

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.*

Més sabor, més tendresa, més 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:



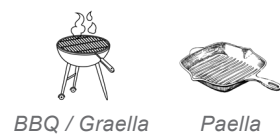
BBQ / Graella



» 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

« (9926) CHULETERO C/H
Y SOL. ANGUS (28-33 KG) **INF.2**
- MIGUEL VERGARA



» 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



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.

Consells de cuinat:



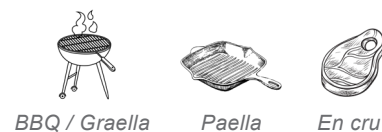
(7726) PRESA (CHUCK FLAP)
2,5 - 3 KG - MIGUEL VERGARA



(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:



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



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

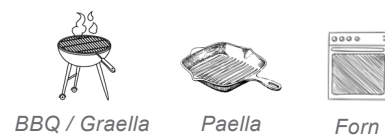
Consells de cuinat:



(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.

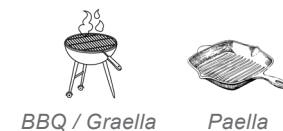
Consells de cuinat:



(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.

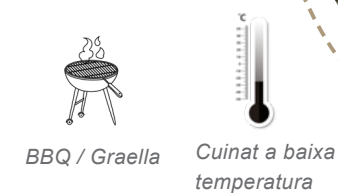
Consells de cuinat:



(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.

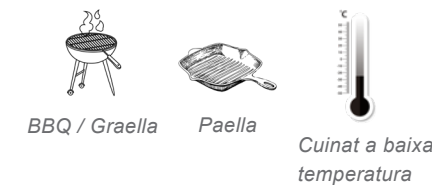
Consells de cuinat:



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:



Textura

PRODUCTES EN SKIN

Productes Angus tallats i porcionats en formats individuals en **safata skin** i caixa gourmet 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:



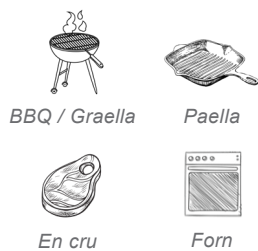
BBQ / Graella



(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:



BBQ / Graella

Paella

En cru

Forn

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

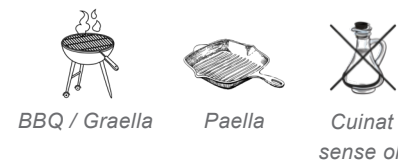


(8361) HAMBURGUESA
ANGUS SIN CONS. 24u x 200g
-CONG.- MIGUEL VERGARA



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

Consells de cuinat:



BBQ / Graella

Paella

Cuinat sense oli

ANGUS

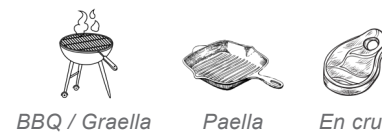
BY MIGUEL VERGARA

★★★★★
LIMITED SELECTION

Miguel Vergara són tres generacions que han treballat per construir la cabanya més gran d'animals Angus a Espanya, amb l'objectiu de buscar l'autèntic sabor d'una **raça noble** amb qualitats culinàries i gastronòmiques úniques.

Màxima expressió de delicadesa i sabor i textura succulents. Especialment tendra, es presenta neta i sense cordó.

Consells de cuinat:



BBQ / Graella

Paella

En cru



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



(9928) CECINA 3-4 KG ANGUS
- MIGUEL VERGARA

Cecina elaborada amb carn 100% Angus.

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

