



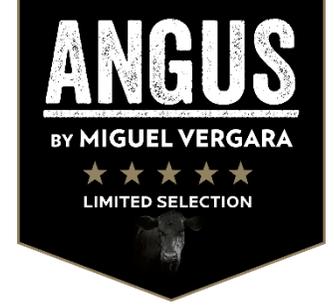
R A Z A A N G U S

BY MIGUEL VERGARA



LIMITED SELECTION

En busca del sabor



Sabor

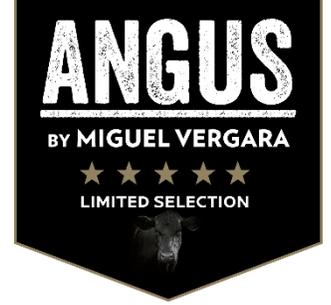
— **Nombre masculino. Sensación que ciertos cuerpos producen en el órgano del gusto.**

Nacido de la convicción de que para ofrecer un producto de calidad excepcional es necesario supervisar la totalidad del proceso productivo, tres generaciones han trabajado para construir la mayor cabaña propia de raza ANGUS de España.

Un viaje que se inicia buscando el auténtico sabor a carne de una pequeña región al norte de Irlanda, donde se seleccionan los mejores ejemplares de esta noble raza y que, con pocos días de vida, se trasladan a España para recibir una atención personalizada que potenciará todas sus cualidades. Entre la dehesa de Salamanca y la montaña de León, se cría la cabaña más grande de raza Angus de producción nacional.

El carácter dócil y tranquilo son rasgos de personalidad de la raza Aberdeen Angus, que hacen que su carne ofrezca unas características sensoriales inconfundibles. Estas cualidades, sumadas al compromiso con la cría de animales bajo unos estrictos parámetros que garanticen su bienestar, permiten acercar a las grandes cocinas del país un producto de nobleza superior.





Lomos



Chuletero con hueso y solomillo



Nombre de Artículo: Lomo entero con hueso

Nº Artículo: 92120

Denominación Inglés: Whole Loin Bone in + Tenderloin

Denominación Francés: Déhanché a 8 côte + filet

Peso aproximado: 28-35 kg

Envasado: Estoquinete

 **Descripción:** Excelente corte de la región dorsal en el que se aprecian a la perfección los matices de la carne Angus. Dejando una cobertura de grasa, así como el cordón, con el solomillo unido a la riñonada.

 **Maduración:** Sin maduración.

 **Sugerencias de cocinado:** Se trata de una pieza que, por su alto grado de grasa intramuscular, ofrece una gran versatilidad en el cocinado. Es una carne especialmente agradecida en una parrilla o en plancha. Además existen otras elaboraciones como tataki, cocina en crudo o T-bone,...



Chuletero con hueso (21 días madurado)



Nombre de Artículo: Lomo entero con hueso sin solomillo

Nº Artículo: 92121

Denominación Inglés: Whole Loin Bone in

Denominación Francés: Déhanché a 8 côte

Peso aproximado: 22-28 kg

Envasado: Estoquinete

-  **Descripción:** Excelente corte de la región dorsal en el que se aprecian a la perfección los matices de la carne Angus.
-  **Maduración:** Durante 21 días los Lomos de Angus reposan en cámaras especialmente preparadas hasta adquirir su carácter más tierno. El tiempo de maduración en seco confiere a cada pieza un sabor marcado característico de la raza, idóneo para sorprender a los paladares más exquisitos.
-  **Sugerencias de cocinado:** Se trata de una pieza que, por su alto grado de grasa intramuscular, ofrece una gran versatilidad en el cocinado. Es una carne especialmente agradecida en una parrilla o en plancha. Además existen otras elaboraciones como tataki, cocina en crudo o T-bone,...



Lomo alto con hueso (21 días madurado)



Nombre de Artículo: Lomo alto con hueso (7 costillas)

Nº Artículo: 92491

Denominación Inglés: Ribeye Bone In Cap On

Denominación Francés: Train de côtes

Peso aproximado: 12–16 kg

Envasado: Vacío

Vida útil: 30 días

-  **Descripción:** Exquisito corte que nos ofrece el Angus. Cortado desde la sexta hasta la duodécima costilla, siempre con hueso.
-  **Maduración:** Durante 21 días los Lomos de Angus reposan en cámaras especialmente preparadas hasta adquirir su carácter más tierno. El tiempo de maduración en seco confiere a cada pieza un sabor marcado característico de la raza, idóneo para sorprender a los paladares más exquisitos.
-  **Sugerencias de cocinado:** Se trata de una pieza que, por su alto grado de grasa intramuscular, se convierte en ideal para cocinar en parrilla.



Lomo bajo con hueso (21 días madurado)



Nombre de Artículo: Lomo bajo con hueso

Nº Artículo: 92492

Denominación Inglés: Striploin bone in

Denominación Francés: Faux filet avec os

Peso aproximado: 7-9 kg

Envasado: Vacío

Vida útil: 30 días

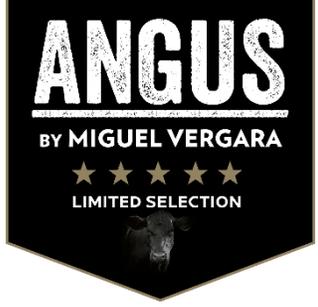
 **Descripción:** Exquisito corte que nos ofrece el Angus. Cortado desde la duodécima costilla hasta la inserción del lomo con la cadera, siempre con hueso.

 **Maduración:** Durante 21 días los Lomos de Angus reposan en cámaras especialmente preparadas hasta adquirir su carácter más tierno. El tiempo de maduración en seco confiere a cada pieza un sabor marcado característico de la raza, idóneo para sorprender a los paladares más exquisitos.

 **Sugerencias de cocinado:** Se trata de una pieza que, por su alto grado de grasa intramuscular, se convierte en ideal para cocinar en parrilla.



Lomo alto con hueso y entrecot deshuesado (21 días madurado)



Nombre de Artículo: Lomo alto con hueso y entrecot deshuesado

Nº Artículo: 92591

Denominación Inglés: Ribeye bone in + Striploin boneless

Denominación Francés: Train de côtes + Faux fillet

Peso aproximado: 17-22 kg

Envasado: Vacío

Vida útil: 30 días

 **Descripción:** Preparación especial del lomo de Angus, la cual se presenta con la parte del lomo alto siempre con hueso y el lomo bajo deshuesado. Pieza de características excepcionales que aúna los elementos principales de la raza Angus: Su color rojo brillante, la jugosidad y una infiltración que funde en boca.

 **Maduración:** Durante 21 días los Lomos de Angus reposan en cámaras especialmente preparadas hasta adquirir su carácter más tierno. El tiempo de maduración en seco, confiere a cada pieza un sabor marcado característico de la raza, idóneo para sorprender a los paladares más exquisitos.

 **Sugerencias de cocinado:** Se trata de una pieza que, por su alto grado de grasa intramuscular, y la gran versatilidad que da una pieza con hueso y la otra deshuesada se convierte en ideal para cocinar en parrilla o plancha además de otras elaboraciones como tataki o cocina en crudo.



Chuletero deshuesado (21 días madurado)



Nombre de Artículo: Lomo entero sin hueso

Nº Artículo: 92389

Denominación Inglés: Ribeye Boneless + Striploin Boneless

Denominación Francés: Entrecôte + Faux Filet

Peso aproximado: 12–15 kg

Envasado: Vacío

Vida útil: 30 días

-  **Descripción:** Lomo alto y lomo bajo completamente deshuesado y tapa sin pulir. De características excepcionales y color rojo brillante aún los caracteres principales de la raza como son ternera, jugosidad e infiltración de grasa que funde en boca aportando matices muy particulares.
-  **Maduración:** Durante 21 días los Lomos de Angus reposan en cámaras especialmente preparadas hasta adquirir su carácter más tierno. El tiempo de maduración en seco, confiere a cada pieza un sabor marcado característico de la raza, idóneo para sorprender a los paladares más exquisitos.
-  **Sugerencias de cocinado:** Se trata de una pieza que, por su alto grado de grasa intramuscular y presentarse totalmente deshuesado, ofrece un amplio abanico de posibilidades, pudiendo realizar multitud de formas de cocina: crudo, parrilla, horno, plancha,...



Lomo alto deshuesado (21 días madurado)



Nombre de Artículo: Lomo alto deshuesado

Nº Artículo: 92391

Denominación Inglés: Ribeye Boneless

Denominación Francés: Entrecôte

Peso aproximado: 8–10 kg

Envasado: Vacío

Vida útil: 30 días

 **Descripción:** Preparación de corte especial de Angus con mucha infiltración de grasa que se presenta siempre sin hueso. Corte de características excepcionales y color rojo brillante aún los caracteres principales de la raza como son ternera, jugosidad e infiltración de grasa que funde en boca aportando matices muy particulares.

 **Maduración:** Durante 21 días los Lomos de Angus reposan en cámaras especialmente preparadas hasta adquirir su carácter más tierno. El tiempo de maduración en seco confiere a cada pieza un sabor marcado característico de la raza, idóneo para sorprender a los paladares más exquisitos.

 **Sugerencias de cocinado:** Se trata de una pieza que, por su alto grado de grasa intramuscular, ofrece un amplio abanico de posibilidades, pudiendo realizar multitud de formas de cocina crudo, parrilla, horno, plancha,...



Lomo bajo deshuesado (21 días madurado)



Nombre de Artículo: Lomo bajo deshuesado

Nº Artículo: 92392

Denominación Inglés: Striploin Boneless

Denominación Francés: Faux filet

Peso aproximado: 6-7,5 kg

Envasado: Vacío

Vida útil: 30 días

-  **Descripción:** Excelente corte de la región dorsal en el que se aprecian a la perfección los matices de la carne Angus. Siempre sin hueso y dejando una cobertura de grasa.
-  **Maduración:** Durante 21 días los Lomos de Angus reposan en cámaras especialmente preparadas hasta adquirir su carácter más tierno. El tiempo de maduración en seco confiere a cada pieza un sabor marcado característico de la raza, idóneo para sorprender a los paladares más exquisitos.
-  **Sugerencias de cocinado:** Se trata de una pieza que, por su alto grado de grasa intramuscular, ofrece un amplio abanico de posibilidades, pudiendo realizar multitud de formas de cocina crudo, parrilla, horno, plancha,...



Ribeye (21 días madurado)



Nombre de Artículo: Ribeye (Corazón de Lomo Alto)

Nº Artículo: 92393

Denominación Inglés: Ribeye boneless fat trimmed

Denominación Francés: Ribeye (Coeur entrecôte)

Peso aproximado: 7–9 kg

Envasado: Vacío

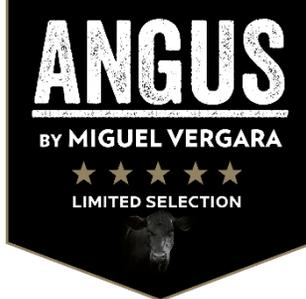
Vida útil: 30 días

 **Descripción:** Preparación de corte especial de Angus con mucha infiltración de grasa. Se presenta el corazón u ojo del lomo alto siempre sin hueso, sin tapa y perfectamente perfilado. Corte de características excepcionales y color rojo brillante aúna los caracteres principales de la raza como son ternura, jugosidad e infiltración de grasa que funde en boca aportando matices muy particulares.

 **Maduración:** Durante 21 días los Lomos de Angus reposan en cámaras especialmente preparadas hasta adquirir su carácter más tierno. El tiempo de maduración en seco confiere a cada pieza un sabor marcado característico de la raza, idóneo para sorprender a los paladares más exquisitos.

 **Sugerencias de cocinado:** Se trata de una pieza que, por su alto grado de grasa intramuscular, ofrece un amplio abanico de posibilidades, pudiendo realizar multitud de formas de cocina crudo, parrilla, horno, plancha,...





Striploin (21 días madurado)



Nombre de Artículo: Striploin (Corazón de Lomo Bajo)

Nº Artículo: 92394

Denominación Inglés: Striploin Boneless Fat Trimmed

Denominación Francés: Striploin (Coeur faux fillet)

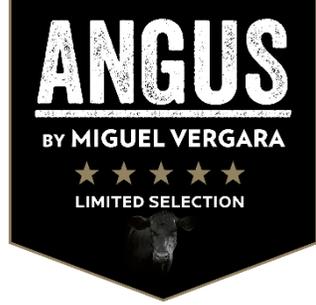
Peso aproximado: 4,5-6 kg

Envasado: Vacío

Vida útil: 30 días

-  **Descripción:** Excelente corte de la región dorsal en el que se aprecian a la perfección los matices de la carne Angus. Siempre sin hueso y perfectamente perfilado se presenta simplemente el corazón u ojo del lomo bajo, dejando una pequeña cobertura de grasa superior.
-  **Maduración:** Durante 21 días los Lomos de Angus reposan en cámaras especialmente preparadas hasta adquirir su carácter más tierno. El tiempo de maduración en seco confiere a cada pieza un sabor marcado característico de la raza, idóneo para sorprender a los paladares más exquisitos.
-  **Sugerencias de cocinado:** Se trata de una pieza que, por su alto grado de grasa intramuscular, ofrece un amplio abanico de posibilidades, pudiendo realizar multitud de formas de cocina crudo, parrilla, horno, plancha,...





Piezas Enteras Al Vacío



Aleta



Nombre de Artículo: Aleta

Nº Artículo: 92331

Denominación Inglés: Brisket

Denominación Francés: Poitrine

Peso aproximado: 4-5 kg

Envasado: Vacío

Vida útil: 30 días

 **Descripción:** Corte situado en la parte baja de la cavidad torácica, apoyada en el esternón.

 **Sugerencias de cocinado:** Se trata de una pieza que, por su alto grado de grasa intramuscular, es idónea para hacerla asada en sus distintas maneras rellena...



Aleta con cobertura (Brisket)



Nombre de Artículo: Aleta con cobertura (Brisket)

Nº Artículo: 92341

Denominación Inglés: Brisket gross

Denominación Francés: Poitrine

Peso aproximado: 6,5-8 kg

Envasado: Vacío

Vida útil: 30 días

 **Descripción:** Corte situado en la parte baja de la cavidad torácica, apoyada en el esternón. Se presenta con cobertura de grasa.

 **Sugerencias de cocinado:** Pieza con gran infiltración intramuscular que junto a la grasa de cobertura, la convierten en una pieza ideal para cocciones largas a baja temperatura ya sea en horno, barbacoa cerrada tipo americano, parrilla,...



Babilla



Nombre de Artículo: Babilla

Nº Artículo: 92304

Denominación Inglés: Knuckle

Denominación Francés: Tranche grasse

Peso aproximado: 7-8 kg

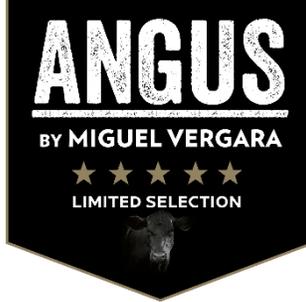
Envasado: Vacío

Vida útil: 30 días

 **Descripción:** Pieza muy tierna y melosa situada en la parte superior del trasero del animal cercana a la cadera.

 **Sugerencias de cocinado:** De este corte se obtienen muy buenos medallones, así como filetes ideales para la plancha o asar. También se puede utilizar en crudo para elaboración de steak tartar.





Cañón de la espaldilla



Nombre de Artículo: Cañón espaldilla

Nº Artículo: 92344

Denominación Inglés: Top Blade

Denominación Francés: Paleron

Peso aproximado: 3,5-4 kg

Envasado: Vacío

Vida útil: 30 días

 **Descripción:** Corte del delantero del Angus con una gran infiltración, lo que le convierte en una pieza muy tierna y jugosa. Posee un nervio central que divide la pieza en 2 partes, nervio que puede ser retirado abriendo en abanico la pieza.

 **Sugerencias de cocinado:** Por su gran infiltración de grasa intramuscular, potente en sabor y ternura, se trata de un corte ideal para plancha, sartén o parrilla retirando el nervio central o bien para largos cocinados a baja temperatura con lo que conseguiremos que este nervio desaparezca.



Cadera con rabillo



Nombre de Artículo: Cadera con rabillo

Nº Artículo: 92404

Denominación Inglés: Rump + Rump Tail

Denominación Francés: Rumsteck avec aiguillette barone

Peso aproximado: 6-7 kg

Envasado: Vacío

Vida útil: 30 días

 **Descripción:** La cadera es la parte más alta de la pierna. Se divide cantero y corazón. Es un corte jugoso, tierno y con poca grasa, muy valorado para hacer a la plancha en forma de medallones, tataki o bistec. En cuanto al rabillo se trata de una pieza firme y muy infiltrada.

 **Sugerencias de cocinado:** Tanto la cadera como el rabillo pueden ser cocinados a la plancha en diferentes formatos. También se pueden utilizar para elaboraciones en crudo tipo tar-tar o carpaccio o asar.



Rabillo con cobertura



Nombre de Artículo: Rabillo con cobertura

Nº Artículo: 92403

Denominación Inglés: Tri-Trip

Denominación Francés: Tri-Trip

Peso aproximado: 1,7-2,2 kg

Envasado: Vacío

Vida útil: 30 días

 **Descripción:** Tipo de corte del rabillo muy conocido y apreciado en la cocina brasileña donde se le da el nombre de “Maminha”, se caracteriza por su textura, potencia de sabor y grasa infiltrada.

 **Sugerencias de cocinado:** Es excepcional para parrilla, cocinado entero y luego fileteado. También previamente fileteado en plancha o sartén.



Contra



Nombre de Artículo: Contra

Nº Artículo: 92302

Denominación Inglés: Silverside

Denominación Francés: Semelle

Peso aproximado: 6,5–7,5 kg

Envasado: Vacío

Vida útil: 30 días

 **Descripción:** Pieza de gran tamaño y bastante magra de la parte trasera del animal puede resultar algo más seca que otros cortes, pero ofrece filetes de muy buena calidad y presencia para elaborar por ejemplo escalopes.

 **Sugerencias de cocinado:** Muy recomendable para escalopes y empanados o bien para guisos y estofados.



Corazón de aguja



Nombre de Artículo: Corazón de aguja

Nº Artículo: 92382

Denominación Inglés: Chuck roll

Denominación Francés: Basses côtes

Peso aproximado: 2,5-3 kg

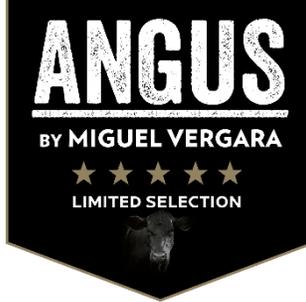
Envasado: Vacío

Vida útil: 30 días

 **Descripción:** Pieza muy engrasada, se trata de una continuación del lomo alto hacia la parte delantera del Angus. Reúne la jugosidad de la aguja y la infiltración característica de esta región superior.

 **Sugerencias de cocinado:** Su grado de infiltración la hace tener una jugosidad y textura especial en boca siendo muy adecuada para taco de carne, plancha o parrilla.





Entraña



Nombre de Artículo: Entraña fina

Nº Artículo: 92374

Denominación Inglés: Skirt steak

Denominación Francés: Hampe

Peso aproximado: 0,6–1 kg

Envasado: Vacío

Vida útil: 30 días

 **Descripción:** Diafragma del animal, pegado al pulmón. Esta pieza destaca por su alto grado de infiltración, textura característica y gran potencia de sabor en boca.

 **Sugerencias de cocinado:** Pieza parrillera por antonomasia, por su gran calidad acepta gran cantidad de elaboraciones, siendo también muy recomendable para cocinar en plancha y horno.



Morcillo



Nombre de Artículo: Morcillo

Nº Artículo: 92306

Denominación Inglés: Shank

Denominación Francés: Jarret

Peso aproximado: 2-3 kg

Envasado: Vacío

Vida útil: 30 días

 **Descripción:** También llamado jarrete o zancarrón, es la parte baja de las patas del animal. Corte tremendamente meloso y gelatinoso.

 **Sugerencias de cocinado:** Es un corte adecuado para guisos y estofados, así como para cocciones muy largas a baja temperatura.



Onglet



Nombre de Artículo: Entraña gruesa (Onglet)

Nº Artículo: 92377

Denominación Inglés: Hanging tender

Denominación Francés: Onglet

Peso aproximado: 1–1,5 kg

Envasado: Vacío

Vida útil: 30 días

 **Descripción:** El onglet es un corte al que le recorre un nervio gelatinoso longitudinalmente que separa la pieza en dos partes, que se elimina fácilmente. Pieza de textura muy similar a la entraña pero de mayor grosor. Increíblemente tierna y potente en sabor.

 **Sugerencias de cocinado:** Pieza muy versátil, puede cocinarse en plancha, parrilla y horno.



Ossobuco



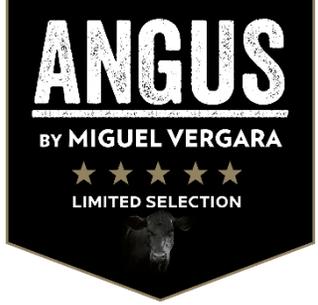
Nombre de Artículo: Ossobuco
Nº Artículo: 92305
Denominación Inglés: Ossobuco
Denominación Francés: Ossobuco
Peso aproximado: 2,5–3,5 kg
Envasado: Vacío
Vida útil: 30 días

 **Descripción:** Corte longitudinal del morcillo sin retirar el hueso.

 **Sugerencias de cocinado:** Adecuado para guisos y estofados, así como para cocciones muy largas a baja temperatura.



Pez



Nombre de Artículo: Pez

Nº Artículo: 92332

Denominación Inglés: Chuck tender

Denominación Francés: Jumeau

Peso aproximado: 1,8–2,4 kg

Envasado: Vacío

Vida útil: 30 días

 **Descripción:** Pieza alargada, tierna, jugosa y con mucha infiltración, posee una forma al corte similar a la del solomillo pero guardando la distancia en cuanto a textura y ternera.

 **Sugerencias de cocinado:** Ideal para asados o rellenos, cortado muy fino puede usarse como carpaccio.



Picanha o Tapilla



Nombre de Artículo: Tapilla

Nº Artículo: 92309

Denominación Inglés: Rump Cap

Denominación Francés: Picanha

Peso aproximado: 2,2–2,6 kg

Envasado: Vacío

Vida útil: 30 días

👁 **Descripción:** Corte tradicional brasileño que se caracteriza por su textura, potencia de sabor y grasa infiltrada. Es muy importante la forma de realizar el corte puesto que según realicemos éste, el producto nos saldrá más o menos tierno. La forma adecuada de realizarlo es del lado fino al grueso, cruzado y al bies.

👨 **Sugerencias de cocinado:** Es excepcional para parrilla, cocinado entero y luego fileteado. También previamente fileteado o en taco en plancha o parrilla.



Presas



Nombre de Artículo: Presa

Nº Artículo: 92311

Denominación Inglés: Chuck flap

Denominación Francés: Sourcôte

Peso aproximado: 2,5-3 kg

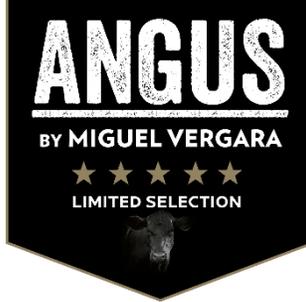
Envasado: Vacío

Vida útil: 30 días

👁 **Descripción:** Pieza de tremenda calidad, se obtiene de la parte superior de las costillas del delantero, de donde adquiere su nombre. Su gran infiltración confiere a este corte unas cualidades culinarias excepcionales con una gran untuosidad en boca, ternura y melosidad.

👨 **Sugerencias de cocinado:** Constituye una de las piezas más versátiles que obtenemos del Angus. Nos brinda un amplio abanico de posibilidades en preparaciones y presentaciones tanto cocinado en plancha o parrilla como en crudo para la elaboración de carpaccio o tartar.





Quinta Costilla



Nombre de Artículo: Costilla individual

Nº Artículo: 92317

Denominación Inglés: 5th Rib bone in

Denominación Francés: Cinquième côte

Peso aproximado: 0,8–1,2 kg

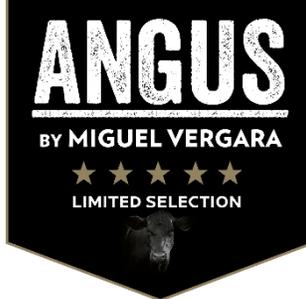
Envasado: Vacío

Vida útil: 30 días

👁️ **Descripción:** Quinta costilla del animal, con gran espesor de carne y mucha infiltración que se presenta con el hueso longitudinal al completo, tratándose de la costilla más valorada del Angus. Se trata de una pieza muy infiltrada y con gran potencia de sabor, muy melosa en boca, pero no pesada.

👨‍🍳 **Sugerencias de cocinado:** Su grado de infiltración la hace tener una jugosidad y textura especial en boca siendo muy adecuada para taco de carne, plancha, parrilla y baja temperatura.





Redondo



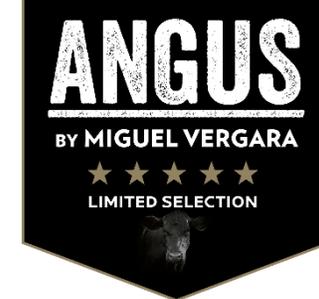
Nombre de Artículo: Redondo
Nº Artículo: 92301
Denominación Inglés: Eye of round
Denominación Francés: Rond the gîte
Peso aproximado: 2,7-3,2 kg
Envasado: Vacío
Vida útil: 30 días

 **Descripción:** Recibe este nombre por su forma, es una carne tierna, sin nervios y con poca grasa, con una presentación de corte muy llamativa.

 **Sugerencias de cocinado:** Acepta asados, guisos, mechados y en la elaboración de productos con carne picada o una hamburguesa de calidad. Cortado fino puede elaborarse como carpaccio.



Rabo



Nombre de Artículo: Rabo

Nº Artículo: 92308

Denominación Inglés: Tail

Denominación Francés: Queue

Peso aproximado: 1,4–1,8 kg

Envasado: Vacío

Vida útil: 30 días

 **Descripción:** El rabo ofrece una carne gelatinosa pegada a las vértebras de la cola del animal. Contiene grasa y resulta muy sabrosa. es ideal para guisos largos y caldos. El plato más popular es el guiso de rabo de toro.

 **Sugerencias de cocinado:** Es ideal para guisos largos y estofados.



Solomillo



Nombre de Artículo: Solomillo

Nº Artículo: 92390

Denominación Inglés: Tenderloin

Denominación Francés: Filet

Peso aproximado: 3,2-4,2 kg

Envasado: Vacío

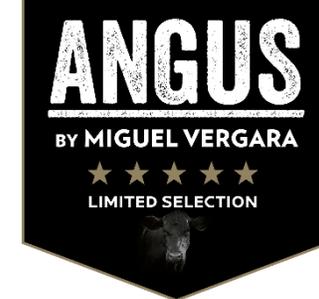
Vida útil: 30 días

 **Descripción:** Máxima expresión de la delicadeza y la jugosidad de la raza Angus. Muy apreciada y especialmente tierna. Se presenta limpio pero con cordón.

 **Sugerencias de cocinado:** Corte noble con gran versatilidad debido a su gran calidad. Adecuado para diferentes elaboraciones como plancha, parrilla, carpaccios, tartar, chateaubriand,...



Tapa



Nombre de Artículo: Tapa

Nº Artículo: 92300

Denominación Inglés: Topside

Denominación Francés: Tranche

Peso aproximado: 7,5–9 kg

Envasado: Vacío

Vida útil: 30 días

 **Descripción:** Pieza muy apreciada para hacer a la plancha o para freír. De buena presentación con zonas magras, es una pieza muy tierna, ofrece la opción de filetear completa, o bien trabajar su despiece del que obtenemos 4 músculos bien diferenciados, el primero ideal para picado de hamburguesa de calidad, dos músculos más pequeños muy tiernos (uno del tamaño de un puño, el otro doble en tamaño) y un cuarto, el corazón de la tapa, con los que se pueden realizar multitud de elaboraciones.

 **Sugerencias de cocinado:** Ideal para hacer a la plancha o rebozada en escalopes y escalopines, también admite elaboraciones en crudo como carpaccio.



Tira de Asado o Churrasco 3 costillas



Nombre de Artículo: Churrasco 3 costillas

Nº Artículo: 92314

Denominación Inglés: Short Ribs 3 bones

Denominación Francés: Plat de côtes

Peso aproximado: 3,5-4,5 kg

Envasado: Vacío

Vida útil: 30 días

👁️ **Descripción:** Centro del costillar de la parte trasera del animal desde la sexta a la octava costilla, zona en la que el animal posee mayor espesor de carne sobre las costillas. Se trata de una pieza muy infiltrada y con gran potencia de sabor, muy melosa en boca, pero no pesada.

👨‍🍳 **Sugerencias de cocinado:** Pieza excelente para cocciones largas a baja temperatura, también apropiada para la parrilla.



Tira de vacio (Bavette)



Nombre de Artículo: Tira de vacio (Bavette)

Nº Artículo: 92333

Denominación Inglés: Skirt

Denominación Francés: Bavette d'aloiau

Peso aproximado: 1,8–2,5 kg

Envasado: Vacío

Vida útil: 30 días

 **Descripción:** Pieza muy infiltrada correspondiente a la falda del animal con muchas posibilidades culinarias con textura muy tierna y melosa en boca. Debe de cortarse de la parte gruesa a la delgada y al bies con ello incrementamos su ternura.

 **Sugerencias de cocinado:** En plancha o parrilla muy poco hecha.



Vacio o Manopla



Nombre de Artículo: Manopla (Vacio)

Nº Artículo: 92368

Denominación Inglés: Flank steak

Denominación Francés: Bavette de flanchet

Peso aproximado: 0,8–1,3 kg

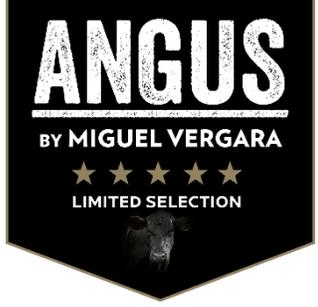
Envasado: Vacío

Vida útil: 30 días

 **Descripción:** Pieza muy infiltrada perteneciente a la falda del animal. Tiene aspecto de fibroso pero se trata de un corte tremendamente tierno y jugoso. Su alta infiltración le confiere melosidad y textura en boca.

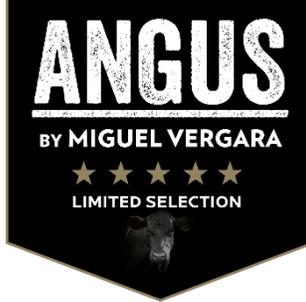
 **Sugerencias de cocinado:** Corte muy recomendable para parrilla, plancha o picados para una buena hamburguesa.





Productos en Skin





Chuleta (1 unidad)



Nombre de Artículo: Chuleta

Nº Artículo: 92801

Denominación Inglés: Ribeye Steak Bone In (1 Steak)

Denominación Francés: Entrecôte skin

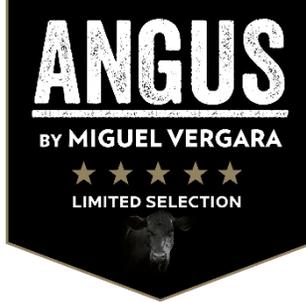
Peso aproximado: 0,8–1,2 kg

Envasado: Skin

Vida útil: 21 días

-  **Descripción:** Exquisito corte que nos ofrece el Angus. Cortado costilla a costilla con hueso y tapa. Presentado en envase skin individual y caja gourmet.
-  **Maduración:** Durante 21 días los Lomos de Angus reposan en cámaras especialmente preparadas hasta adquirir su carácter más tierno. El tiempo de maduración en seco confiere a cada pieza un sabor marcado característico de la raza, idóneo para sorprender a los paladares más exquisitos.
-  **Sugerencias de cocinado:** Se trata de una pieza que, por su alto grado de grasa intramuscular, se convierte en ideal para cocinar en parrilla.





Entrecot (2 unidades)



Nombre de Artículo: Entrecot

Nº Artículo: 92803

Denominación Inglés: Striploin Steak Boneless (2 Steaks)

Denominación Francés: Faux fillet

Peso aproximado: 0,4–0,6 kg

Envasado: Skin

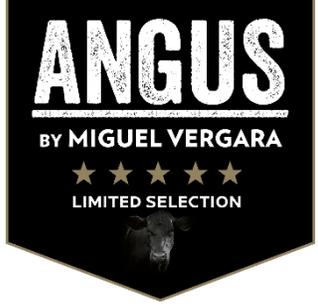
Vida útil: 21 días

 **Descripción:** Excelente corte de la región dorsal en el que se aprecian a la perfección los matices de la carne Angus. Siempre sin hueso, dejando una cobertura de grasa así como el cordón. Presentado en envase skin de 2 unidades y caja gourmet.

 **Maduración:** Durante 21 días los Lomos de Angus reposan en cámaras especialmente preparadas hasta adquirir su carácter más tierno. El tiempo de maduración en seco confiere a cada pieza un sabor marcado característico de la raza, idóneo para sorprender a los paladares más exquisitos.

 **Sugerencias de cocinado:** Se trata de una pieza que, por su alto grado de grasa intramuscular, ofrece un amplio abanico de posibilidades, pudiendo realizar multitud de formas de cocina crudo, parrilla, horno, plancha,...





Solomillo (4 unidades)

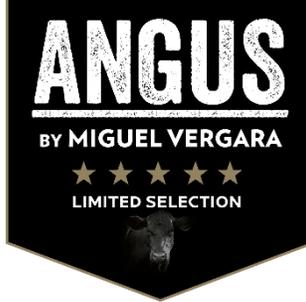


Nombre de Artículo: Solomillo
Nº Artículo: 92808
Denominación Inglés: Tenderloin
Denominación Francés: Filet
Peso aproximado: 0,8–1,2 kg
Envasado: Skin
Vida útil: 21 días

 **Descripción:** Máxima expresión de la delicadeza y la jugosidad de la raza Angus. Muy apreciada y especialmente tierna. Se presenta limpio sin cordón en envase skin de 4 unidades y caja gourmet.

 **Sugerencias de cocinado:** Corte noble con gran versatilidad debido a su gran calidad. Adecuado para diferentes elaboraciones como plancha, parrilla, carpaccios, tartar, chateaubriand,...





Tira de asado cortada



Nombre de Artículo: Tira de Asado

Nº Artículo: 92805

Denominación Inglés: Short ribs 3 bones (3-4 steaks)

Denominación Francés: Plat de côtes skin

Peso aproximado: 0,6–0,8 kg

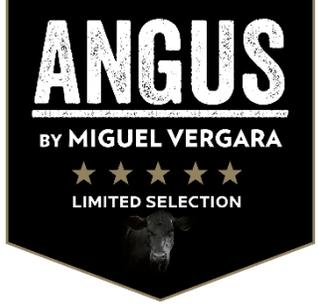
Envasado: Skin

Vida útil: 15 días

 **Descripción:** Centro del costillar de la parte trasera del animal desde la quinta a la séptima costilla, zona en la que el animal posee mayor espesor de carne sobre las costillas. Se trata de una pieza muy infiltrada y con gran potencia de sabor, muy melosa en boca, pero no pesada.

 **Sugerencias de cocinado:** Pieza excelente para la parrilla, en cocción a baja temperatura.





Ribeye (2 unidades)



Nombre de Artículo: Ribeye

Nº Artículo: 92810

Denominación Inglés: Ribeye Boneless Fat Trimmed (2 Steaks)

Denominación Francés: Ribeye skin

Peso aproximado: 0,6–0,8 kg

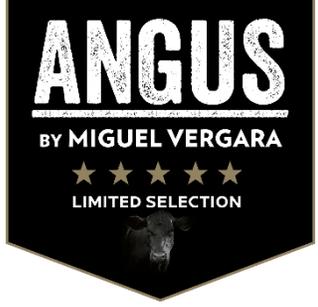
Envasado: Skin

Vida útil: 21 días

 **Descripción:** Pieza muy infiltrada correspondiente a la región dorsal del animal con muchas posibilidades culinarias con textura muy tierna y melosa en boca. Debe de cortarse de la parte gruesa a la delgada y al bies con ello incrementamos su ternura.

 **Sugerencias de cocinado:** En plancha o parrilla muy poco hecha.





Striploin (2 unidades)



Nombre de Artículo: Striploin

Nº Artículo: 92809

Denominación Inglés: Striploin Boneless Fat Trimmed (2 steaks)

Denominación Francés: Striploin skin

Peso aproximado: 0,4–0,6 kg

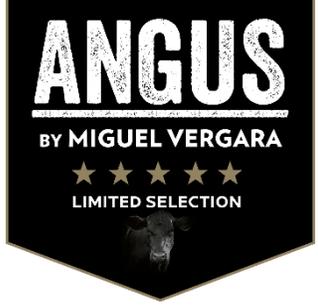
Envasado: Skin

Vida útil: 21 días

 **Descripción:** Pieza muy infiltrada correspondiente a la región dorsal del animal con muchas posibilidades culinarias con textura muy tierna y melosa en boca. Debe de cortarse de la parte gruesa a la delgada y al bies con ello incrementamos su ternura.

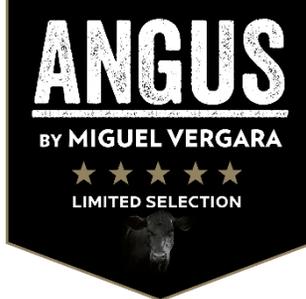
 **Sugerencias de cocinado:** En plancha o parrilla muy poco hecha.





Hamburguesas





Hamburguesa 160 gramos



Nombre de Artículo: Hamburguesa 2*160 grs. Skin

Hamburguesa 4*160 grs. Skin

Hamburguesa 2*160 grs. MAP

Hamburguesa sin conservantes 4*160 grs. y 4*200 grs. Congeladas

Nº Artículo: 92011; 92023; 92021; 92730; 92731

Denominación Inglés: Angus burger

Denominación Francés: Steak haché

Peso aproximado: 160 grs. (unidad)

Envasado: Skin o MAP

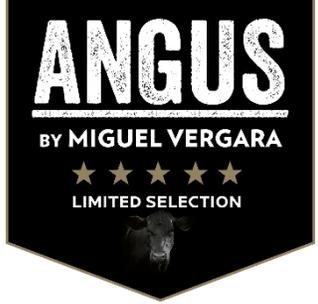
Vida útil: Skin 21 días; MAP 12 días

 **Descripción:** Elaboradas únicamente con carne fresca 100% Angus, este SteakBurger expresa todo el sabor de la raza. En boca se aprecian sus matices amantequillados y un sabor intenso que marca la diferencia.

 **Sugerencias de cocinado:** Atemperar la hamburguesa dejándola en sitio cálido al menos 1 hora antes de cocinarla. Calentar una superficie de cocinado, preferiblemente una plancha o una sartén de suficiente grosor para que conserve el calor durante el cocinado. No es recomendable añadir nada de aceite.



Mini Hamburguesa



Nombre de Artículo: Mini hamburguesa 8*30 grs. MAP

Nº Artículo: 92022

Denominación Inglés: Mini Angus Burger

Denominación Francés: Mini steak haché

Peso aproximado: 8*30 grs. (240 grs. bandeja)

Envasado: Atmósfera protectora (MAP)

Vida útil: 12 días

 **Descripción:** Elaboradas únicamente con carne fresca 100% Angus, este ministeakburger expresa todo el sabor de la raza en un formato versátil y muy atractivo. En boca se aprecian sus matices amantequillados y un sabor intenso que marca la diferencia.

 **Sugerencias de cocinado:** Atemperar la hamburguesa dejándola en sitio cálido al menos 1 hora antes de cocinarla. Calentar una superficie de cocinado, preferiblemente una plancha o una sartén de suficiente grosor para que conserve el calor durante el cocinado. No es recomendable añadir nada de aceite.



Nuestra pasión por la cría del ganado y el compromiso total con la calidad, nos permiten ofrecer excelentes alimentos



Grupo Miguel Vergara

 (+34) 983 255 522

 administracion@miguelvergara.com

C/ Esparragal, 18-20
47155 - Santovenia de Pisuerga, Valladolid (España)



miguelvergara.com

