



## 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!

**256,31€**

### 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 €



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
Vacío	1	3200 grs.	entre 0° y 4°	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.