

INFORMACION DE WAGYU

TRACEABILITY NUMBER

1639333361



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.

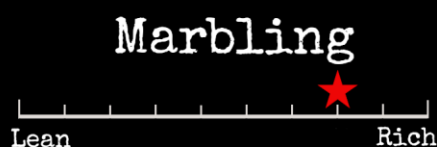
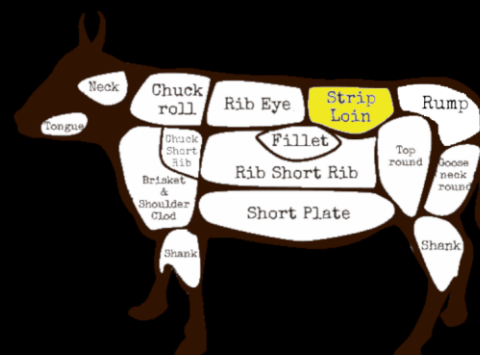
POR FAVOR DISFRUTA LA DENSIDAD DE LA CARNE,
ASÍ COMO SU SABOR Y EL CONTRASTE DEL
MARMOLEADO.



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

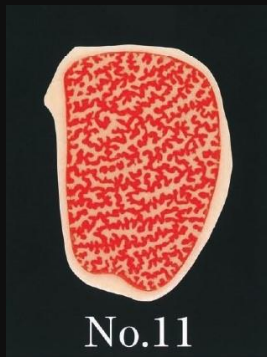
Wagyu A5

TIPO: HEMBRA

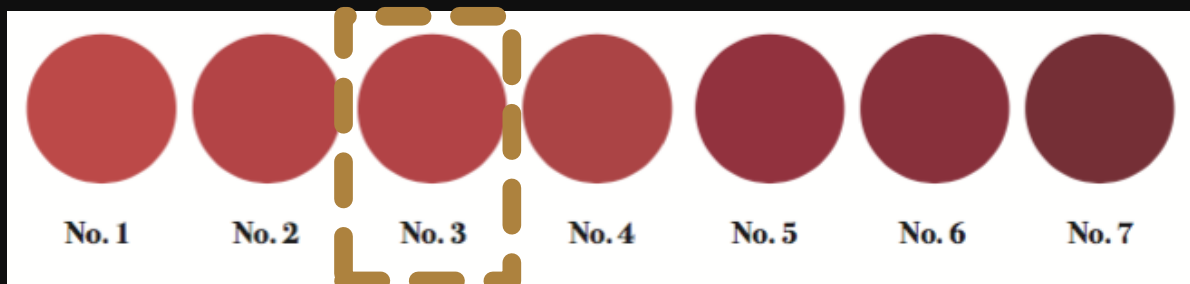
TIPO DE WAGYU: NEGRO JAPONÉS

FECHA DE PROCESAMIENTO: 23/10/23

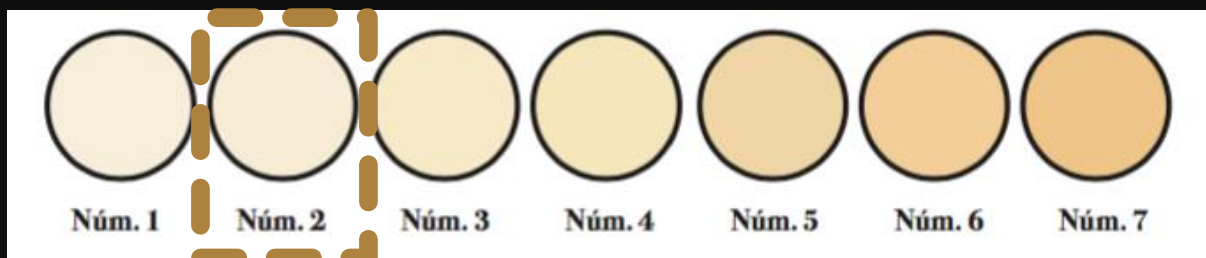
ESTÁNDAR DE MARMOLEO DE LA CARNE No. 11



ESTÁNDAR DE COLOR DE LA CARNE No. 3



ESTANDAR DE LA GRASA DE LA CARNE No. 2



CERTIFICACIÓN JMGA

発行No. 461023617014701

牛枝肉格付結果証明書

個 体 識 別 番 号	1639333361
歩 留 - 肉 質 等 級	A - 5
B . M . S . No.	1 1
B . C . S . No.	3
枝 肉 番 号	2 2 0 9
種 別	黒毛和種
性 別	雌
格 付 年 月 日	2023年10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 2023年10月31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

1639333361



Date of birth	2021-02-21
Cattle type	Heifer/Cow
Breed of the cattle	Japanese Black
Registry of Japanese Black	Registered
Prefecture produced	Kagoshima, Japan
Date of processing	2023-10-23
Grade	A5

2023-10-30

Japan Livestock Products Export Promotion Council
JLEC

CERTIFICACIÓN PEDIGREE

黒毛種登記 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) 問合せ番号 291-2694065-001 検査年月日 令和 3. 4. 16 検査委員 渡那 憲樹 授精年月日 令和 2. 5. 19 授精者氏名 神谷 刺平 損特 微記 鼻紋		雌 なか 令和 3 年 2 月 21 日生 2209 登記記号番号 2021 子沖黒 3164 発行年月日 令和 3. 5. 8 産肉能力 年 月 地 域 育種価評価	
父 若百合 黒原 5553 (87.1) 祖父 百合茂 黒原 4086 (88.8) 祖母 わかひめ6 黒原1122178 (85.7) 祖父 福之姫 黒原 5689 (82.7) 祖母 やえ27の31 黒 2532136 (79.2)		直検1.54 G=20 黒原 2441 (89.0) 曾祖父 平茂勝 黒原 2208 (84.0) 曾祖父 芳之國 黒 14203 (80.0) 曾祖父 勝茂晴 黒 14704 (84.0)	
繁殖者 (管理者) 沖縄県 和牛改良組合認定番号 沖-3 備考欄 ☆ 生時体重 28.0 kg 母牛個体識別番号: 15952-9489-8 4代祖 勝安福 3		産次 1 セリ年月日 2021 セリ番号 201 セリ体重 個体識別番号: 16393-3336-1 価格	

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.