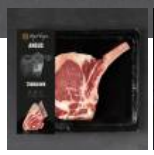
983 255 522 630 524 293 info@miguelvergara.com
Miguel Vergara, SL - Calle Esparragal, 18-20 - 47155 Santovenia de Pisuerga, Valladolid (España)







Tomahawk/Cowboy Angus

Descubre nuestro Tomahawk Angus de la categoría añojo, exquisitamente tierno y suave. Este corte se distingue por la gran cantidad y calidad de grasa infiltrada, que le proporciona una extraordinaria jugosidad y un sabor muy suculento. Sumérgete en una experiencia gastronómica única con nuestro Tomahawk. ¡Haz tu pedido ahora y deleita tus sentidos con cada bocado de esta delicia culinaria!

53,91€

FORMAS DE COCINADO RECOMENDADAS

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

HORNO PARRILLA SARTÉN PLANCHA

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
Vacío	1	800 grs.	67,39€	Entre 0º y 4º	Añojo/Novillo/Cebón	Angus

CARNE DE VACUNO

PRODUCTO	CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	CONDICIONES DE UTILIZACIÓN	FECHA CONSUMO UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE
Carne de vacuno	Vida útil: 21 días desde envasado. Conservar entre 0 y 4 °c	Cocinar completamente antes de su consumo	Abrir y atemperar durante una hora

INGREDIENTES **ALÉRGENOS** **PESO NETO**

DESCRIPCIÓN

A la hora de **comprar carne Tomahawk de la raza Angus**, debes sabes que nuestro Tomahawk es un corte moderno de Añojo, muy exclusivo y muy apreciado en los países anglosajones, que se presenta envasado al vacío y con una duración de 30 días fecha envasado.

Si no sabes qué es la carne Tomahawk, es esencialmente un chuletón de ternera con al menos 12 centímetros de costilla limpia y cortado a mano. El hueso extralargo se recorta a la francesa, limpiándolo de carne y grasa, del mismo modo en que se preparan en Francia los costillares de cordero. De hecho "frenching" es un término que en inglés designa la técnica para recortar el hueso dándole la apariencia de un mango. Esta técnica de corte le da a esta chuleta un sabor característico y un aspecto único y muy llamativo, asemejándolo a un “Tomahawk”, un hacha de guerra de los nativos americanos. De ahí su nombre.

Esta chuleta se extrae del lomo alto del animal, de los músculos más próximos al cráneo y que se extienden a ambos lados de la columna. Estos músculos apenas trabajan, por lo que el corte resulta exquisitamente tierno y suave, caracterizado por la gran cantidad y calidad de grasa infiltrada que le proporciona una extraordinaria jugosidad y un sabor muy suculento.

Con su interesante forma y su gran tamaño, la mejor forma de cocinarlo es a la parrilla o a la plancha, una vez atemperado para que se cocine de manera uniforme.

Su sistema de envasado individual al vacío asegura la máxima frescura durante 21 días desde la fecha de etiquetado.