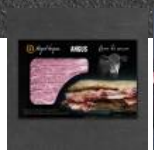
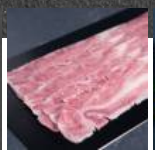
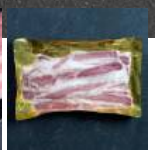
983 255 522 630 524 293 info@miguelvergara.com
Miguel Vergara, SL - Calle Esparragal, 18-20 - 47155 Santovenia de Pisuerga, Valladolid (España)









Bacon de Angus - skin

¡Déjate seducir por la excelencia culinaria con nuestro bacon de vacuno de añojo de la raza Angus! Esta delicia ahumada está diseñada para redefinir tus expectativas gastronómicas. Cada loncha es un testimonio de nuestra calidad superior, con una textura inigualable y un sabor ahumado que solo el vacuno puede ofrecer. Sumérgete en esta experiencia única y descubre el placer de cada bocado. ¡Haz tu pedido ahora y eleva tus platos a un nivel excepcional!

4,08€

FORMAS DE COCINADO RECOMENDADAS

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

PARRILLA HORNO 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	150 grs	27,20€	Entre 0° y 4°	Añojo/Novillo/Cebón	Angus

BACON DE VACUNO ANGUS

PRODUCTO	VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO	CONDICIONES DE UTILIZACIÓN	FECHA CONSUMO UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE
Bacon de vacuno Angus	Vida útil: 60 días desde envasado. Conservar entre 0 y 5 °c	Abrir el envase, atemperar, cocinar	Una vez abierto el envase, mantener en refrigeración y consumir en un plazo de 48h

INGREDIENTES	ALÉRGENOS	PESO NETO
Falda de vacuno ANGUS (99%), agua, sal, emulgentes(E- 451, E-452, E-407, E-415), antioxidantes (E-331 y E-316), aroma y conservador (E-250). Ahumado con viruta de haya.	No contiene	150 grs.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valores medios por cada 100g)

Valor energético	1189Kj/287Kcal
Grasas	25g
de las cuales saturadas	9,5g
Hidratos de carbono	
de los cuales azúcares	
Proteinas	15g
Sal	3g

DESCRIPCIÓN

Bienvenido/a al epitome de la indulgencia gastronómica con nuestro bacon de vacuno de raza Angus, una obra maestra culinaria que te transportará a un mundo de sabores ahumados excepcionales. Este bacon de Añojo, cuidadosamente elaborado, fusiona la calidad superior con la tradición artesanal para crear una experiencia única que deleitará a los paladares más exigentes.

Características que hacen único a auestro bacon de vacuno:

Selección premium de cortes: Cada loncha de nuestro bacon de vacuno se elabora a partir de cortes seleccionados con precisión, asegurando una calidad inigualable desde el primer hasta el último bocado.

Ahumado con viruta de haya: Cada loncha absorbe las notas ahumadas de manera perfecta, garantizando una experiencia auténtica y completa.

Textura Jugosa y Crujiente: Experimenta la dualidad perfecta en cada mordisco: una textura jugosa en el centro que se equilibra con un exterior crujiente, logrando una combinación sublime que cautivará tus sentidos.