

INFORMACION DE WAGYU

TRACEABILITY NUMBER

1628354964



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

特選和牛
Tesera de Japon



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: HEMBRA

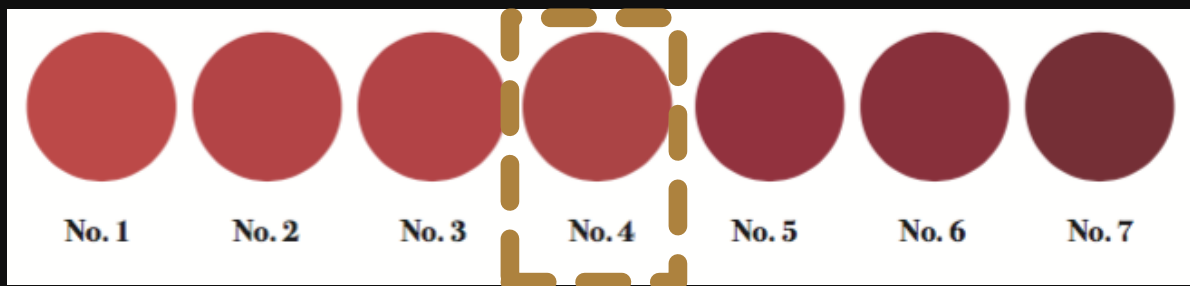
TIPO DE WAGYU: NEGRO JAPONÉS

FECHA DE PROCESAMIENTO: 26/ENE/2024

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. 460124617086802

牛枝肉格付結果証明書

個 体 識 別 番 号	1628354964
歩 留 - 肉 質 等 級	A - 5
B . M . S . No.	9
B . C . S . No.	4
枝 肉 番 号	2 2 8 3
種 別	黒毛和種
性 別	雌
格 付 年 月 日	2024年1月29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2月2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
1628354964



Date of birth	2021-06-22
Cattle type	Heifer/Cow
Breed of the cattle	Japanese Black
Registry of Japanese Black	Registered
Prefecture produced	Kagoshima, Japan
Date of processing	2024-01-26
Grade	A5

2024-02-01

Japan Livestock Products Export Promotion Council
JLEC

CERTIFICACIÓN PEDIGREE

黒毛和種 牛登記 発行支部名 (支所) 委 (北海道酪農畜産協会) 問合せ番号 291-2538196-101 検査年月日 令和03.07.20 検査委員 佐々木 常 移植年月日 令和02.09.21 移植者氏名 延与 雄一郎 損徴記 鼻 紋 		雌 もうこ3759 受卵 令和3年6月22日生 2283 育種価資格本原		登記記号番号 2021子受卵北黒 162835496-4 発行年月日 令和03.09.30 産肉能力 育種価評価	
父 勝早桜5 黒高 14289 (83.3) 黒高 2047 (85.8) 育種価 AAAACAA 直検 1.29 G=41 現検 H22		祖父 勝忠平 黒原 3800 (87.5) 現検 H13 G=16 黒原 2441 (89.0) 曾祖父 平茂勝		祖母 なつ 黒原1070376 (81.4) 曾祖父 安平	
母 あきの14 黒 2538196 (81.7) 育種価 AAAACBB		祖父 美津照重 黒高 13968 (82.9) 黒高 2050 (83.3) 直検 1.02 J=08 間検 0.93 3.7 H19 74.3 曾祖父 美津照		祖母 ただあさ 黒原1550162 (80.6) 曾祖父 勝忠平	
繁殖者 (管理者) 北海道 所有者 北海道		セリ年月日 セリ番号 セリ体重 価格 本牛試料(鼻腔) 21036350			

期待育種価 AAAACAA

個体識別番号 16283-5496-4



0549

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.