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



Bacon Angus

¡Prepárate para una experiencia culinaria única! Disfruta de nuestra deliciosa pieza de bacon de vacuno añojo de la raza Angus, diseñada para que puedas cortar cada loncha y sumergirte en esta exquisitez ahumada que redefine tus expectativas gastronómicas. Cada bocado es un testimonio de nuestra calidad superior, con una textura inigualable y un sabor ahumado que solo el vacuno puede ofrecer. ¡No esperes más para probarlo y eleva tus platos a otro nivel de exquisitez!

~~52,75€~~ 46,62€

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 80 €

CERTIFICADO DE BIENESTAR ANIMAL | IFS FOOD | PRODUCTO ESPAÑOL | ENVÍO FRÍO 24/48H. | COMPRA SEGURA ONLINE

INFORMACIÓN ADICIONAL

ENVASADO	UNIDADES	PESO MEDIO	PRECIO/KG	CONSERVACIÓN	CAT. ANIMAL	MARCA
Vacío	1	3500	13,32€	Entre 0º y 4º	Añojo	Angus

BACON DE VACUNO ANGUS

PRODUCTO	INGREDIENTES	ALÉRGENOS	PESO NETO
Bacon de vacuno Angus	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).		3-5 Kg. Aprox.

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

Disfruta del inigualable **Bacon de Vacuno** con esta pieza que representa una maestra culinaria ahumada. Este bacon de Angus ha sido cuidadosamente elaborado, fusionando la calidad superior con la tradición artesanal para crear una experiencia única que deleitará a los paladares más exigentes.

¿Conoces todas las características que hacen único a nuestro bacon de vacuno?

Selección Premium de cortes: Nuestro **bacon de ternera** se elabora a partir de cortes seleccionados con precisión, asegurando una calidad inigualable desde el primer hasta el último bocado.

Ahumado lento y artesanal: En cada bocado podrás disfrutar de sus 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, ideal para incorporar en tus irresistibles recetas.