



Ribeye Angus

El Ribeye de la raza Angus es reconocido por su exquisito sabor y su textura suave, convirtiéndose en una de las piezas más codiciadas dentro de la categoría Añojo. Su gran infiltración grasa y su marmoleado distintivo dotan a este corte de un sabor y jugosidad incomparables. Descubre la excelencia de nuestro Ribeye y déjate seducir por su calidad excepcional en cada bocado.

33,08€

FORMAS DE COCINADO RECOMENDADAS

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













INFORMACIÓN ADICIONAL

ENVASADO	UNIDADES	PESO MEDIO	CONSERVACIÓN	CAT. ANIMAL	MARCA	NUTRICIONAL
Skin	1	400 grs	Entre 0° y 4°	Añojo	Angus	

DESCRIPCIÓN

El Ribeye es uno de los cortes de la raza Angus más apreciados por los amantes de la carne. Conocido por su sabor y textura suave, es una de las piezas más codiciadas de la categoría Añojo por su gran infiltración grasa y su marmoleado que dotan a este corte de un sabor y jugosidad únicos. Ideal para cocinar a la parrilla o en una sartén, el Ribeye es una auténtica experiencia culinaria. Se trata de la máxima de la expresión de jugosidad y sabor de la carne de calidad diferenciada con el distintivo Miguel Vergara.

Corte procedente del lomo alto que se presenta siempre sin hueso, sin tapa y perfectamente perfilado.

Con el objetivo de obtener un producto de características sensoriales únicas, el Ribeye 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.