



Redondo Angus

Descubre nuestro Redondo de Angus, un corte de carne tierna, sin nervios y con poca grasa de la categoría Añejo. 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!

38,71€

FORMAS DE COCINADO RECOMENDADAS

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

GUIZO



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	2850 grs.	Entre 0° y 4°	Añejo	Angus	

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 Añejo excepcional para asados, guisos, mechados, y para la elaboración de productos con carne picada como las hamburguesas de calidad. Además, se puede degustar crudo: carpaccio, cortado fino; y redondo curado, sometido a un proceso de secado, curado y ahumado.

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