

INFORMACION DE WAGYU

TRACEABILITY NUMBER

1412980447



Tesoro 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 Ribeye

秘の宝
Tesoro de Japón



Marbling



Flavour



Texture



EL CORTE DE RIB EYE ES CONOCIDO COMO UNO DE LOS CORTES CON MAYOR MARMOLEO

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

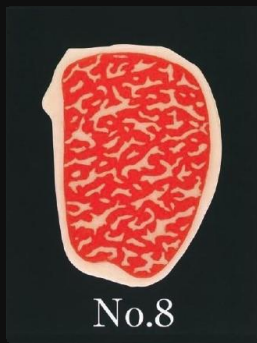
Wagyu A5

TIPO: MACHO CASTRADO

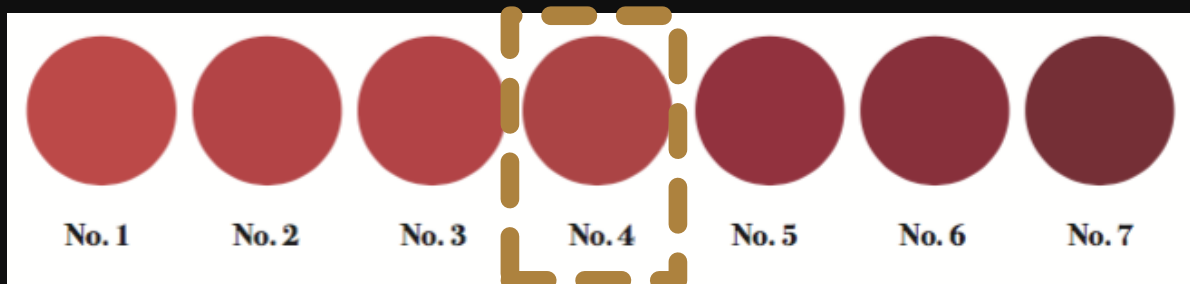
TIPO DE WAGYU: NEGRO JAPONÉS

FECHA DE PROCESAMIENTO: 20/MAYO/2024

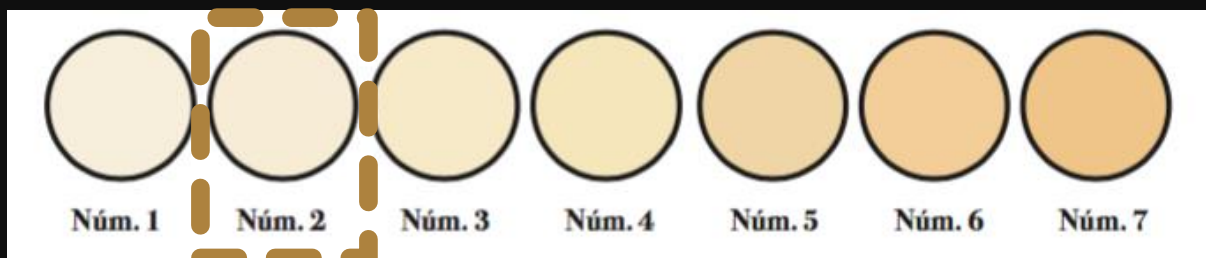
ESTÁNDAR DE MARMOLEO DE LA CARNE No.8



ESTÁNDAR DE COLOR DE LA CARNE No. 4



ESTANDAR DE LA GRASA DE LA CARNE No. 2



CERTIFICACIÓN JMGA

発行No. 460524617036402

牛枝肉格付結果証明書

個 体 識 別 番 号 1412980447

歩 留 - 肉 質 等 級 A - 5

B . M . S . No. 8

B . C . S . No. 4

枝 肉 番 号 1 7 6 1

種 別 黒毛和種

性 別 去勢

格 付 年 月 日 2024年5月23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5月29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

1412980447



Date of birth	2021-12-19
Cattle type	Steer
Breed of the cattle	Japanese Black
Registry of Japanese Black	Registered
Prefecture produced	Kagoshima, Japan
Date of processing	2024-05-20
Grade	A5

2024-05-29

Japan Livestock Products Export Promotion Council
JLEC

CERTIFICACIÓN PEDIGREE

黒毛和種 子牛登録証		去勢		本牛個体識別番号 14129-8044-7	
発行支那名 (支所)	鹿児島県支部 (伊佐支所)	登記記号番号		2021子伊黒 2120849	
問合せ番号	291-2499572-006	発行年月日	令和 4. 4. 17	産肉能力	月 年 日 令 3. 12 歳 鹿児島県
検査年月日	令和 4. 1. 27	直検1.26 間検1.13 H16 4.8 73.3	黒原 2865 (86.8)	曾祖父	金幸
検査委員	築川 誠	黒原 4243 (87.5)	直検1.38 G=23 現検 H25	曾祖父	百合茂
授精年月日	令和 3. 3. 8	黒原 1274106 (83.8)	母 みるく	曾祖父	第1花園
授精者氏名	前田 俊一	黒原 5204 (84.0)	父 秀幸福	曾祖父	平茂勝
担 徴 特 記	奥接	黒原 1211025 (83.0)	母 みるく	曾祖父	黒原 2441 (89.0)
鼻 紋 2120849		繁殖者 (管理者)		鹿児島県	
和牛改良組合認定番号		産次06		在胎日数286日	
備考欄		生時体重 kg		産次06	
母牛分娩間隔育種価		4代祖		神宮殖	
母牛年月日		4. 9. 14		母牛番号	
母牛体重		120		母牛価格	
母牛個体識別番号		13913-1798-2			

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.