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



# Redondo Angus

Descubre nuestro Redondo de Angus, un corte de carne tierna, sin nervios y con poca grasa de la categoría Añojo. Experimenta la versatilidad y la calidad excepcional de nuestra carne en cada preparación. ¡Haz tu pedido ahora y disfruta de la excelencia de Miguel Vergara!

**45,74€**

## FORMAS DE COCINADO RECOMENDADAS

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

GUISO 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 | 2850 grs. | 16,05€ | Entre 0º y 4º | Añojo/Novillo/Cebón | Angus |

## CARNE DE VACUNO

| PRODUCTO | INGREDIENTES | ALÉRGENOS | PESO NETO |
|---|---|---|---|
| Carne de vacuno | | | |

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valores medios por cada 100g)**

| | |
|---|---|
| Valor energético | Kj/Kcal |
| Grasas | g |
| de las cuales saturadas | g |
| Hidratos de carbono | g |

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valores medios por cada 100g)**

| | |
|---|---|
| de los cuales azúcares | g |
| Proteinas | g |
| Sal | g |

## DESCRIPCIÓN

Conocida pieza de la raza Angus llamada Redondo por su forma redondeada que se caracteriza por ser una carne tierna, sin nervios, sabrosa y con poca grasa. Se ubica en la parte trasera del animal, concretamente en la parte externa de las patas, junto a la tapa y la contra.

Corte de Añojo excepcional para asados, guisos, mechados, y para la elaboración de productos con carne picada como las hamburguesas de calidad.