

INFORMACION DE WAGYU

TRACEABILITY NUMBER

1416335151



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 Strip Loin

Tegeve de Japon



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

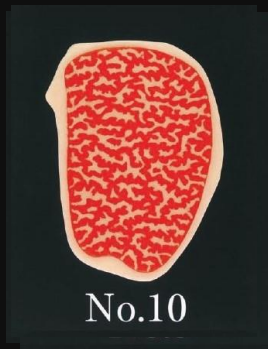
Wagyu A5

TIPO: MACHO CASTRADO

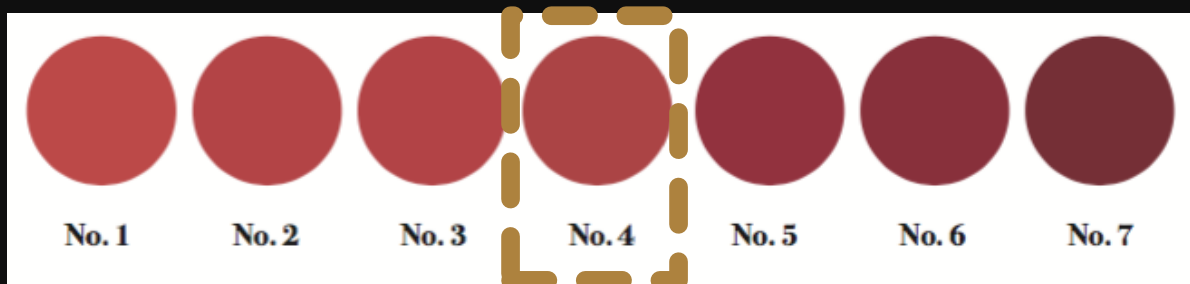
TIPO DE WAGYU: NEGRO JAPONÉS

FECHA DE PROCESAMIENTO: 02/DEC/23

ESTÁNDAR DE MARMOLEO DE LA CARNE No. 10



ESTÁNDAR DE COLOR DE LA CARNE No. 4



ESTANDAR DE LA GRASA DE LA CARNE No. 2



CERTIFICACIÓN JMGA

発行No. 461223617094101

牛枝肉格付結果証明書

個 体 識 別 番 号	1416335151
歩 留 - 肉 質 等 級	A - 5
B . M . S . No.	1 0
B . C . S . No.	4
枝 肉 番 号	2 7 3
種 別	黒毛和種
性 別	去勢
格 付 年 月 日	2023年12月4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 2023年12月7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
1416335151



Date of birth	2021-08-02
Cattle type	Steer
Breed of the cattle	Japanese Black
Registry of Japanese Black	Registered
Prefecture produced	Kagoshima, Japan
Date of processing	2023-12-02
Grade	A5

2023-12-06

Japan Livestock Products Export Promotion Council
JLEC

CERTIFICACIÓN PEDIGREE

黒毛和牛登録記		雄 月下85 受卵同姓複数産子 令和3年8月2日生		期待育種価 AABAAA 個体識別番号 14163-3515-1	
発行支部名 (支所) 北海道酪農畜産協会	問合せ番号 292-1718555-066	検査年月日 令和3.10.11	検査委員 久保 渉吾	移植年月日 令和2.10.30	移植者氏名 延与 雄一郎
損徴記		鼻紋			
和牛改良組合認定番号		備考欄 (母牛) 産次 1産 (レジンピエント) 0861056796			
繁殖者 (管理者) 北海道 () 所有者 北海道 ()		雄 父 福増 黒原 5273 (82.7) 育種価 B A B A A A A 直検 1.13 G=27 現検 H24 母 らぐちす7 黒原1718555 (82.3) 育種価 A B A A B A			
セリ年月日 セリ番号 セリ体重 価格		父 安平吉 黒原 3636 (82.8) 直検 1.24 J=15 間検 0.92 2.6 H12 52 74.5 母 かつき5 黒 2198499 (80.5) 直検 1.22 K=08 間検 1.01 4.0 H13 48 73.7 母 なづな4 黒原1645472 (81.3) 育種価 黒原 4086 (88.8)			
本牛試料(鼻腔) 21051873		2021 子受卵北黒 1416335151 発行年月日 令和3.12.16 産肉能力 年 月 日 令和4.01 地域 北海道 育種価評価			

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.