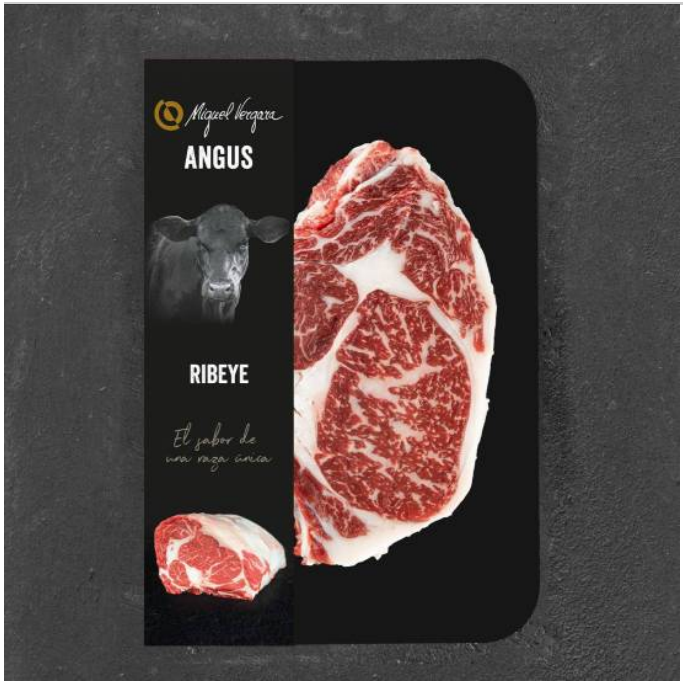
983 255 522 630 524 293 info@miguelvergara.com
Miguel Vergara, SL - Calle Esparragal, 18-20 - 47155 Santovenia de Pisuerga, Valladolid (España)



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. Al comprar Rib eye verás su gran infiltración grasa y su marmoleado distintivo dotan a este corte de un sabor y jugosidad incomparables. Déjate seducir por su calidad excepcional en cada bocado.

33,91€

FORMAS DE COCINADO RECOMENDADAS

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

HORNO PARRILLA PLANCHA SARTÉN

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

CERTIFICADO DE BIENESTAR ANIMAL | IFS FOOD | PRODUCTO ESPAÑOL | ENVÍO FRÍO 24/48H. | COMPRA SEGURA ONLINE

INFORMACIÓN ADICIONAL

ENVASADO	UNIDADES	PESO MEDIO	PRECIO/KG	CONSERVACIÓN	CAT. ANIMAL	MARCA	NUTRICIONAL
Skin	1	400 grs	84,78€	Entre 0º y 4º	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 expresión de jugosidad y sabor de la carne de calidad diferenciada con el distintivo Miguel Vergara.

Este corte, también conocido como corazón u ojo del lomo alto, proceden del lomo alto y 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 la selección de animales procedentes de nuestras cabañas ubicadas en la dehesa salmantina y la montaña leonesa. Y se somete a un proceso de maduración que dura 21 días. 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 30 días desde la fecha de etiquetado.