

INFORMACION DE WAGYU

TRACEABILITY NUMBER

1618379939



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

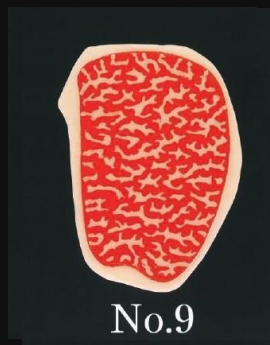
Wagyu A5

TIPO: MACHO CASTRADO

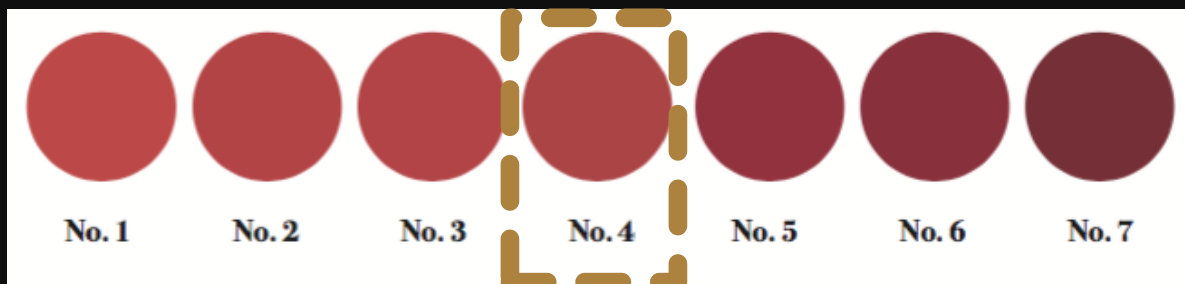
TIPO DE WAGYU: NEGRO JAPONÉS

FECHA DE PROCESAMIENTO: 02/DEC/23

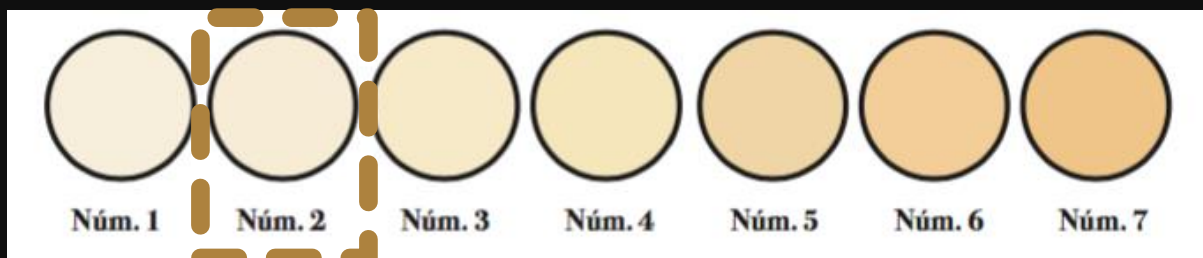
ESTÁNDAR DE MARMOLEO DE LA CARNE No. 9



ESTÁNDAR DE COLOR DE LA CARNE No. 4



ESTANDAR DE LA GRASA DE LA CARNE No. 2



CERTIFICACIÓN JMGA

発行No. 461223617093701

牛枝肉格付結果証明書

個 体 識 別 番 号	1618379939
歩 留 - 肉 質 等 級	A - 5
B . M . S . No.	9
B . C . S . No.	4
枝 肉 番 号	2 7 9
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

1618379939



Date of birth	2021-08-03
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

黒毛和牛登記 発行支部名 (支所) 委 北海道酪農畜産協会 間合せ番号 292-1645474-183 検査年月日 令03.10.13 検査委員 上村 拓也 移植年月日 令02.11.12 移植者氏名 延与 雄一郎 撮 徴 記 鼻 紋		雄 蒼 4 1 受卵 令和 3 年 8 月 3 日生 育種価資格本原 0279 登記記号番号 2021 子受卵北黒 発行年月日 令03.10.28 産肉能力 年 令03.07 地 北海道 育種価評価	
父 若百合 黒原 5553 (87.1) 祖父 百合茂 黒原 4086 (88.8) 直検1.54 G=20 黒原 2441 (89.0) 祖母 わかひめ6 黒原1122178 (85.7) 現検 H14 曾祖父 安平 母 きのめ4 黒原1645474 (83.5) 祖父 勝忠平 黒原 3800 (87.5) 現検 G=16 黒原 2441 (89.0) 祖母 ひかる453 黒 2253597 (80.5) 曾祖父 福之国 黒原 3491 (83.1) 育種価 ABACCA		繁殖者 (管理者) 北海道 所有者 北海道 和牛改良組合認定番号 備考欄 (母牛) 産次 1産 初産月齢 24ヵ月 (レシピーエント) 1486516849	

本牛試料(鼻腔) 21054325

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.