983 255 522 630 524 293 info@miguelvergara.com



Pack Gourmet Angus

Lote de cuatro chuletas Angus de Añojo para compartir y disfrutar de la mejor carne de vacuno. De máxima calidad y con gran jugosidad y sabor.

~~252,58€~~ 202,07€

FORMAS DE COCINADO RECOMENDADAS

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

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	NUTRICIONAL
Skin/MAP	Incluye 4 estuches de 1 unidad	4000 grs.	Entre 0º y 4º	Añojo	Angus	

DESCRIPCIÓN

Las chuletas de Angus son piezas de Añojo cortadas, una a una, por manos expertas para asegurar la máxima calidad de cada una de ellas. Presentadas en un formato individual, para que cada pieza conserve su frescura y los matices de esta excepcional carne. Su sistema de envasado asegura máxima frescura durante 21 días, desde 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.