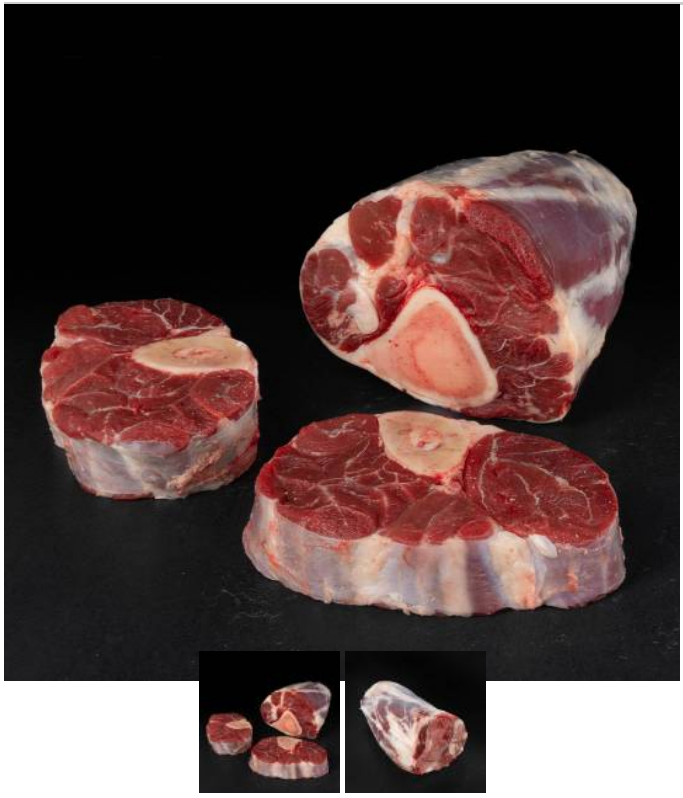

Ossobuco Angus

El Ossobuco Miguel Vergara de la raza Angus es un corte longitudinal de carne procedente del morcillo (parte baja de las patas delanteras y traseras del animal) sin retirar el hueso. Pieza de Añojo muy gelatinosa ideal para asados, guisos y elaboración de fondos.

37,02€

FORMAS DE COCINADO RECOMENDADAS

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

HORNO GUISO

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	NUTRICIONAL
Al vacío	1	3500 grs.	Entre 0º y 4º	Añojo	Angus	

DESCRIPCIÓN

Es un corte longitudinal de carne procedente del morcillo (parte baja de las patas delanteras y traseras del animal) sin retirar el hueso, pues es donde se encuentra la clave de su exquisito sabor.

Su nombre procede del italiano osso buco, que significa, hueso hueco. Se corta en rodajas y no es una pieza cilíndrica, sino que su grosor se estrecha en la parte inferior y se ensancha en la parte de arriba.

Pieza de Añojo muy gelatinosa ideal para asados, guisos y elaboración de fondos.