983 255 522 630 524 293 info@miguelvergara.com

Solomillo Angus (2,5-3 kgs.)

Solomillo Angus de categoría Añojo, sin trocear. Representa la máxima expresión de la delicadeza y jugosidad de la raza Angus. ¡Haz tu pedido ahora y disfruta de la excelencia de Miguel Vergara!

210,95€

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 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
Vacío	1	3500 grs.	entre 0º y 4º	Añojo	Angus

DESCRIPCIÓN

Pieza de solomillo entero de Angus sin trocear y envasada al vacío. Cuando compras el solomillo de Añojo te das cuenta que es la máxima expresión de la delicadeza y jugosidad de la raza Angus. Muy apreciada y especialmente tierna esta carne es también ideal para la elaboración de carpaccio o el famoso **steak tartar**.

Su sistema de envasado asegura máxima frescura durante 30 días desde la fecha de etiquetado.

Conscientes de que la calidad de la carne está directamente relacionada con el confort y la alimentación de cada animal, el Grupo Miguel Vergara dispone de una explotación agrícola en la que recogen los pastos y forraje, que sirven de base -completamente controlada- para la alimentación de los animales.

Un equipo de nutrólogos gestiona las necesidades de cada animal y, en la propia granja durante los 365 días del año, prepara la alimentación de los animales mezclando cereales, leguminosas, aceites (principalmente de soja) y paja de primerísima calidad para aportar una dieta equilibrada ajustada a las necesidades de cada fase del crecimiento. Máxima calidad y mejor **precio en carne Angus**.