983 255 522 630 524 293 info@miguelvergara.com

Tira de Costilla Angus

Descubre nuestro delicioso corte longitudinal del centro del costillar, procedente de la parte trasera del animal, que abarca desde la sexta hasta la octava costilla. Esta zona se distingue por tener un mayor espesor de carne sobre los huesos, garantizando así una experiencia gastronómica excepcional. Experimenta la máxima expresión de la delicadeza y jugosidad con nuestra carne de añojo de raza Angus, con el distintivo de calidad Miguel Vergara. ¡No te pierdas esta oportunidad de disfrutar de un sabor inigualable en cada bocado!

29,04€

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 70 €

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	1000 grs	Entre 0º y 4º	Añojo	Angus	

DESCRIPCIÓN

Delicioso corte longitudinal del centro del costillar, procedente de la parte trasera del animal, que va desde la sexta a la octava costilla, zona en la que el animal posee mayor espesor de carne sobre los huesos.

Se trata de una pieza de Añojo de la raza Angus muy infiltrada y con gran potencia de sabor, muy melosa en boca sin llegar a resultar pesada.