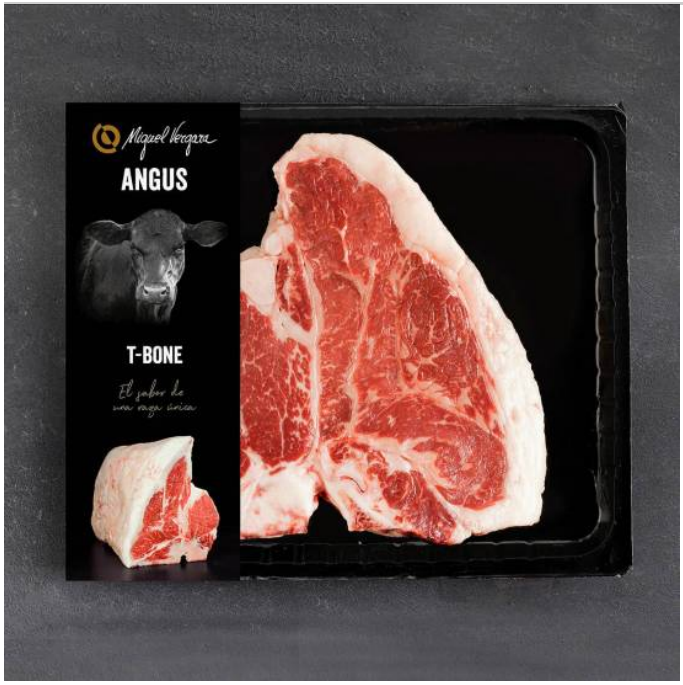
983 255 522 630 524 293 info@miguelvergara.com
Miguel Vergara, SL - Calle Esparragal, 18-20 - 47155 Santovenia de Pisuerga, Valladolid (España)



T Bone Angus

Al adquirir nuestra carne **TBone**, descubrirás la máxima expresión de jugosidad y terneza, con el distintivo de calidad Miguel Vergara. Esta exquisita pieza, de la prestigiosa raza Angus, se distingue por su fina capa de grasa y su rápida cocción, convirtiéndola en la opción ideal para aquellos que buscan disfrutar de un auténtico manjar de la categoría Añojo. ¡Haz tu pedido ahora y déjate seducir por su incomparable sabor!

49,00€

FORMAS DE COCINADO RECOMENDADAS

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

PARRILLA HORNO PLANCHA SARTÉN

Envío **GRATIS** en pedidos superiores a 80 €

Certificado de bienestar animal · IFS Food · Producido en España · Envío frío 24/48h. · Compra segura online

INFORMACIÓN ADICIONAL

ENVASADO	UNIDADES	PESO MEDIO	PRECIO/KG	CONSERVACIÓN	CAT. ANIMAL	MARCA
Skin	Incluye 1 unidad de T-Bone	750 grs	65,33€	Entre 0º y 4º	Añojo/Novillo/Cebón	Angus

T BONE ANGUS

PRODUCTO

T Bone Angus

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

Vida útil: 21 días desde envasado.

CONDICIONES DE UTILIZACIÓN

Cocinar completamente antes de su consumo

FECHA CONSUMO UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE

Abrir, atemperar durante una hora y cocinar

INGREDIENTES

Carne de vacuno

ALÉRGENOS

No contiene

PESO NETO

750 grs.

DESCRIPCIÓN

Delicioso corte de Angus procedente del lomo bajo y **conformado por dos de las piezas más nobles del vacuno**, el solomillo y el entrecot. Se deja el hueso intermedio en forma de T, lo que le da su nombre.

Cuando **compres nuestro t bone** sabrás que se trata de una pieza que tiene una capa de grasa muy fina y que se cocina muy rápidamente, lo que la hace ideal para aquellos que quieren disfrutar de una **carne muy jugosa y de gran terneza**. Además, el T-bone es un corte que **tiene un sabor muy especial** siendo ideal para ser ahumado o para ser cocido a fuego lento a la parrilla o a la plancha.

Con el objetivo de obtener un producto de características sensoriales únicas, la elaboración de el **T Bone Miguel Vergara** Angus se elabora de animales seleccionados procedentes de nuestras cabañas ubicadas en la dehesa salmantina y la montaña leonesa. De este modo se obtiene un corte en el que se aprecian a la perfección todos los matices característicos de la raza Angus: delicado veteado de grasa infiltrada y textura suave; de aroma inconfundible, gran jugosidad en boca y con un suculento y delicioso sabor.

Su sistema de envasado individual al vacío asegura la máxima frescura durante 21 días desde la fecha de etiquetado.