



## Pack Entrañas Sibaritas

### Angus

Lote de 6 estuches de entrañas y 2 estuches adicionales de chuletas, diseñado para que puedas apreciar todo el sabor característico de la raza Angus. Este pack de carne de añejo es ideal para disfrutar y compartir momentos únicos en tus comidas. ¡Haz tu pedido ahora y experimenta la excelencia de nuestra carne!

~~208,50€~~ **166,80€**

#### 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

Skin/MAP

#### UNIDADES

Incluye 6 estuches de entraña y 2 estuches de chuletas

#### PESO MEDIO

3500 grs

#### CONSERVACIÓN

Entre 0° y 4°

#### CAT. ANIMAL

Añojo

#### MARCA

Angus

#### NUTRICIONAL



## DESCRIPCIÓN

Lote de seis piezas de Añojo. La entraña de Angus es un corte muy apreciado y especialmente idóneo para cocinarlo a la brasa. Afamado corte argentino que destaca por su intenso sabor. La chuleta de carne Angus es todo un clásico manjar. La costilla con carne más succulenta e ideal para cocinar a la parrilla con la que apreciar los extraordinarios matices de esta raza.

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.