



Escalopines Angus

Descubre nuestros escalopines de carne de añojo de la raza Angus, reconocidos por su exquisita combinación de carne grasa y jugosa. Cada bocado se deshace en tu paladar gracias a su extraordinaria ternieza, ofreciéndote un sabor inigualable que deleitará tus sentidos. ¡Hazte con ellos ahora y experimenta el placer de una carne premium en cada plato!

7,28€



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
Estuchados	1	250 gramos	21 días	Añojo	Angus	

DESCRIPCIÓN

Los escalopines de vacuno de Angus se obtienen del centro de la espaldilla del res. Este corte destaca porque se compone por una carne grasa y jugosa, que provoca el deleite de los paladares más exigentes. Su ternieza e intenso sabor a vacuno ofrecen un bocado exquisito que se deshace en boca.

Su sistema de envasado asegura máxima frescura durante 21 días desde fecha de etiquetado.

Conscientes de que la calidad de la carne está directamente relacionada con el confort y la alimentación de cada animal, el Grupo Miguel Vergara dispone de una explotación agrícola en la que recogen los pastos y forraje, que sirven de base -completamente controlada- para la alimentación de los animales.

Un equipo de nutrólogos gestiona las necesidades de cada animal y, en la propia granja durante los 365 días del año, prepara la alimentación de los animales mezclando cereales, leguminosas, aceites (principalmente de soja) y paja de primerísima calidad para aportar una dieta equilibrada ajustada a las necesidades de cada fase del crecimiento.