

# INFORMACION DE WAGYU

TRACEABILITY NUMBER

**1504997162**



*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.



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

## KAGOSHIMA

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



# GRANJERO DE WAGYU

## EIJI MIZUSAKO

KAGOSHIMA, LOCALIZADA AL SUR DE JAPÓN, .

ES SUMAMENTE ESPECÍFICO ACERCA DEL ALIMENTO  
DE WAGYU.

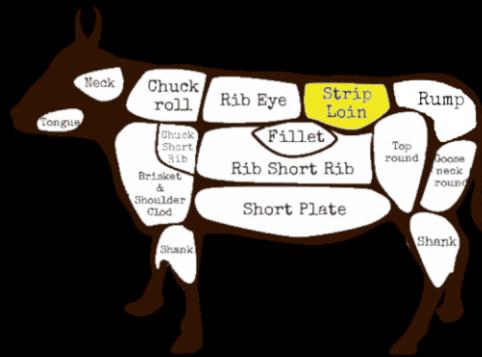
SU POLÍTICA ES HACER CRECER AL WAGYU DE  
FORMA MÁS SANA POSIBLE.

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



# CORTE DE WAGYU

## Selected Premium Strip Loin



**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

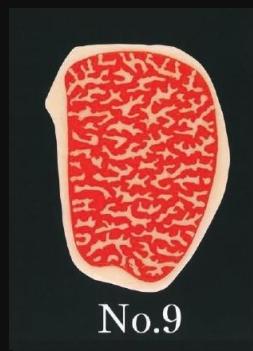
## Wagyu A5

TIPO: MACHO CASTRADO

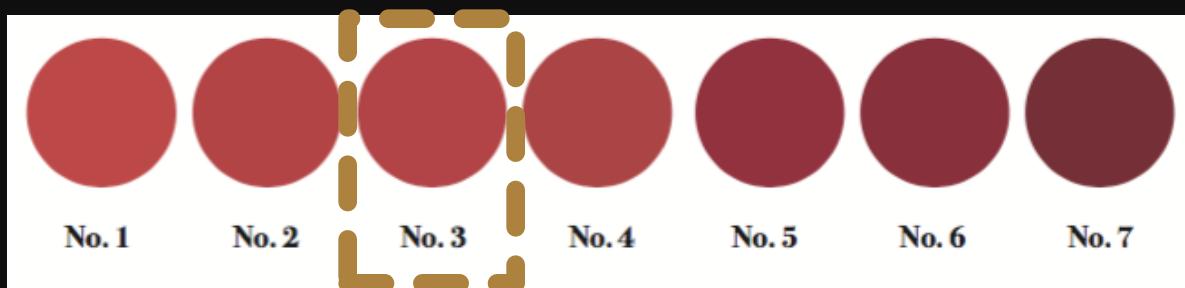
TIPO DE WAGYU: NEGRO JAPONÉS

FECHA DE PROCESAMIENTO: 20/06/23

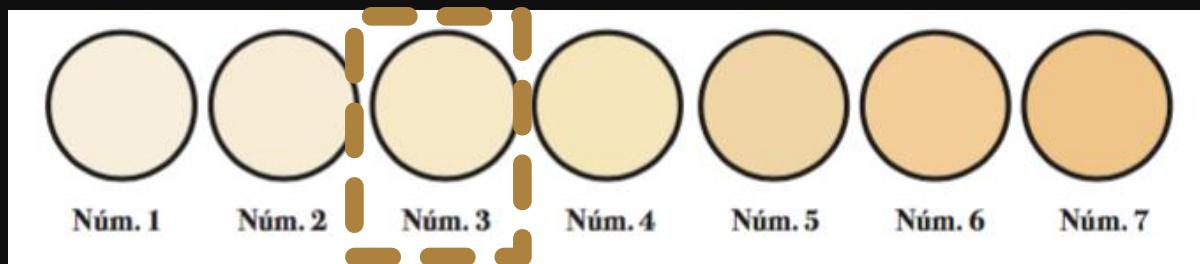
### ESTÁNDAR DE MARMOLEO DE LA CARNE No. 9



### ESTÁNDAR DE COLOR DE LA CARNE No. 3



### ESTANDAR DE LA GRASA DE LA CARNE No. 3



# CERTIFICACIÓN JMGA

発行No. 460623617027101

## 牛枝肉格付結果証明書

個体識別番号 1504997162

歩留 - 肉質等級 A-5

B . M . S . No. 9

B . C . S . No. 3

枝肉番号 1995

種別 黒毛和種

性別 去勢

格付年月日 2023年6月22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7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。

# CERTIFICACIÓN JLEC



## Providing information on Wagyu quality

Individual Identification Number

1504997162



Date of birth	2020-11-16
Cattle type	Steer
Breed of the cattle	Japanese Black
Registry of Japanese Black	Registered
Prefecture produced	Kagoshima, Japan
Date of processing	2023-06-20
Grade	A5

2023-06-30

Japan Livestock Products Export Promotion Council  
JLEC



# 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.