Taste Store
ul. Dygata 3 lok. U1, 01-748 Warszawa
+48 668 668 500, 22 254 11 11

Stek Filet Mignon sezonowany polski Black Angus (Tenderloin)

Cena: 259,90 zł

Opis produktu

Aberdeen Angus jest szkocką rasą bydła mięsnego. Pochodzi z północno-wschodnich krańcow Wielkiej Brytanii. Obecnie największe stada można spotkać w USA. Angus pojawił się w Polsce w latach 70. ubiegłego wieku. Posiada kilka charakterystycznych cech, dzięki którym jest łatwo rozpoznawalną rasą. Jest bydłem mięsnym, o lśniącej, gładkiej sierści, czarnej barwy, nie posiadaj rogów. Mimo niewielkich rozmiarów ciała Angus ma charakterystyczną budowę dla bydła mięsnego, wpisaną w prostokąt. Głowa jest mała, szyja dość krótka, umięśniona. Tułów jest silnie zbudowany, szczególnie w partii zadu, grzbietu i ud. Dorosłe krowy osiągają 500 kg, a buhaje 800 kg. Jest to bydło o cechach wybitnie mięsnych, dające wysokiej jakość elementy, z których pozyskuje się mięso idealnie nadające się do sezonowania i na steki wołowe.

Parametry

Przygotowanie	w całości, w stekach

Galeria

Taste Store
ul. Dygata 3 lok. U1, 01-748 Warszawa
+48 668 668 500, 22 254 11 11