



Rabo Angus

Filetes perfectamente cortados de Rabo de Angus Miguel Vergara. Un manjar de Añojo ideal para estofados, guisos y caldos. ¡Descubre la auténtica calidad y el sabor del vacuno de la raza Angus!

30,05€

FORMAS DE COCINADO RECOMENDADAS

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

HORNO



GUISO



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 | 1600 grs. | entre 0° y 4° | Añojo | Angus |  |

DESCRIPCIÓN

Cortados uno a uno a cuchillo por maestros carniceros, cada filete de **rabo de Angus** presenta un equilibrado balance entre sabor y melosidad. Su sistema de envasado asegura máxima frescura durante 40 días desde la fecha de etiquetado. Pieza de Añojo troceada y envasada al vacío.

El **Rabo de vacuno Miguel Vergara** ofrece una carne gelatinosa que se encuentra pegada a las vértebras de la cola de las reses. Una pieza que permite apreciar todos los matices de la raza Angus gracias a su gran cantidad de grasa y su suculento sabor.