983 255 522 630 524 293 info@miguelvergara.com



Corazón de Aguja Angus

El Corazón de Aguja de Angus es una de las piezas con mayor infiltración grasa del vacuno. Criada en nuestra propia cabaña en Castilla y León, esta pieza entera de ~3 kg destaca por su jugosidad y sabor intenso. Certificada con el Great Taste Award 3 estrellas - el único reconocimiento de este nivel en el sector vacuno premium online español.

77,28€

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 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	3000 grs.	entre 0º y 4º	Añojo	Angus	

DESCRIPCIÓN

Una pieza del Angus muy engrasada que se extrae de la prolongación del lomo alto hacia la parte delante de las reses. 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, ideal para elaborar los famosos **platos refrescantes de carne cruda** como el steak tartar, el carpaccio o el tataki; así como su cocinado **a la parrilla** o **a la plancha**.

Un corte completo sin trocear y envasado al vacío. Su sistema de envasado asegura máxima frescura durante 40 días desde la fecha de etiquetado. ¿Prefieres el formato individual? Tenemos los **filetes de aguja de Angus 240g**.