

# INFORMACIÓN DE WAGYU



NÚMERO DE IDENTIFICACION  
INDIVIDUAL

**1363884153**

GRACIAS POR VENIR A **DANTE, BRASA Y FUEGO**  
ESPEREMOS QUE DISFRUTE ESTE CORTE DE  
WAGYU PREPARADO POR NUESTRO CHEF. DANTE  
FERRERO.

PREGUNTE AL PERSONAL POR NUESTRA CARNE  
WAGYU DEL DÍA DE HOY.

## INFORMACIÓN DE LA CARNE WAGYU

EL WAGYU QUE SERVIMOS HOY EN DANTE, BRASA Y FUEGO FUE CRIADO EN LA REGION DE, KAGOSHIMA JAPÓN.

ESTA CIUDAD FUE CAMPEÓNA EN 2017 DE LAS "OLIMPIADAS WAGYU". DISFRUTE DE ESTA AUTENTICA CARNE WAGYU.



### KAGOSHIMA

CADA 5 AÑOS EN JAPÓN, SE REALIZA UNA COMPETICIÓN DE WAGYU EN DONDE TODAS LAS REGIONES PRODUCTORAS DE WAGYU PARTICIPAN.

LA CARNE WAGYU DE KAGOSHIMA FUE GANADORA DE LA MEDALLA DE ORO EN 2017, EN 4 CATEGORIAS DE 9 POSIBLES, LO QUE LA HIZO ACREDITORA A CAMPEONA DE LOS JUEGOS OLIMPICOS DE WAGYU DE ESE AÑO.

### 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

RIB EYE Y NEW YORK **A5**

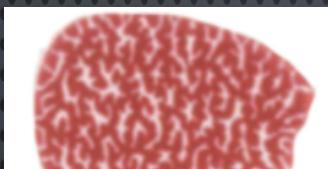
FECHA DE NACIMIENTO: 15/08/2016

GENERO: MACHO CASTRADO

RAZA: NEGRO JAPONES

FECHA DE SACRIFICIO: 4/10/2018

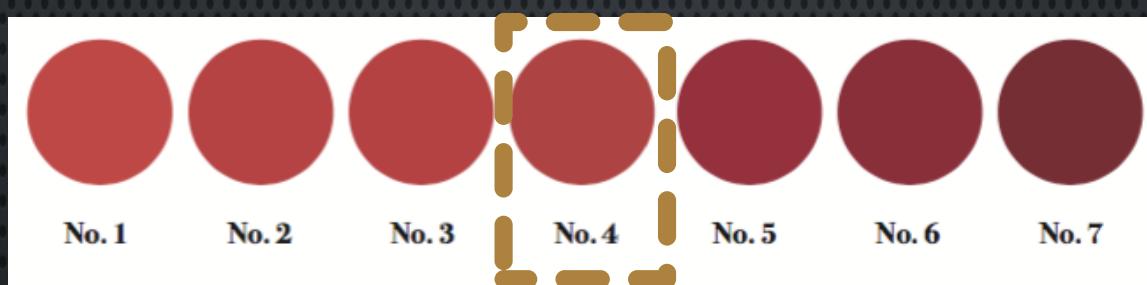
ESTANDAR DE MARMOLEO DE LA CARNE No. 9



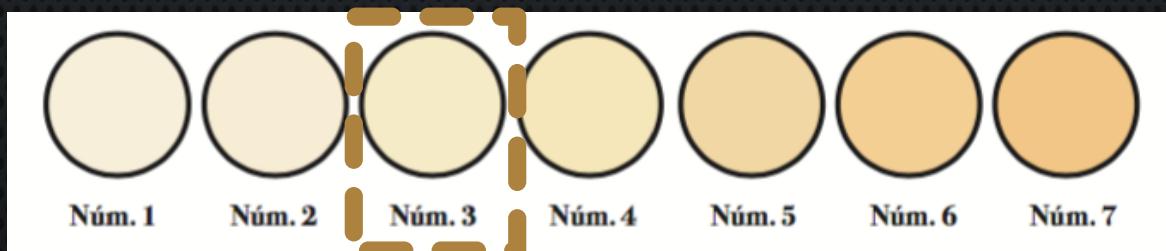
BMS#9 Grado de Calidad 5



ESTANDAR DE COLOR DE LA CARNE No. 4



ESTANDAR DE LA GRASA DE LA CARNE No. 3



# CERTIFICADO JMGA

発行No. 46091061701531

## 牛枝肉格付結果証明書

個体識別番号 1363884153

歩留 - 肉質等級 A-5

B . M . S . No. 9

B . C . S . No. 4

枝肉番号 477

種別 黒毛和種

性別 去勢

格付年月日 平成30年10月9日

格付場所 (株)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10月11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  
1363884153

Date of birth	15.Aug.2016
Gender	Castrated(Male)
Breed of the cattle	Japanese Black
Registry of Japanese Black	Registered
Prefecture produced	Kagoshima Japan
Date of slaughter	04.Oct.2018
Grade	A5

11.Oct.2018

Japan Livestock Products Export Promotion Council





## ATENCIÓN

¡Muchas gracias por elegir Dante, Brasa Y fuego!, esperamos verte pronto de regreso.

Nuestro mayor interés 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 región de Kagoshima, Japón.

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

[www.dantefuegoybrasa.com](http://www.dantefuegoybrasa.com)

### DIRECCIÓN

**EDGAR ALLAN POE 41 ESQ. EMILIO CASTELAR COL. POLANCO  
CHAPULTEPEC, MIGUEL HIDALGO C.P. 11560**