



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 ternera de nuestra carne de categoría Añejo!

61,21€

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 €



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
Al vacío	Incluye 2 piezas por paquete	1600 grs.	Entre 0° y 4°	Añejo	Angus	

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 ternera.

Su sistema de envasado asegura máxima frescura durante 40 días desde fecha de etiquetado.