



Picanha Angus

La Picanha Angus, corte tradicional de la cocina brasileña, resulta una de las mejores opciones para los más carnívoros. Reúne todos los matices de la categoría Añejo y se caracteriza por su textura, sabor potente y grasa infiltrada. ¡Haz tu pedido ahora y deleita tu paladar con esta delicia gastronómica con sello Miguel Vergara!

86,94€

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
Al vacío	1	2750 grs.	Entre 0° y 4°	Añejo	Angus	

DESCRIPCIÓN

Este afamado corte de origen brasileño llamado Picanha es un corte de la raza Angus que se caracteriza por su textura, potencia de sabor y grasa infiltrada.

Procede de la parte de arriba de la cadera, separada de la riñonada. Esta zona de las reses se considera la punta más tierna de la contra lo que le confiere su jugosidad característica, que la convierte en un corte excepcional para disfrutar a la parrilla, al horno y a la plancha.

Puede ser que la conozcas con otros nombres, ya que según la zona, también se la llama: raballo de ternera, culatín o tapa de cuadril.

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