



Cadera Angus

La cadera de Añejo 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.

77,79€

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 €



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	4000 grs.	Entre 0° y 4°	Añejo	Angus	

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.