



Solomillo de Ternera - Pieza

(2,350 kgs.)

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

69,95€

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 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	2350 grs.	21,25 €	entre 0° y 4°

DESCRIPCIÓN

Pieza de solomillo entero de ternera sin trocear y envasada al vacío. Máxima expresión de la ternura, 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.