983 255 522 630 524 293 info@miguelvergara.com



# Morcillo Angus

Experimenta la máxima expresión de la delicadeza y jugosidad con nuestro Morcillo Angus, una delicia culinaria con distintivo de calidad Miguel Vergara. Este corte de la categoría Añojo es tremendamente meloso y gelatinoso, ofreciéndote una experiencia gastronómica incomparable. ¡Hazte con él ahora y déjate seducir por su exquisito sabor y textura!

**37,88€**

## FORMAS DE COCINADO RECOMENDADAS

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

GUISO HORNO

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 | 2500 grs. | Entre 0º y 4º | Añojo | Angus | |

## DESCRIPCIÓN

El Morcillo de la raza Angus se ubica en la parte baja de las patas del animal, tanto en el cuarto trasero como en el delantero. Puede que lo conozcas con otros nombres, como jarrete o zancarrón.

Se caracteriza por ofrecer un corte de carne magro, meloso y con fibras de colágeno. Esto hace que su utilización en el ámbito de la cocina se centre sobre todo en la preparación de caldos, sopas y guisos. No obstante, también puede ser asado en el horno y se recomienda su cocinado siempre a baja temperatura.

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