983 255 522 630 524 293 info@miguelvergara.com
Miguel Vergara, SL - Calle Esparragal, 18-20 - 47155 Santovenia de Pisuerga, Valladolid (España)



Entraña Angus — Pieza Entera (1-1,2 kg)

La Entraña Angus se considera el corte originario argentino por excelencia, ideal para disfrutar a la parrilla de una carne de vacuno premium. ¡Haz tu pedido ahora y descubre la exquisitez de Miguel Vergara, gracias al intenso sabor, la jugosidad y la terneza de nuestra carne de categoría Añojo!

76,70€

FORMAS DE COCINADO RECOMENDADAS

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

PARRILLA PLANCHA SARTÉN HORNO

Envío **GRATIS** en pedidos superiores a 80 €

Certificado de bienestar animal · IFS Food · Producido en España · Envío frío 24/48h. · Compra segura online

INFORMACIÓN ADICIONAL

ENVASADO	UNIDADES	PESO MEDIO	PRECIO/KG	CONSERVACIÓN	CAT. ANIMAL	MARCA
Al vacío	Incluye 2 piezas por paquete	1600 grs.	47,94€	Entre 0º y 4º	Añojo/Novillo/Cebón	Angus

ENTRAÑA ANGUS

PRODUCTO	VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO	CONDICIONES DE UTILIZACIÓN	FECHA CONSUMO UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE
Entraña Angus	Vida útil: 30 días desde envasado.	Cocinar completamente antes de su consumo	Abrir, atemperar durante una hora y cocinar

INGREDIENTES	ALÉRGENOS	PESO NETO
Carne de vacuno	No contiene	1600 grs.

DESCRIPCIÓN

Este afamado corte de origen argentino llamado Entraña Angus destaca por su intenso sabor y por contar con unas particularidades culinarias que lo convierten en el producto perfecto para cocinar a la parrilla; así como a la plancha o al horno, aunque es un método menos común.

La pieza se presenta completa y permite apreciar todas las características de la carne de vacuno con calidad diferenciada: sabrosidad, jugosidad y terneza.