



Pez Angus

El Pez Angus es una pieza alargada, limpia de nervios, tierna y jugosa, que pertenece a la categoría Añejo. Su corte posee una forma similar a la del solomillo, aunque guarda sus propias características en cuanto a textura y ternura. Descubre la excelencia de nuestra carne con sello Miguel Vergara y disfruta de una experiencia gastronómica única con la máxima calidad en cada bocado.

25,18€

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	2000 grs.	Entre 0° y 4°	Añejo	Angus	

DESCRIPCIÓN

El Pez Angus es una pieza alargada de carne muy limpia, sin nervios y sin apenas grasa, que resulta tierna y jugosa. Proviene del músculo situado en la parte lateral anterior de la espaldilla, en la paletilla junto a la llana.

También es conocida como redondo de la espalda o “solomillo falso”, pues su corte posee una forma similar a la del solomillo, pero guardando las distancias en cuanto a textura y ternura.

Su jugosidad convierte a este corte en una opción ideal para degustar un buen asado al horno, aunque también se pueden apreciar todas sus características en la elaboración de platos refrescantes de carne cruda, como el carpaccio, el steak tartar y el tatakí.

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