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



Lingote de Lomo Angus

Disfruta de nuestro maravilloso corte de Angus, procedente de una de las zonas más nobles del animal: el lomo bajo. En esta pieza de la categoría Añojo se aprecian a la perfección todos los deliciosos matices amantequillados de esta excepcional raza. Esta auténtica maravilla para los sentidos ha sido galardonada en los Great Taste Awards, conocidos como los 'Oscars de la Alimentación', con dos estrellas. ¡No te pierdas la oportunidad de deleitar tu paladar con este premiado manjar!

30,37€

FORMAS DE COCINADO RECOMENDADAS

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

PARRILLA PLANCHA SARTÉN HORNO

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
Vacío	1 unidad - 1 filete	500 grs	60,74€	Entre 0º y 4º	Añojo/Novillo/Cebón	Angus

LINGOTE DE LOMO ANGUS

PRODUCTO	VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO	CONDICIONES DE UTILIZACIÓN	FECHA CONSUMO UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE
Lingote de Lomo Angus	Vida útil: 40 días desde envasado.	Cocinar completamente antes de su consumo	Abrir, atemperar durante una hora y cocinar

INGREDIENTES	ALÉRGENOS	PESO NETO
Carne de vacuno	No contiene	500 grs

DESCRIPCIÓN

Descubre la auténtica excelencia carnívora con este magnífico corte de Añojo procedente de la región dorsal, en concreto del lomo bajo, en el que se aprecian a la perfección TODOS los matices de la carne de raza Angus. Siempre se sirve sin hueso, en porciones de una unidad y dejando una cobertura grasa.

Producto premiado en los Great Taste Awards, premios conocidos como los 'Oscars de la Alimentación'. Este concurso a nivel global ha contado, en su última edición, con la participación de más de cien países y una impresionante variedad de 5.984 referencias, convirtiéndose en el galardón más destacado y prestigioso en la esfera de alimentos a nivel mundial.

Su singular sistema de evaluación y marco de referencia proporcionan una acreditación independiente que promueve la confianza y el éxito comercial para las marcas afortunadas en recibir este honor. En ellos, la prioridad es el sabor, dejando a un lado marcas y envoltorios, que son retirados previo a la degustación. Los jueces, después de saborear, evaluar y probar nuevamente, determinan qué productos merecen ser distinguidos con 1, 2 o incluso 3 estrellas, basándose únicamente en su calidad gustativa.

Esta delicia con sello Miguel Vergara destaca por su versatilidad en la cocina, ya que es apta para cocinarse a la parrilla, a la plancha y al horno o para la elaboración de refrescantes platos de carne cruda.