

INFORMACION DE WAGYU

TRACEABILITY NUMBER

1637059072



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.

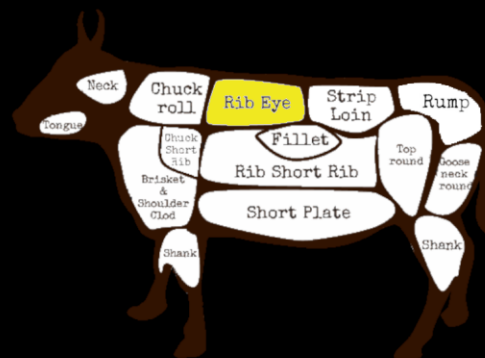
POR FAVOR DISFRUTA LA DENSIDAD DE LA CARNE,
ASÍ COMO SU SABOR Y EL CONTRASTE DEL
MARMOLEADO.



CORTE DE WAGYU

Selected Premium Ribeye

秘の宝
Tesoro de Japón



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

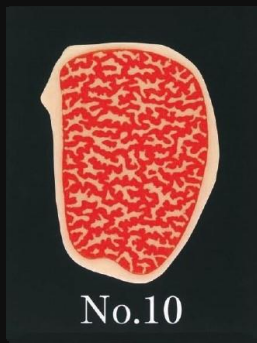
Wagyu A5

TIPO: MACHO CASTRADO

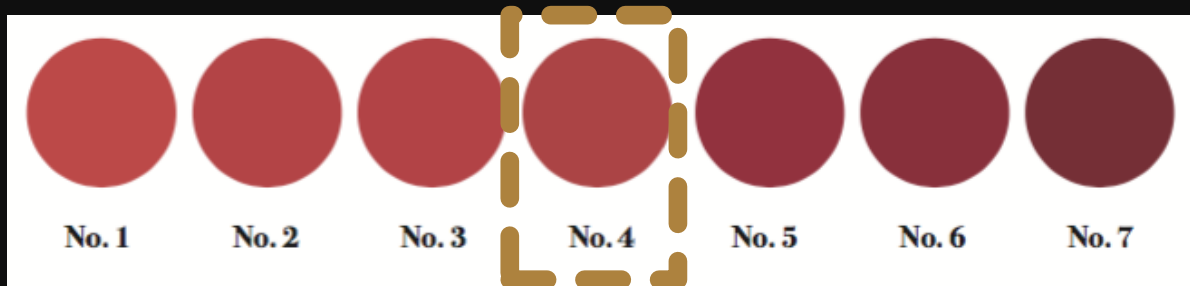
TIPO DE WAGYU: NEGRO JAPONÉS

FECHA DE PROCESAMIENTO: 23/JULIO/2024

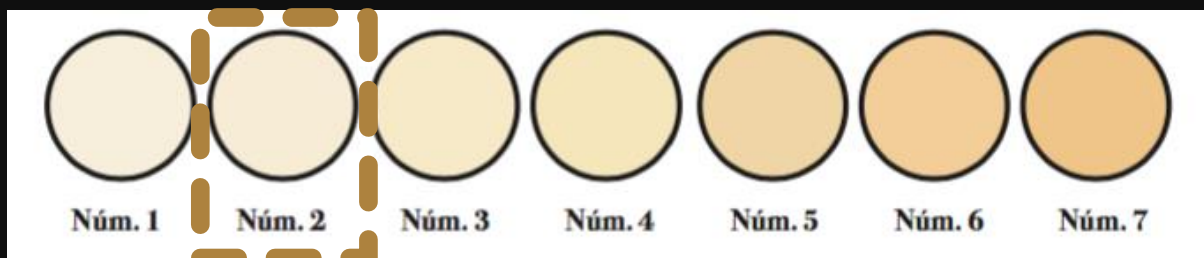
ESTÁNDAR DE MARMOLEO DE LA CARNE No.10



ESTÁNDAR DE COLOR DE LA CARNE No. 4



ESTANDAR DE LA GRASA DE LA CARNE No. 2



CERTIFICACIÓN JMGA

発行No. 460724617061601

牛枝肉格付結果証明書

個 体 識 別 番 号	1637059072
歩 留 - 肉 質 等 級	A - 5
B . M . S . No.	1 0
B . C . S . No.	4
枝 肉 番 号	2 2 9 7
種 別	黒毛和種
性 別	去勢
格 付 年 月 日	2024年7月25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8月1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
1637059072

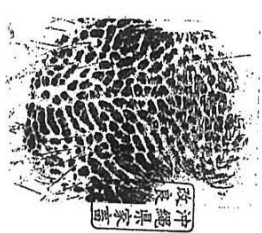


Date of birth	2022-01-23
Cattle type	Steer
Breed of the cattle	Japanese Black
Registry of Japanese Black	Registered
Prefecture produced	Kagoshima, Japan
Date of processing	2024-07-23
Grade	A5

2024-08-01

Japan Livestock Products Export Promotion Council
JLEC

CERTIFICACIÓN PEDIGREE

黒毛和種 子牛登記		雄 奉 1 4 令和 4 年 1 月 23 日生		近交係数 6.23 母牛分娩間隔644日	
発行支部名 (支所) 全国和牛登録協会委嘱 (沖縄県家畜改良協会)		登録記号番号 2021 子沖黒 45551		発行年月日 令和 4. 4. 18	
問合せ番号 292-1729505-003		産肉能力 年 月 日		産肉能力 年 月 日	
検査年月日 令和 4. 3. 24		直検1.40 G=17		直検1.40 G=17	
検査委員 湧川 重智		祖父 百合白清2 黒原 5361 (82.8)		曾祖父 百合茂 黒原 4086 (88.8)	
授精年月日 令和 3. 4. 17		祖母 せいな 黒原1640700 (84.1)		曾祖父 美国桜 黒原 5204 (84.0)	
授精者氏名 安座間 豊		祖父 安福久 黒原 4416 (85.5)		曾祖父 安福 1 6 5 の 9 黒原 1683 (81.0)	
損 特 徴 記 号		母 上なろ5 黒原1729505 (81.1)		祖母 けいひで 黒原 224745 (80.3)	
鼻紋 		繁殖者 (管理者) 沖繩県		産次 3	
和牛改良組合認定番号 沖-8		備考欄 母牛個体識別番号: 14215-1773-3		個体識別番号: 16370-5907-2	
4代祖 北国7の8		産次 3		産次 3	

141

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.