

# Selected Premium Wagyu



Número de trazabilidad  
**1610926094**

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 .



## 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.



*Tesoro de Japón*

# Clasificación de su Wagyu

Grado de calidad de la carne

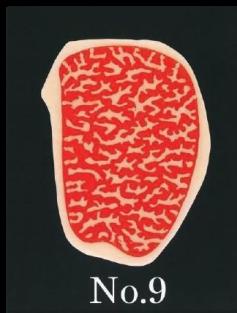
**A-5**

Género: **Hembra**

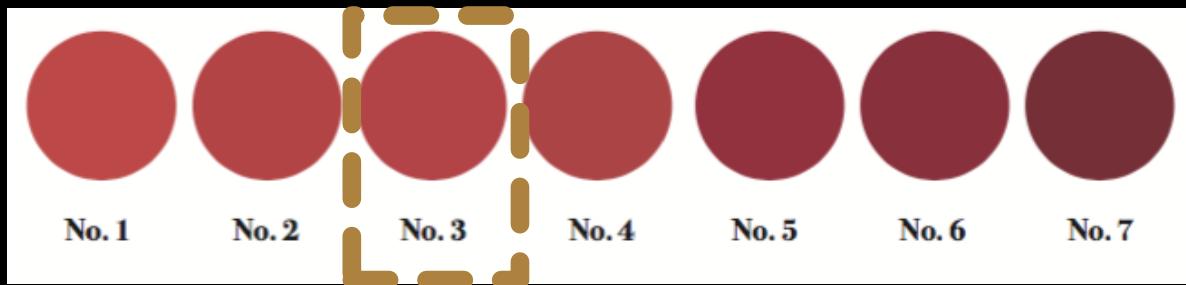
Tipo de raza: **NEGRO JAPONÉS**

Fecha de Sacrificio: **24/Noviembre/2025**

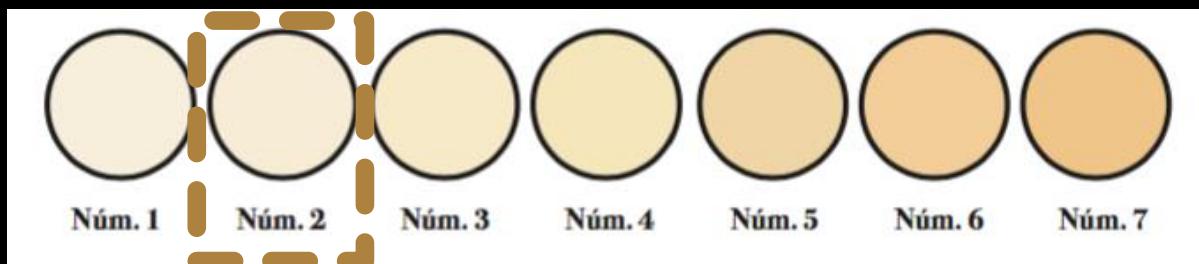
**Beef Marbling Standard No.9**



**Beef Color Standard No.3**



**Beef Fat Standard No. 2**



Información otorgada por JMGA Japan Meat Grading Association

和の至宝

Tesoro de Japón

## CERTIFICADO JMGA

発行No. 461125617099801

### 牛枝肉格付結果証明書

個体識別番号 1610926094

歩留 - 肉質等級 A - 5

B . M . S . No. 9

B . C . S . No. 3

枝肉番号 2773

種別 黒毛和種

性別 雌

格付年月日 2025年11月26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 2025年11月28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。

和の至宝

[www.wagyutesorodejapon.com](http://www.wagyutesorodejapon.com)

Tesoro de Japón

## CERTIFICADO JLEC



### Providing information on Wagyu quality

Individual Identification Number

1610926094



Date of birth	2023-04-24
Cattle type	Heifer/Cow
Breed of the cattle	Japanese Black
Registry of Japanese Black	Registered
Prefecture produced	Kagoshima, Japan
Date of processing	2025-11-24
Grade	A5

2025-12-01

Japan Livestock Products Export Promotion Council  
JLEC

和の至宝

# Tesoro de Japón

# PEDIGREE

## 和の至宝

## 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 aerea 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.