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



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 Añojo 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!

101,82€

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 €

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	1	2750 grs.	37,03€	Entre 0º y 4º	Añojo/Novillo/Cebón	Angus

PICANHA ANGUS

PRODUCTO	VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO	CONDICIONES DE UTILIZACIÓN	FECHA CONSUMO UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE
Picanha Angus	Vida útil: 40 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	2750 grs.

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: rabillo de ternera, culatín o tapa de cuadril.