

INFORMACION DE WAGYU



NÚMERO DE ID. INDIVIDUAL

1527414196



GRACIAS POR VENIR A **BISTRO MARINA**
ESPEREMOS QUE DISFRUTE ESTE CORTE DE WAGYU
PREPARADO POR NUESTRO CHEF.
PREGUNTE AL PERSONAL POR NUESTRA CARNE WAGYU
DEL DÍA DE HOY.

INFORMACIÓN DE LA CARNE WAGYU

EL WAGYU QUE SERVIMOS HOY EN BISTRO MARINA FUE CRIADO EN LA GRANJA MIZUSAKO, EN KAGOSHIMA JAPÓN,

LA CARNE WAGYU DE KAGOSHIMA FUE CAMPEÓNA EN 2017 DE LAS “OLIMPIADAS WAGYU”. DISFRUTE DE LA CARNE WAGYU QUE FUE ESPECIALMENTE CRIADA POR EIJI MIZUSAKO.



EIJI MIZUSAKO

CEO DEL GRUPO MIZUSAKO

ÚNICA GRANJA DE CARNE WAGYU EN JAPÓN QUE TIENE SU PROPIA PLANTA DE CREACION DE ALIMENTO. EN LA GRANJA SE PERFECCIONAN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN PARA GARANTIZAR UN WAGYU SANO, DE CALIDAD Y QUE SE ALIMENTA CORRECTAMENTE.

HA VIAJADO POR TODO EL MUNDO SOLO PARA ENCONTRAR LOS MEJORES INGREDIENTES PARA CREAR UN WAGYU DE LA MEJOR CALIDAD POSIBLE.

NEGRO JAPONÉS

EL NEGRO JAPONÉS ES 100% PURA SANGRE Y ES LLAMADO EL 'EMPERADOR' DE LA CARNE DE RES POR SUS HERMOSO MARMOLEO QUE ATRAVIESA LA CARNE ROJA Y GENERA UN SABOR UNICO CON UN AROMÁ PARTICULAR.



CLASIFICACIÓN DE SU WAGYU

FILETE A5

FECHA DE NACIMIENTO: 16/04/2016

GENERO: MACHO CASTRADO

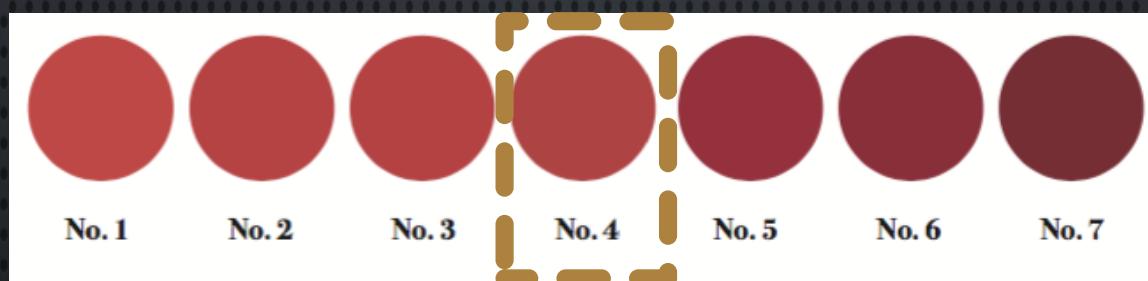
TIPO DE RAZA: NEGRO JAPONES

FECHA DE SACRIFICIO: 23/08/2018

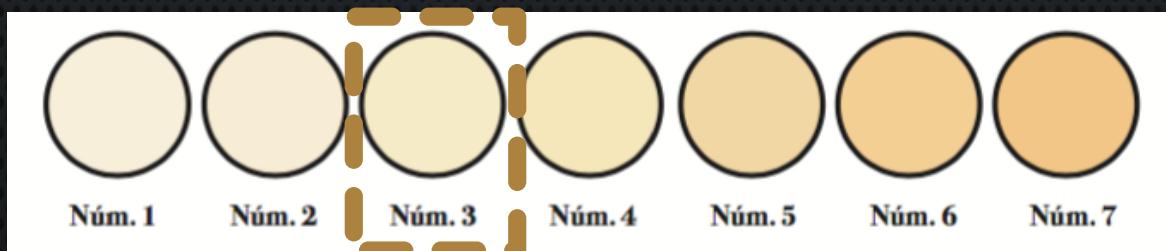
ESTANDAR DE MARMOLEO DE LA CARNE NO. 9



ESTANDAR DE COLOR DE LA CARNE No. 4



ESTANDAR DE LA GRASA DE LA CARNE No. 3



CERTIFICADO JMGA

発行No. 46270861701961

牛枝肉格付結果証明書

個体識別番号 1527414196

歩留 - 肉質等級 A-5

B . M . S . No. 9

B . C . S . No. 4

枝肉番号 2135

種別 黒毛和種

性別 去勢

格付年月日 平成30年8月27日

格付場所 阿久根食肉流通センター

この証明書は、上記の個体識別番号の牛肉の格付結果を証明しています。

平成30年8月30日

JMGA



公益社団法人 日本食肉格付協会
南九州支所 阿久根事業所



注:種別及び性別については、格付委託者からの申告に基づくものです。

Japan Meat Grading Association

CERTIFICADO JLEC



Providing information on Wagyu quality

Individual Identification Number
1527414196

Date of birth	16.Apr.2016
Gender	Castrated(Male)
Breed of the cattle	Japanese Black
Registry of Japanese Black	Registered
Prefecture produced	Kagoshima Japan
Date of slaughter	23.Aug.2018
Grade	A5

29.Aug.2018

Japan Livestock Products Export Promotion Council



FILETE WAGYU A5



NUESTRO MENÚ CUENTA CON UN CARNE WAGYU 100% JAPONESA CON CERTIFICACION, EL CORTE QUE OFRECEMOS ES EL MAS TIERNO POSIBLE UN FILETE, EL CUAL RECOMENDAMOS PARA SER DEGUSTADO EN UN TERMINO MEDIO O BLUE.

ATENCIÓN

¡Muchas gracias por elegir Bistro Marina! esperamos verte pronto de regreso.

Nuestro mayor interes 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 region de Kagoshima, Japón.

Esta carne llega totalmente **fresca** a días de a ver 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.

DIRECCIÓN

INDIO DE GUELATAO 1390, MIGUEL HIDALGO, 80090 CULIACÁN ROSALES, SIN.