



## Corazón de Aguja Angus -

### Pieza (3 kgs.)

El corazón de aguja de carne Angus es una extraordinaria pieza de gran jugosidad, infiltración y succulento sabor para saborear de toda una delicia culinaria.

**66,50€**

#### FORMAS DE COCINADO RECOMENDADAS

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

SARTÉN



HORNO



PARRILLA



PLANCHA



Envío **GRATIS** en pedidos superiores a 45 €



Producto español certificado



Envío frío 24/48h.



Compra segura online



Certificado de bienestar animal AENOR

## INFORMACIÓN ADICIONAL

| ENVASADO | UNIDADES | PESO MEDIO | PRECIO/KG | CONSERVACIÓN  |
|----------|----------|------------|-----------|---------------|
| Vacío    | 1        | 3000 grs.  | 22,17 €   | entre 0° y 4° |

## DESCRIPCIÓN

La pieza resultante de la prolongación del lomo. Reúne la jugosidad propia de la aguja y la infiltración característica de esta región superior.

**El corazón de aguja o de lomo** es completamente jugoso y delicioso.

**Completa pieza de corazón de lomo sin trocear y envasada al vacío.** Su sistema de envasado asegura máxima frescura durante 30 días desde la fecha de etiquetado.

Conscientes de que la calidad de la carne está directamente relacionada con el confort y la alimentación de cada animal, el Grupo Miguel Vergara dispone de una explotación agrícola en la que recogen los pastos y forraje, que sirven de base -completamente controlada- para la alimentación de los animales.

Un equipo de nutrólogos gestiona las necesidades de cada animal y, en la propia granja durante los 365 días del año, prepara la alimentación de los animales mezclando cereales, leguminosas, aceites (principalmente de soja) y paja de primerísima calidad para aportar una dieta

equilibrada ajustada a las necesidades de cada fase del crecimiento.