojo	Vergara Beef

DESCRIPCIÓN

Pieza de solomillo entero de ternera sin trocear y envasada al vacío. Máxima expresión de la terneza, la delicadeza y la jugosidad de la carne con distintivo de calidad Miguel Vergara.

Su sistema de envasado asegura máxima frescura durante 30 días desde la fecha de etiquetado.

Conscientes de que la calidad de la carne está directamente relacionada con el confort y la alimentación de cada animal, el Grupo Miguel Vergara dispone de una explotación agrícola en la que recogen los pastos y forraje, que sirven de base -completamente controlada- para la alimentación de los animales.

Un equipo de nutrólogos gestiona las necesidades de cada animal y, en la propia granja durante los 365 días del año, prepara la alimentación de los animales mezclando cereales, leguminosas, aceites (principalmente de soja) y paja de primerísima calidad para aportar una dieta equilibrada ajustada a las necesidades de cada fase del crecimiento.