



## Maminha (Raballo) Angus

La Maminha Angus es la máxima expresión de la delicadeza y jugosidad de la carne de la categoría Añejo con sello de calidad Miguel Vergara, gracias a la fina capa de grasa que la recubre. Experimenta la excelencia en cada bocado. ¡Haz tu pedido ahora y disfruta de esta exquisitez en tu mesa!

**37,16€**

### 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	1950 grs.	Entre 0° y 4°	Añejo	Angus	

## DESCRIPCIÓN

Esta pieza muy conocida y apreciada en la cocina brasileña, también llamada Raballo, es una sección triangular que se ubica entre la babilla y la cadera del animal, y está rodeada por una fina capa de grasa. Este tipo de corte de la categoría Añejo se caracteriza por su cremosa textura, su potencia de sabor y su grasa infiltrada.

Es excepcional para degustar a la parrilla, recomensable ser cocinado entero y luego filetado; aunque también resulta idóneo para asar en el horno, rebozar, freír o preparar salsas.

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