



Lomo bajo deshuesado Angus

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

326,80€

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 €



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
Vacío	1	6250 grs.	entre 0º y 4º	Añejo	Angus	

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 Añejo 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!

Pieza sin trocear y envasada al vacío, tras 21 días de maduración. Su sistema de envasado asegura máxima frescura durante 30 días desde la fecha de etiquetado.