

AVICSA

SABORS SELECTES

ANGUS

BY MIGUEL VERGARA



LIMITED SELECTION



Miguel Vergara



ANGUS

BY MIGUEL VERGARA

★ ★ ★ ★ ★
LIMITED SELECTION

Raça 100% ANGUS

*Angus by Miguel Vergara es tracta del viver més gran d'Angus d'Espanya, amb uns 18.000 caps de bestiar Black Angus, el qual ofereix un **producte homogeni** d'una raça única. Treballa amb animals anyells, menors de 24 mesos i només amb mascles castrats. L'alimentació és a base de pinso, almenys durant els últims 12 mesos.*

Sabor, tendresa, infiltració.



« (8083) LOMO ALTO C/H
7 COST. (12-16 KG) MADURADO
- ANGUS MIGUEL VERGARA

Exquisit Angus, amb tall amb os des de la sisena costella fins a la dotzena.

Consells de cuinat:



BBQ / Graella



» Tall de la regió dorsal, deixant una cobertura de greix i el cordó amb el filet unit amb la renyonada, on es poden apreciar perfectament els matisos de la carn Angus.

(6913) CHULETERO
C/H Y SOL. ANGUS (28-33 kg) **INF.4**
- MIGUEL VERGARA

Consells de cuinat:



BBQ / Graella



Paella



Tall de la regió dorsal, deixant una cobertura de greix i el cordó amb el filet unit amb la renyonada; aporta un menor grau d'infiltració en la carn.

Consells de cuinat:



BBQ /
Graella



Paella



» Tall de la regió dorsal, amb excel·lents matisos Angus, servit sense os i amb una cobertura de greix.

« (6921) LOMO BAJO DESH.
VACIO ANGUS 5-6 KG
- MIGUEL VERGARA

Consells de cuinat:



BBQ / Graella



Paella



« (6917) SOLOMILLO VACIO
ANGUS - MIGUEL VERGARA

Màxima expressió de la delicadesa i suculència de la carn de raça Angus. Es tracta d'un tall molt apreciat, especialment tendre, que es presenta net i sense cordó.

Consells de cuinat:



BBQ / Graella



Paella



En cru



» (9929) TOMAHAWK 10-15 KG
ANGUS MIGUEL VERGARA

El tomahawk és una peça molt exclusiva que es converteix en un txuletó amb almenys 12 centímetres de costella neta i tallada a mà. La peça s'extreu del llom alt de l'animal i resulta un tall exquisidament tendre i suau, caracteritzat per la gran quantitat de greix infiltrat i un sabor característic, afegit a un aspecte del tall únic i molt cridaner per la forma de l'os.

Consells de cuinat:



BBQ
/ Graella



Paella

sabor

ANGUS

BY MIGUEL VERGARA

★ ★ ★ ★ ★
LIMITED SELECTION

ANGUS

BY MIGUEL VERGARA

★ ★ ★ ★ ★
LIMITED SELECTION



(7672) CUBE ROLL VACIO
"RIBEYE" 7-9 KG ANGUS
- MIGUEL VERGARA



(7726) PRESA (CHUCK FLAP)
2,5 - 3 KG - MIGUEL VERGARA

(7971) PRESA - CONG.-
(CHUCK FLAP) 2,5 - 3 KG
- MIGUEL VERGARA

*Peça de remarcada qualitat
que s'obté de la part superior
de les costelles davanteres.
La seva gran infiltració aporta
a aquest tall unes qualitats
culinàries excepcionals amb una
gran melositat i tendresa.*

Consells de cuinat:



BBQ / Graella



Paella



En cru

*Tall tradicional brasiler
procedent de la part
superior de la cadera. Es
caracteritza per la seva
textura, potència de
sabor i greix infiltrat.*

Consells de cuinat:



BBQ /
Graella



Paella

(9927) PICAÑA 2,2 - 3,3 KG
VACIO ANGUS - MIGUEL VERGARA



(9446) ENTRAÑA 1,4 - 2 KG
VACIO ANGUS - MIGUEL VERGARA

*Diafragma de l'animal que es
localitza al costat del pulmó i aporta
una textura ben característica.
Destaca per l'alta infiltració i la
gran potència de sabor en boca.*

Consells de cuinat:



BBQ / Graella



Paella



Forn

Consells de cuinat:



BBQ / Graella



Paella



En cru



Forn

*Preparació de tall
especial d'Angus amb
una de les infiltracions de
greix més remarcades que existeixen.
Es tracta de la part central del llom alt,
que es presenta sense os, sense tapa i
perfectament perfilat.*



(8533) SECRETO -CONG.-
VACIO ANGUS - MIGUEL VERGARA
*Peça situada entre les extremitats
de l'animal, composta per fibres
musculars i un greix infiltrat que li
aporten una determinada i peculiar
textura amb un sabor remarcant.*

Consells de cuinat:



BBQ / Graella



Paella



*Amb una gran
quantitat de carn de
molta infiltració, es
presenta amb un os
longitudinal complet,
sent la costella més
valorada de l'Angus.
Aporta una gran
potència de sabor i és
molt melosa en boca.*



(7773) QUINTA COSTILLA
-CONG.- 0,8 - 1,2 KG
- MIGUEL VERGARA

Consells de cuinat:



BBQ / Graella



Paella



Cuinat a baixa
temperatura



(7975) TIRA ASADO (churrasco)
4KG APROX. - MIGUEL VERGARA

*Centre del costellar de la part posterior de l'animal,
des de la sisena costella fins a la vuitena, zona en
que l'animal posseeix un major gruix de carn sobre
les costelles. Peça molt infiltrada amb molt sabor i
melositat en boca.*

Consells de cuinat:



BBQ / Graella



Cuinat a baixa
temperatura



Textura

PRODUCTES EN SKIN

Productes Angus tallats i porcionats en formats individuals en **safata skin** i caixa gourmet Miguel Vergara.



ANGUS

BY MIGUEL VERGARA

★★★★★
LIMITED SELECTION



(7972) ENTRECOT **-CONG.-**
ANGUS BANDEJA SKIN
300g x 2 un - MIGUEL VERGARA

Tall de la regió dorsal on es poden apreciar perfectament els matisos de la carn Angus. Es presenta sense os, deixant una cobertura de greix i el cordó.

Consells de cuinat:



(9889) SOLOMILLO ANGUS **-CONG.-**
BANDEJA SKIN 200g x 4u
- MIGUEL VERGARA



(6922) CHULETA ANGUS
BANDEJA SKIN x 1 un
- MIGUEL VERGARA

Exquisit tall de la carn que inclou tant la part superior d'una costella com la carn que envolta l'os per les dues bandes d'aquesta. Tallat costella per costella amb os i tapa i presentat en safata skin individual i caixa gourmet.

Consells de cuinat:



ANGUS

BY MIGUEL VERGARA

★★★★★
LIMITED SELECTION



(10068) media CECINA 1-2 KG ANGUS
- MIGUEL VERGARA
Cecina elaborada amb carn 100% Angus.

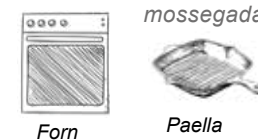


« (10631) CENTRO CADERA 3.5-5 KGVACIO
ANGUS MIGUEL VERGARA

Provinent de la part més alta i ferma de la cama, ofereix una experiència culinària excepcional. Aquest tall saborós, tendre i amb un baix contingut e greix és una opció ideal per a qualsevol ocasió.

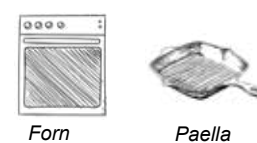
(302) +MAMINHA (rabillo) 1,7-2,2 KG
ANGUS MIGUEL VERGARA

La Maminha Angus és la màxima expressió de la delicadesa i la socositat de la carn de la categoria Añejo amb segell de qualitat Miguel Vergara, gràcies a la fina capa de greix que la recobreix. Experimenta l'excel·lència en cada mossegada.



« (7902) +BABILLA VACIO ANGUS 6-7KG - MIGUEL VERGARA

Una carn deliciosa amb tot el sabor de l'Angus. S'extreu de la cadera dels vedells i és una de les peces més tendres i saboroses.



(8361) HAMBURGUESA
ANGUS SIN CONS. 24u x 200g
-CONG. - MIGUEL VERGARA



Hamburgueses elaborades únicament amb carn fresca 100% Angus. Aporten un sabor intens que marca la diferència de la raça.



« (6912) HAMBURGUESA
ANGUS SIN CONSERVANTES
24u x 160g **-CONG.-** MIGUEL VERGARA

CONEXES D'ON PROVÉ CADA PEÇA?

La carn Angus Miguel Vergara és de producció 100% nacional, on l'animal viu en deveses i adaptat a la climatologia de les terres, entre Salamanca i les muntanyes de León. Són animals seleccionats i amb característiques homogènies, que reben una atenció personalitzada seguint els mètodes de cria específics.

El resultat de tot aquest procés són carns d'autor, sempre uniformes i amb una qualitat prèmium, amb un grau d'infiltració superior amb una tendresa inigualable i un sabor inconfusible.

AVICSA
SABORS SELECTES

ANGUS

BY MIGUEL VERGARA

★ ★ ★ ★ ★
LIMITED SELECTION

 Miguel Vergara
GRUPO



1. LLOM ALT



5. PRESA



20. TIRA DE ASADO



2. LLOM BAIX



10. QUINTA COSTILLA



21. ENTRAÑA



3. SOLOMILLO



12. PICAÑA



23. SECRETO

