

Lomo bajo deshuesado Angus

Extraordinaria pieza del lomo bajo deshuesado de vacuno Angus Miguel Vergara. Compra carne premium de Añojo con gran jugosidad y sabor intenso.

316,40€

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 70 €



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
Vacío	1	6250 grs.	entre 0° y 4°	Añojo	Angus

DESCRIPCIÓN

Preparación especial de **la parte baja del lomo de Angus que se presenta sin hueso**. Una pieza de Añojo con características excepcionales que aúna los elementos más característicos de la raza Angus: Su color rojo brillante, la jugosidad y una infiltración que funde en boca.

Pieza sin trocear y envasada al vacío. Su sistema de envasado asegura máxima frescura durante 30 días desde la fecha de etiquetado.

Conscientes de que la calidad de la carne está directamente relacionada con el confort y la alimentación de cada animal, el Grupo Miguel Vergara dispone de una explotación agrícola en la que recogen los pastos y forraje, que sirven de base -completamente controlada- para la alimentación de los animales.

Un equipo de nutrólogos gestiona las necesidades de cada animal y, en la propia granja durante los 365 días del año, prepara la alimentación de los animales mezclando cereales, leguminosas, aceites (principalmente de soja) y paja de primerísima calidad para aportar una dieta equilibrada ajustada a las necesidades de cada fase del crecimiento.