


# Pack Super Gourmet Angus

Lote de ocho chuletas de carne de vacuno de categoría añojo, provenientes de la prestigiosa raza Angus, y seleccionadas de la zona más noble del animal para ofrecerte un sabor y textura difícilmente igualables. Este producto ofrece la mejor calidad, con gran jugosidad y un sabor excepcional. Perfecto para compartir y disfrutar de una experiencia gastronómica inigualable. ¡Haz tu pedido ahora y descubre el placer de nuestra carne!

~~505,16€~~ 404,13€

## 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 8 estuches de 1 unidad | 8000 grs. | Entre 0º y 4º | Añojo | Angus | |

## DESCRIPCIÓN

Las chuletas Angus de Añojo son piezas 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.