

## Ossobuco Angus

El Ossobuco de la raza Angus se considera una pieza muy gelatinosa, por lo que se convierte en el ingrediente ideal para ser elaborado guisos o fondos y también para ser asado al horno, siempre a una temperatura baja. ¡Hazte con este corte destacado con sello Miguel Vergara y disfruta de una experiencia culinaria única!

**44,41€**

### FORMAS DE COCINADO RECOMENDADAS

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

HORNO



GUISO



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

## DESCRIPCIÓN

El Ossobuco Angus es un corte longitudinal de carne procedente del morcillo (parte baja de las patas delanteras y traseras del animal) y se presenta sin retirar el hueso, pues es donde se encuentra la clave de su exquisito sabor. Pieza de Añojo muy gelatinosa, lo que la convierte en la opción ideal para la elaboración de asados, guisos y fondos.

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.

Su sistema de envasado al vacío asegura la máxima frescura durante 40 días desde la fecha de etiquetado.