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



Cadera Angus

La cadera de Añojo de Angus, proveniente de la parte más alta y firme de la pierna, ofrece una experiencia culinaria excepcional. Este corte, jugoso, tierno y con un bajo contenido de grasa, se convierte en la opción ideal para cualquier ocasión.

95,13€

FORMAS DE COCINADO RECOMENDADAS

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

GUISO HORNO PLANCHA SARTÉN

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
Vacío	1	4000 grs.	23,78€	Entre 0º y 4º	Añojo/Novillo/Cebón	Angus

CADERA ANGUS

PRODUCTO

Cadera Angus

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

Vida útil: 40 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

Carne de vacuno

ALÉRGENOS

No contiene

PESO NETO

4000 grs.

DESCRIPCIÓN

Un manjar inigualable para los amantes de la carne. La cadera de Angus, proveniente de la parte más alta y firme de la pierna, ofrece una experiencia culinaria excepcional. Este corte, jugoso, tierno y con un bajo contenido de grasa, se convierte en la opción ideal para cualquier ocasión. Cada bocado de esta carne refleja la excelencia y la calidad que caracterizan a la raza Angus, garantizando un deleite que satisfará los paladares más exigentes.