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



Striploin Angus

El Striploin Angus se obtiene del lomo bajo y es muy apreciado dentro de la categoría Añojo por su textura firme. Destaca sobre otros cortes similares por su sabor intenso y su gran versatilidad en la cocina. Ideal para ser cocinado a fuego lento o ahumado, este corte añade un toque excepcional a cualquier plato. ¡Descubre la excelencia de nuestro Striploin y eleva tus creaciones culinarias a un nivel superior!

20,98€

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	300 grs	69,93€	Entre 0º y 4º	Añojo	Angus	

DESCRIPCIÓN

Striploin Miguel Vergara Angus es un corte que se obtiene del lomo bajo y se presenta sin hueso, perfectamente perfilado y con una pequeña cobertura de grasa superior. Muy apreciado dentro de la categoría Añojo por su sabor intenso y su textura firme, destacando sobre otros cortes similares.

Es una de las piezas más populares entre los amantes de la carne debido a su versatilidad en la cocina resultando siempre muy sabroso y jugoso por su fina capa de grasa que le aporta un sabor especial y que lo hace ideal para ser cocinado a fuego lento o para ser ahumado; siendo ideal para cocinarlo a la plancha, a la parrilla, en el horno o, incluso, para la elaboración de platos refrescantes de carne cruda. Sin duda, se trata

de la máxima expresión de la jugosidad y el sabor de la carne de alta calidad con distintivo Miguel Vergara.

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