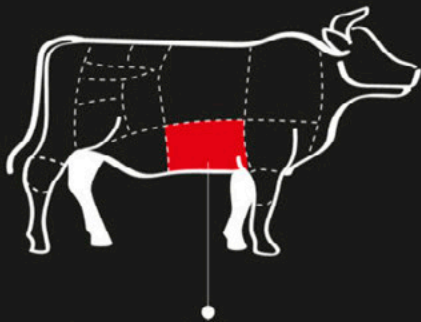


# Angela®

\*\*\*\*\*

# Arrachera®

## CARNE DE AÑOJO



Se trata del músculo que separa la cavidad torácica de la abdominal.

## ¿Qué es?

- Es un corte fino de vacuno, tierno por su delicada preparación. Se trata de un corte muy popular en México y Estados Unidos. Gracias a su ligera condimentación, permite una gran variedad en cuanto a sus aplicaciones culinarias.
- Puede prepararse a la brasa, en plancha, e inclusive en horno. No descarta todo tipo de guarniciones y salsas. Se puede presentar en porción o cortada en tiras. Se trata de un producto versátil, de gran calidad y adaptable a la creatividad de cualquier chef.

## Beneficios

- Producto elaborado en España con carne local.
- Fino y tierno de alta calidad.
- Gracias a su ligera condimentación permite una amplia variedad en sus modos de preparación. A la brasa, a la plancha o en horno.
- Puede servirse sin aderezos o con ellos, admitiendo una gran variedad de guarniciones.
- No requiere que se añada sal.
- Agradable a todo tipo de paladar y flexible a la creatividad de cualquier chef.





# Arrachera® BURGER

# Angela®



905066 · 24 x 170 g  
Hamburguesa de Arrachera  
Peso de la caja 4,08 Kg

## Instrucciones para cocinar:

Descongelar en refrigeración.

Sacar de la nevera y permitir que la carne repose hasta llegar a temperatura ambiente.

Encender la barbacoa, parrilla, plancha o sartén hasta que estén muy caliente.

Retirar la carne del empaque. Colocar la carne sobre la superficie caliente.

Cocinar en la parrilla durante 6 minutos de cada lado aproximadamente.

Retirar de la parrilla y servir.



# Arrachera® TERNERA PARRILLERA



905067 · 4 bl / 1 Kg  
Carne vacuno Arrachera

## Instrucciones para cocinar:

Descongelar en refrigeración.

Sacar de la nevera y permitir que la carne repose hasta llegar a temperatura ambiente.

Encender la barbacoa, parrilla, plancha o sartén hasta que estén muy caliente.

Retirar la carne del empaque. Colocar la carne sobre la superficie caliente.

Cocinar en la parrilla durante 6 minutos de cada lado aproximadamente.

Retirar de la parrilla y servir.

