

Tesoro de Japón

Selected Premium Wagyu



Número de trazabilidad
1399931678

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 .

和の至宝

www.wagyutesorodejapon.com

POLÍTICA DE NUESTRO WAGYU

Nuestro Wagyu es seleccionado para elegir sólo aquel que tiene un sabor intenso de carne roja con una grasa ligera y un marmoleo detallado.

Traemos cada wagyu fresco sin ningún proceso de congelación después de que el wagyu se procesa en Japón para mantener la calidad.



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.



和の至宝

www.wagyutesorodejapon.com

Clasificación de su Wagyu

Grado de calidad de la carne

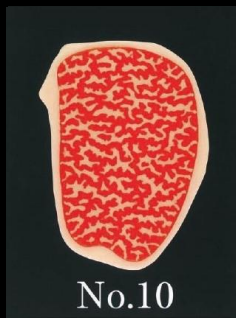
A-5

Género: **Hembra**

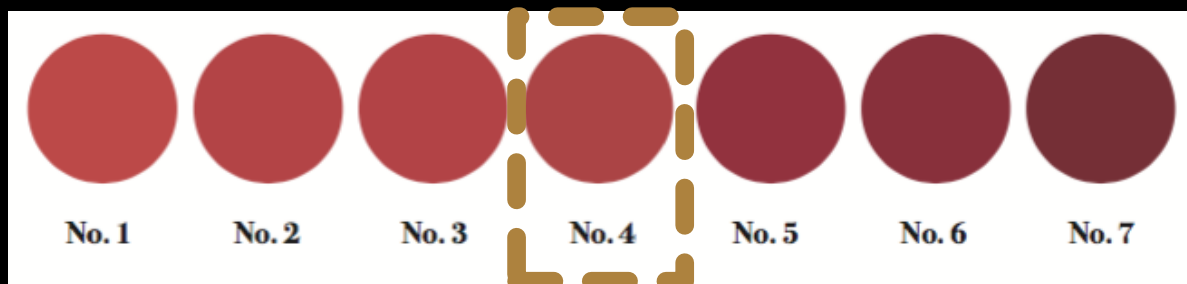
Tipo de raza: **NEGRO JAPONÉS**

Fecha de Sacrificio: **26/Noviembre/2024**

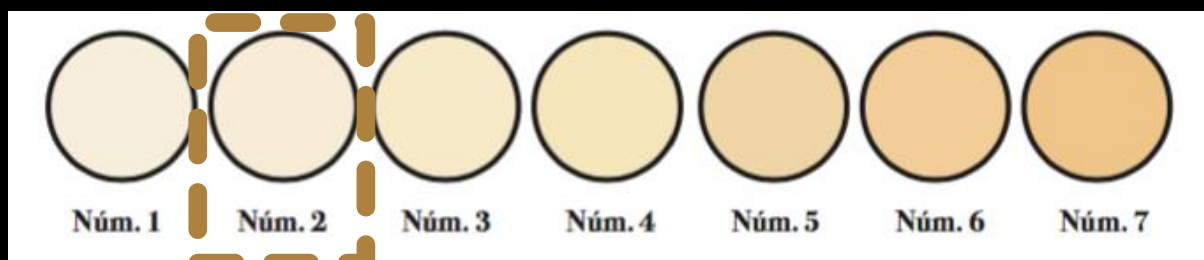
Beef Marbling Standard No.10



Beef Color Standard No.4



Beef Fat Standard No. 2



Información otorgada por JMGA Japan Meat Grading Association

CERTIFICADO JMGA

発行No. 461124617069301

牛枝肉格付結果証明書

個体識別番号 1399931678

歩留 - 肉質等級 A-5

B . M . S . No. 10

B . C . S . No. 4

枝肉番号 2947

種別 黒毛和種

性別 雌

格付年月日 2024年11月28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12月3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。

Tesoro de Japón

CERTIFICADO JLEC



Providing information on Wagyu quality

Individual Identification Number
1399931678



Date of birth	2022-04-28
Cattle type	Heifer/Cow
Breed of the cattle	Japanese Black
Registry of Japanese Black	Registered
Prefecture produced	Kagoshima, Japan
Date of processing	2024-11-26
Grade	A5

2024-12-04

Japan Livestock Products Export Promotion Council
JLEC

和の至宝

www.wagyutesorodejapon.com

PEDIGREE

黒毛和種 子牛登録記	発行支部名 (支所) 鹿児島県支部 (大島支所)	問合せ番号 292-1681925-006	検査年月日 令和 4. 5. 20	検査委員 思 将太	授精年月日 令和 3. 7. 13	授精者氏名 西野 増明	損徴記 特記
此牛 2947 令和 4 年 4 月 28 日生 父 秀幸福 黒原 5406 (85.1) 母 ひらら 黒原1681925 (82.8) 直検1.38 G=23 直検1.49 間検1.15 4.0 H20 57 73.8 増祖父 金幸福 黒原 4243 (87.5) 増祖父 美華忠 黒原 3831 (85.0) 祖父 金幸福 黒原 1274106 (83.8) 祖父 華春福 黒原 4756 (87.5) 祖母 ゆりこ 黒原 1334339 (83.2) 祖母 ひらみ 黒原 1334339 (83.2) 増祖父 百合茂 黒原 4086 (88.8) 増祖父 勝忠平 黒原 3800 (87.5) 育種師 AAABAA 育種師 AAACAB 繁殖者 (管理者) 鹿児島県 和牛改良組合認定番号 鹿 -71 生時体重 kg 産次06 在胎日数289日 母牛分娩間隔育種師 (令 4. 4) A 推 4代祖 神高福 登録年月日 05. 3. 08 登録番号 163 生時体重 6714 登録年月日 05. 3. 08 登録番号 163 生時体重 6714 登録年月日 05. 3. 08 登録番号 163 生時体重 6714							

Tesoro de Japón

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 aérea 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.

和の至宝

www.wagyutesorodejapon.com