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



Lomo bajo deshuesado Angus

Extraordinaria pieza de Lomo bajo deshuesado de vacuno Miguel Vergara Angus. Disfruta de la carne de Añojo premium con gran jugosidad y sabor intenso que solo nosotros podemos ofrecerte. ¡Haz tu pedido ahora y vive la experiencia culinaria de Miguel Vergara!

368,40€

FORMAS DE COCINADO RECOMENDADAS

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

HORNO SARTÉN PARRILLA 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	6250 grs.	58,94€	entre 0º y 4º	Añojo/Novillo/Cebón	Angus

LOMO BAJO DESHUESADO ANGUS

PRODUCTO

Lomo bajo deshuesado Angus

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

Vida útil: 40 días desde envasado.

CONDICIONES DE UTILIZACIÓN

Cocinar completamente antes de su consumo

FECHA CONSUMO UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE

Abrir, atemperar durante una hora y cocinar

INGREDIENTES

Carne de vacuno

ALÉRGENOS

No contiene

PESO NETO

6250 grs.

DESCRIPCIÓN

Magnífico corte que procede de una de las partes más codiciadas del Angus, el lomo bajo. Una pieza preparada de la región dorsal que se sirve sin hueso y con una perfecta cobertura de grasa en la parte superior.

Presenta todos los matices de la variedad de Añojo gracias a su alto grado de grasa intramuscular: color rojo brillante, jugosidad y melosidad que funde la carne en boca con cada bocado. ¡Vive un momento único en tu paladar con la carne con calidad diferenciada Miguel Vergara!