

Selected Premium Wagyu



Número de trazabilidad
1381361605

Este Wagyu ha sido seleccionado para proporcionar solo un marmoleo detallado, un sabor concentrado de la carne roja y un bajo nivel de B.M.S.

Esto hecho por Tesoro de Japón y profesionales en Japón traído de una granja específica que fue elegida minuciosamente.

Disfruta la diferencia de nuestra Selected premium Wagyu .



Tesoro de Japón

La carne Wagyu de Tesoro de Japón fue criado en la región de, Kagoshima Japón.

Esta ciudad fue campeona en 2017 de las “Olimpiadas Wagyu”.

Disfrute de esta auténtica carne Wagyu.



KAGOSHIMA

Cada 5 años en Japón, se realiza una competencia de Wagyu en donde todas las regiones productoras de Wagyu participan.

La carne Wagyu de Kagoshima fue ganadora de la medalla de oro en 2017, en 4 categorías de 9 posibles, lo que la hizo acreedora a ser campeona de los juegos olímpicos de Wagyu de ese año.

NEGRO JAPONÉS

El Negro japonés es 100% pura sangre y es llamado El 'Emperador' de la carne de res por su hermoso marmoleo que atraviesa la carne roja y genera un sabor único con un aroma particular.



Tesoro de Japón

GRANJERO DE WAGYU

EIJI MIZUSAKO

KAGOSHIMA, LOCALIZADA AL SUR DE JAPÓN, .

ES SUMAMENTE ESPECÍFICO ACERCA DEL ALIMENTO
DE WAGYU.

SU POLÍTICA ES HACER CRECER AL WAGYU DE
FORMA MÁS SANA POSIBLE.

POR FAVOR DISFRUTA LA DENSIDAD DE LA CARNE,
ASÍ COMO SU SABOR Y EL CONTRASTE DEL
MARMOLEADO.



Tesoro de Japón

Clasificación de su Wagyu

Grado de calidad de la carne

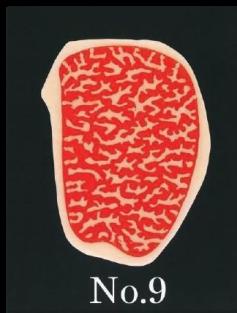
A-5

Género: **Hembra**

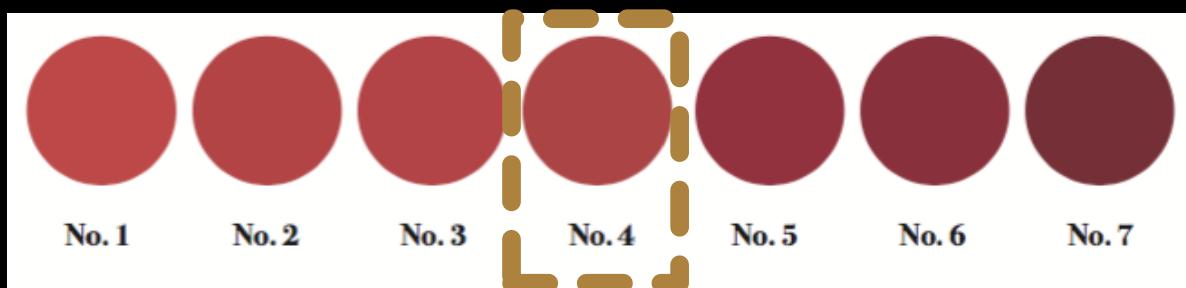
Tipo de raza: **NEGRO JAPONÉS**

Fecha de Sacrificio: **24/Julio/2024**

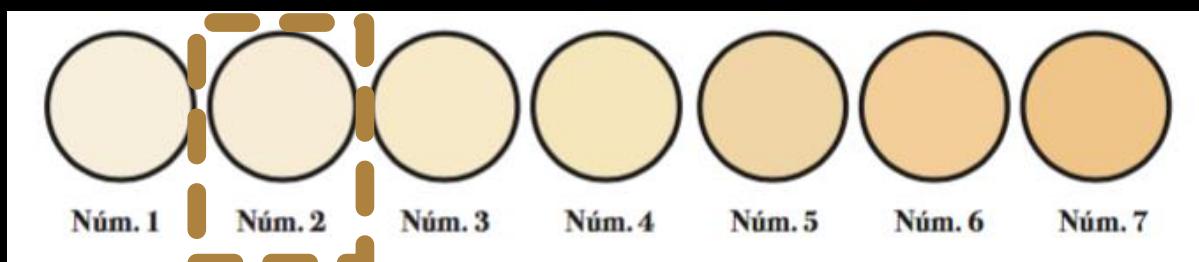
Beef Marbling Standard No.9



Beef Color Standard No.4



Beef Fat Standard No. 2



Información otorgada por JMGA Japan Meat Grading Association

和の至宝

Tesoro de Japón

CERTIFICADO JMGA

発行No. 460724617062102

牛枝肉格付結果証明書

個体識別番号

1381361605

歩留 - 肉質等級

A - 5

B . M . S . No.

9

B . C . S . No.

4

枝肉番号

2533

種別

黒毛和種

性別

雌

格付年月日

2024年7月26日

格付場所

阿久根市食肉流通センター

上記の個体識別番号の牛肉の格付結果を証明します。

発行日 2024年8月1日



公益社団法人 日本食肉格付協会
Japan Meat Grading Association



注: 種別および性別については、格付委託者からの申告に基づくものです。

和の至宝

www.wagyutesorodejapon.com

Tesoro de Japón

CERTIFICADO JLEC



Providing information
on Wagyu quality

Individual Identification Number

1381361605



Date of birth	2022-01-06
Cattle type	Heifer/Cow
Breed of the cattle	Japanese Black
Registry of Japanese Black	Registered
Prefecture produced	Kagoshima, Japan
Date of processing	2024-07-24
Grade	A5

2024-08-01

Japan Livestock Products Export Promotion Council
JLEC

和の至宝

Tesoro de Japón

PEDIGREE

SELECTED PREMIUM WAGYU



Atención

¡Muchas gracias por acompañarnos en este camino!

Nuestro mayor interés es que nuestros clientes disfruten la carne Wagyu en las mejores condiciones posibles, por tal motivo importamos vía aerea la carne, la cual nos llega desde la región de Kagoshima, Japón.

Esta carne llega totalmente **fresca** a días de haber sido sacrificada, sellada en bolsas al alto vacío y sin haber pasado por ningún proceso de congelación.

Por favor, no duden en preguntar a nuestro personal cualquier duda que tenga al respecto.

