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



Solomillo Angus

Solomillo Angus sin trocear, una de las piezas más codiciadas de las reses, que aúna la máxima expresión de la delicadeza y jugosidad de la categoría Añojo. ¡Haz tu pedido ahora y disfruta de la excelencia gracias a Grupo Miguel Vergara!

247,30€

FORMAS DE COCINADO RECOMENDADAS

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

SARTÉN GUISO HORNO PARRILLA PLANCHA

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
Vacío	1	3200 grs.	77,28€	entre 0º y 4º	Añojo	Angus	

DESCRIPCIÓN

Pieza de **Solomillo entero de Angus** sin trocear y envasada al vacío. Cuando compras el solomillo con sello Miguel Vergara te das cuenta de que es la máxima expresión de la delicadeza y jugosidad de la categoría Añojo. Una carne de vacuno muy apreciada y especialmente tierna que sorprenderá a los paladares más exigentes.

Este corte resulta ideal para la elaboración de **carpaccio** o el famoso **steak tartar,** así como para ser cocinado **a la parrilla** o **a la plancha** en forma de filetes; ya que se presenta limpio pero con el cordón**.**

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