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



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 Añojo ha sido cuidadosamente seleccionada para aquellos que buscan la excelencia en cada bocado.

29,36€

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 · 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	600 grs	48,93€	0 y 4ºC	Añojo/Novillo/Cebón	Angus

CARNE DE VACUNO

PRODUCTO	CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	CONDICIONES DE UTILIZACIÓN	FECHA CONSUMO UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE
Carne de vacuno	Vida útil: 40 días desde envasado. Conservar entre 0 y 4 ºc	Cocinar completamente antes de su consumo	Abrir y atemperar durante una hora

INGREDIENTES	ALÉRGENOS	PESO NETO

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 sometida a un proceso de maduración, 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.