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



Burger Meat – Preparado de carne

¡No busques más! Descubre nuestro nuevo preparado de carne de vacuno de añojo, proveniente de la prestigiosa raza Angus. Perfecto para adaptarse a todas tus recetas: desde una deliciosa boloñesa hasta unas jugosas albóndigas o hamburguesas caseras. Moldéalo a tu gusto y disfruta del auténtico sabor a carne de vacuno premium en cada bocado. ¡Haz tu pedido ahora y comienza a crear platos irresistibles en tu cocina!

5,70€

FORMAS DE COCINADO RECOMENDADAS

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

PARRILLA PLANCHA HORNO SARTÉN GUISO

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
Atmosfera protectora (MAP)	1	350 grs	16,29€	14 días - Entre 0° y 4°	Añojo/Novillo/Cebón	Angus

BURGER MEAT FORMATO PICADA DE VACUNO ANGUS

PRODUCTO

Burger meat formato picada de vacuno Angus

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

Vida útil: 14 días desde envasado.

CONDICIONES DE UTILIZACIÓN

Cocinar completamente antes de su consumo

FECHA CONSUMO UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE

Abrir, atemperar durante una hora y cocinar

INGREDIENTES	ALÉRGENOS	PESO NETO
Carne de vacuno (Angus) 87%, agua, maíz texturizado, arroz texturizado, maltodextrina de maíz, sal, antioxidantes E331 y E301, conservador: SULFITO E221 y especias.	SULFITOS	350 grs.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valores medios por cada 100g)

Valor energético	1016Kj/244Kcal
Grasas	19g
de las cuales saturadas	8,6g
Hidratos de carbono	2,1g
de los cuales azúcares	0,6g
Proteinas	16g
Sal	1,28g

DESCRIPCIÓN

Llega el nuevo Burger Meat, un preparado de carne de vacuno de añojo que llevará tus recetas de boloñesa, albóndigas, hamburguesas... a otro planeta.

Elabora los platos a tu gusto y descubre el irresistible sabor característico de la carne premium de la raza Angus. El secreto de este preparado picado comienza con la ardua selección de las mejores piezas de Angus para conseguir un producto final gourmet, capaz de sorprender a los paladares más exquisitos con su textura y jugosidad.