



Chuleta de Lomo Bajo Angus

Un banquete para tus sentidos. Corte de carne de raza Angus que encarna la calidad y el sabor superiores, un festín que sorprenderá a los paladares más exigentes. Esta chuleta de la categoría Añejo ha sido cuidadosamente seleccionada para aquellos que buscan la excelencia en cada bocado.

25,93€

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 €



Producto español certificado



Envío frío 24/48h.




Compra segura online



Certificado de bienestar animal AENOR

INFORMACIÓN ADICIONAL

ENVASADO	UNIDADES	PESO MEDIO	CONSERVACIÓN	CAT. ANIMAL	MARCA	NUTRICIONAL
Vacío	1 unidad	600 grs	0 y 4°C	Añejo	Angus	

DESCRIPCIÓN

Una experiencia gastronómica única, una obra maestra para los auténticos carnívoros que ofrece un banquete de sabores intensos y una textura excepcional. Esta chuleta de Angus, seleccionada con precisión y madurada durante 21 días, ofrece una experiencia gastronómica que va más allá de lo ordinario. Su cocinado a fuego lento en la parrilla o en el horno permite apreciar todos los matices de la carne con distintivo de calidad Miguel Vergara.

Características destacadas:

Sabor inigualable: La chuleta de Lomo Bajo ofrece un sabor distintivo, marcado por la calidad de la carne y la infiltración perfecta que la hace excepcionalmente deliciosa. Cada bocado es una declaración de elegancia en tu plato.

Textura tierna y jugosa: Experimenta la perfección en cada corte. Nuestra chuleta ha sido cuidadosamente preparada para brindar una textura tierna y jugosa que deleitará a los paladares más exigentes.

Calidad premium: Comprometidos con la excelencia, seleccionamos las mejores chuletas de lomo bajo para garantizar que cada porción cumple con nuestros rigurosos estándares de calidad. Confía en nosotros para ofrecerte lo mejor.

Su sistema de envasado porcionado al vacío asegura la máxima frescura durante 40 días desde la fecha de etiquetado.