

# INFORMACIÓN DE WAGYU



NÚMERO DE IDENTIFICACION  
INDIVIDUAL

**1 378054244**

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



### EIJI MIZUSAKO

CEO DEL GRUPO MIZUSAKO

UNICA GRANJA DE CARNE WAGYU EN JAPÓN QUE TIENE SU PROPIA PLANTA DE MEZCLA 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 CARNE DE VACUNO POR SUS HERMOSOS MARMOLEO QUE ATRAVIESA LA CARNE ROJA Y SU SABOR AROMÁTICO.



# CLASIFICACIÓN DE SU WAGYU

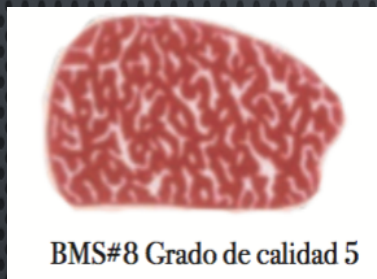
## FILETE **A5**

**FECHA DE NACIMIENTO: 15/02/2016**

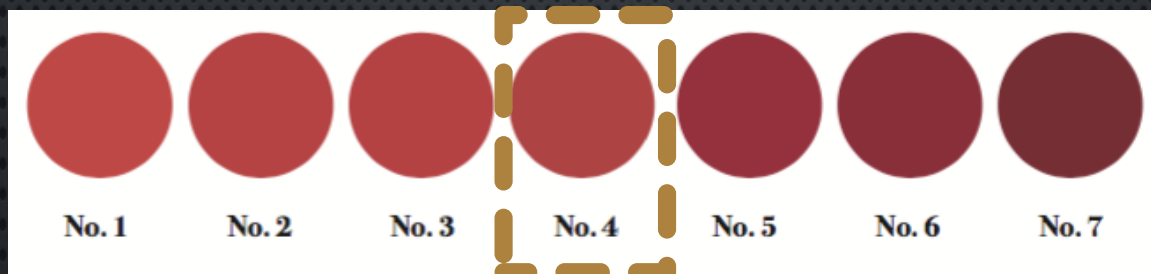
**GENERO: HEMBRA / RAZA: NEGRO JAPONES**

**FECHA DE SACRIFICIO: 27/08/2018**

ESTANDAR DE MARMOLEO DE LA CARNE No. 8



ESTANDAR DE COLOR DE LA CARNE No. 4



ESTANDAR DE LA GRASA DE LA CARNE No. 3



# CERTIFICADO JMGA

発行No. 46300861702441

## 牛枝肉格付結果証明書

個 体 識 別 番 号	1378054244
歩留-肉質等級	A-5
B . M . S . No.	8
B . C . S . No.	4
枝 肉 番 号	2443
種 別	黒毛和種
性 別	雌
格 付 年 月 日	平成30年8月30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9月3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

1378054244

Date of birth	15.Feb.2016
Gender	Female
Breed of the cattle	Japanese Black
Registry of Japanese Black	Registered
Prefecture produced	Kagoshima Japan
Date of slaughter	27.Aug.2018
Grade	A5

06.Sep.2018

Japan Livestock Products Export Promotion Council





## ATENCIÓN

¡Muchas gracias por elegir Dante, Brasa Y fuego!, 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.

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

### DIRECCIÓN

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