

ANGUS

BY MIGUEL VERGARA



LIMITED SELECTION



Lomo C/H

Maduración en seco 21 días (Angus Dry Aged)



Lomo C/H Maduración en seco 21 días (Angus Dry Aged)



El auténtico proceso de 'creación' de la carne, es el arte de la maduración.

Durante 21 días, los lomos de Angus reposan en unas cámaras especiales para adquirir su carácter más tierno.

El tiempo de maduración en seco confiere a cada pieza un sabor marcado, idóneo para sorprender a los paladares más exquisitos.



Peso: 22-25 kgs



Formato: Sin vacío



Código de producto: 92121

miguelvergara.com

ANGUS

BY MIGUEL VERGARA

★ ★ ★ ★ ★
LIMITED SELECTION



Lomo Alto C/H
y entrecot deshuesado



Lomo Alto C/H y entrecot deshuesado

Una de las piezas de mayor infiltración del Angus que se sirve con hueso, por los excelentes sabores que aporta en cocina y al que se separa la pieza de entrecot, para una mayor versatilidad.



Peso: 18-20 kgs



Formato: Vacío



Código de producto: 92591

ANGUS

BY MIGUEL VERGARA



LIMITED SELECTION



Lomo y entrecot
deshuesado entero



Lomo y entrecot deshuesado entero

Preparación especial del lomo de Angus que se presenta sin hueso. Una pieza de características excepcionales que aúna los elementos más característicos de la raza Angus: Su color rojo brillante, la jugosidad y una infiltración que funde en boca.



Peso: 14-15 kgs



Formato: Vacío



Código de producto: 92389

miguelvergara.com

ANGUS

BY MIGUEL VERGARA

★★★★★
LIMITED SELECTION



Picanha



Picanha

El secreto mejor guardado entre el entrecot y el chuletón de Angus, es el corte de la Picanha. Jugosa y tierna por los sabores que le aportan las piezas en las que se esconde, este corte de tradición brasileña se caracteriza por su grasa infiltrada.



Peso: 1,2-1,4 kgs



Formato: Vacío o fileteado maestro



Código de producto: Vacío 92309 | Fileteado 92015



ANGUS

BY MIGUEL VERGARA



LIMITED SELECTION



Churrasco trasero
3 Costillas



Churrasco trasero 3 Costillas

Pieza de sabor intenso. Su corte transversal hace que la grasa infiltrada, característica de la raza Angus, se deshaga en el paladar.



Peso: 2,5-2,7 kgs



Formato: Vacío



Código de producto: 92314

ANGUS

BY MIGUEL VERGARA



LIMITED SELECTION



Churrasco delantero
4 Costillas



Churrasco delantero 4 Costillas

Todos los sabores de la carne de Angus quedan reflejados en esta pieza, que destaca por la suavidad y jugosidad del veteado de grasa infiltrada.



Peso: 3,5-4 kg



Formato: Vacío



Código de producto: 92315

ANGUS

BY MIGUEL VERGARA

★ ★ ★ ★ ★
LIMITED SELECTION



Corazón de Lomo



Corazón de Lomo

La pieza resultante de la prolongación del lomo, reúne la jugosidad propia de la aguja y, la infiltración característica de esta región superior. El Corazón de Lomo es completamente jugoso y excepcional.



Peso: 3,1-3,8 kg



Formato: Vacío o fileteado maestro



Código de producto: Vacío 92382 | Fileteado 92007

miguelvergara.com

ANGUS

BY MIGUEL VERGARA

★★★★★
LIMITED SELECTION



Rabo



Rabo

Cortados uno a uno a cuchillo por maestros carniceros, el rabo de Angus presenta un equilibrado balance entre sabor y melosidad.



Peso: 1-1,5 kg



Formato: Corte maestro



Código de producto: 92308

ANGUS

BY MIGUEL VERGARA



LIMITED SELECTION



Entraña



Entraña

Este afamado corte de origen argentino, destaca por su intenso sabor y por contar con unas particularidades culinarias, que lo hacen especialmente idóneo para cocinarlo a la brasa.



Peso: 200-230 gr



Formato: Vacío o fileteado maestro



Código de producto: Vacío 92374 | Fileteado 92017

ANGUS

BY MIGUEL VERGARA

★★★★★
LIMITED SELECTION



Hamburguesas de Angus



Hamburguesas de Angus

Elaboradas únicamente de 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.



Peso: 3,2 Kg (160 gr/ud)



Formato: 10 bandejas de 2 unidades (20 hamburguesas)



Código de producto: 92020

ANGUS

BY MIGUEL VERGARA

★★★★★
LIMITED SELECTION



Chuleta C/H



Chuleta C/H

Piezas cortadas, una a una por manos expertas, para asegurar la máxima calidad de cada una de ellas. Presentadas en un formato individual, para que cada pieza conserve su frescura y los matices de esta excepcional carne.



Peso: 750 gr- 1 kg



Formato: Fileteado maestro



Código de producto: 92001

ANGUS

BY MIGUEL VERGARA

★ ★ ★ ★ ★
LIMITED SELECTION



Entrecot



Entrecot

Excelente corte de la región dorsal en el que se aprecian, a la perfección, los matices de la carne de Angus, gracias a su infiltración y cobertura en grasa.



Peso: 460-500 gr (230-250 gr/ud)



Formato: Fileteado maestro



Código de producto: 92003

ANGUS

BY MIGUEL VERGARA



LIMITED SELECTION



Solomillo



Solomillo

Máxima expresión de la delicadeza y jugosidad de la raza Angus. Muy apreciada y especialmente tierna, esta carne es también ideal para la elaboración de carpaccio o steak tartar.



Peso: 3 -3,4 kgs



Formato: Vacío o fileteado maestro



Código de producto: Vacío 92390 | Fileteado 92008