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



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 elaborar 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!

46,31€

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 €

CERTIFICADO DE BIENESTAR ANIMAL | IFS FOOD | PRODUCTO ESPAÑOL | ENVÍO FRÍO 24/48H. | COMPRA SEGURA ONLINE

INFORMACIÓN ADICIONAL

ENVASADO	UNIDADES	PESO MEDIO	PRECIO/KG	CONSERVACIÓN	CAT. ANIMAL	MARCA	NUTRICIONAL
Al vacío	1	3500 grs.	13,23€	Entre 0º y 4º	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.