

INFORMACION DE WAGYU

TRACEABILITY NUMBER

1405943893



Tesorero de Japón

SELECTED PREMIUM WAGYU

COSTCO WAGYU

ESTA CARNE WAGYU VIENE DIRECTAMENTE DE KAGOSHIMA JAPÓN, FRESCA Y SIN CONGELAR A MÉXICO; DESDE UNA GRANJA SELECTA CON CERTIFICACIONES OFICIALES.



KAGOSHIMA

LA CARNE WAGYU DE KAGOSHIMA FUE GANADORA DE LA MEDALLA DE ORO EN 2017, DE LOS JUEGOS OLÍMPICOS DE WAGYU.

NEGRO JAPONÉS

100% PURA SANGRE,
LLAMADO EL 'EMPERADOR'
DE LA CARNE DE RES.
DISFRUTA DE SU
SUAVIDAD Y SU SABOR



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.



CORTE DE WAGYU

Selected Premium Strip Loin

Tegeve de Japon



Marbling



Flavour



Texture



EL STRIP LOIN (NEW YORK) ES EL MEJOR CORTE PARA CONOCER WAGYU.

ES UN CORTE DE GRAN MARMOLEO Y DE CARNE JUGOSA

ES RECOMENDADO PARA ASAR LENTAMENTE AL CARBÓN DEJANDO ESCURRIR LA GRASA EXTRA.

GRAMAJE RECOMENDADO

POR PERSONA: **100 A 150 GRAMOS**

ALTAMENTE RECOMENDADO SEGUIR LAS INDICACIONES DEL GRAMAJE POR PERSONA DEBIDO A QUE ES UNA PIEZA CON ABUNDANTE MÁRMOLEO.

CLASIFICACIÓN WAGYU

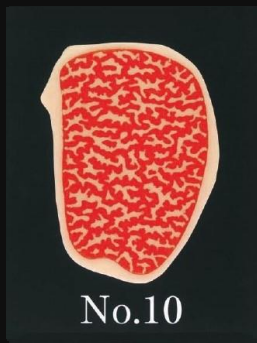
Wagyu A5

TIPO: HEMBRA

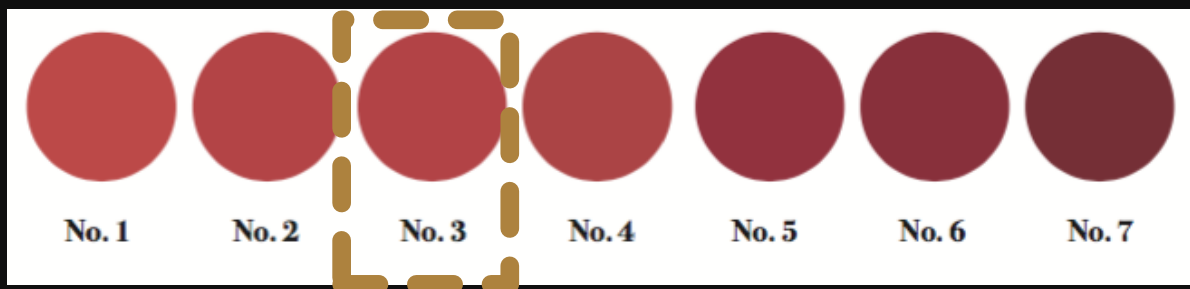
TIPO DE WAGYU: NEGRO JAPONÉS

FECHA DE PROCESAMIENTO: 23/JULIO/2024

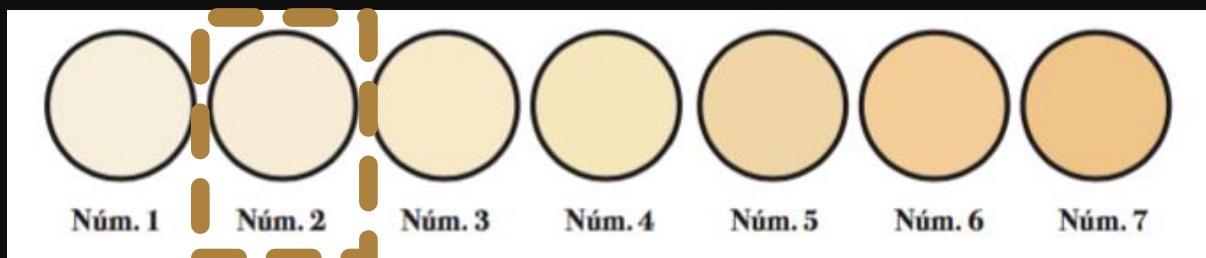
ESTÁNDAR DE MARMOLEO DE LA CARNE No.10



ESTÁNDAR DE COLOR DE LA CARNE No. 3



ESTANDAR DE LA GRASA DE LA CARNE No. 2



CERTIFICACIÓN JMGA

発行No. 460724617061701

牛枝肉格付結果証明書

個 体 識 別 番 号 1405943893

歩 留 - 肉 質 等 級 A - 5

B . M . S . No. 1 0

B . C . S . No. 3

枝 肉 番 号 2 3 1 3

種 別 黒毛和種

性 別 雌

格 付 年 月 日 2024年7月25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。

CERTIFICACIÓN JLEC



Providing information on Wagyu quality

Individual Identification Number
1405943893

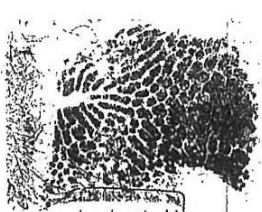


Date of birth	2022-03-01
Cattle type	Heifer/Cow
Breed of the cattle	Japanese Black
Registry of Japanese Black	Registered
Prefecture produced	Kagoshima, Japan
Date of processing	2024-07-23
Grade	A5

2024-08-01

Japan Livestock Products Export Promotion Council
JLEC

CERTIFICACIÓN PEDIGREE

黒毛種 子牛登記		雌 あゆみみつ 令和 4 年 3 月 1 日生 育種価資格本原 7/23 2313		登記記号番号 2021 子沖黒 2820 発行年月日 令和 4. 4. 8 産肉能力 年 月 域 育種価評価	
発行支部名 (支所)	全国和牛登録協会委嘱 (沖縄県家畜改良協会)				
問合せ番号	291-2606730-002				
検査年月日	令和 4. 3. 24				
検査委員	伊良皆 幸二				
授精年月日	令和 3. 5. 18				
授精者氏名	當間 旭				
損特 徴記					
鼻紋 					
187					
和牛改良組合認定番号 沖- 4					
備考欄 母牛個体識別番号: 13732-6342-9 4代祖 福桜 (宮崎)		産次 2 個体識別番号:  14059-4389-3			

父 美津照重 黒 13968 (82.9) 黒高 2050 (83.3) 直検1.02 J=08 間検0.98 3.7 H19 52 74.3	祖父 美津照 黒 13162 (81.0) 直検1.01 J=15 間検0.94 3.3 H13 48 73.7	曾祖父 美津福 黒原 2748 (83.3)
母 あゆみ 3 黒 2606730 (80.3)	祖母 いづみ 黒原115970 (80.2)	曾祖父 美津福 黒原 2748 (83.3)
祖父 耕富士 黒原 5400 (83.7)	直検1.05 3.9 間検0.99 74.7 H24 54	曾祖父 忠富士 黒原 4369 (84.6)
祖母 あゆみ 黒原115970 (81.5)	曾祖父 梅福6 黒原 4212 (83.0)	

繁殖者 (管理者)	沖繩県
--------------	-----

Tesoro de Japón



SELECTED PREMIUM WAGYU

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.

DISFRUTEN DE LA DIFERENCIA DE LA CALIDAD
OFRECIDA POR TESORO DE JAPÓN.