



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 €



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	150 grs	Entre 0º y 4º	Añojo	Angus	

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 Nuestro 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 Lento y Artesanal:

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.