

EL WAGYU A DEGUSTAR HOY



HONNEUR
L'Esprit Bistronomie

NÚMERO DE ID. INDIVIDUAL

1378266388



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

MENSAJE DEL CHEF ANTOINE POITEVIN



HE TRABAJADO CON JAPONESES DURANTE MUCHOS AÑOS Y REALMENTE ME GUSTA LA CULTURA Y SU PASIÓN POR LOS BUENOS PRODUCTOS. DESPUÉS DE PROBAR CARNE WAGYU, COMPRENDEMOS EL TRABAJO REALIZADO PARA OBTENER ESTA CALIDAD. PARA UN CHEF, ES UN PRIVILEGIO COCINAR CARNE WAGYU. ESTO REQUIERE DE UN MUY BUEN CONOCIMIENTO Y EXPERIENCIA EN LA FORMA DE COCINA DE ESTE TIPO DE PRODUCTO.

INFORMACIÓN DE LA CARNE WAGYU

EL WAGYU QUE SERVIMOS HOY EN HONNEUR, BISTRO 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**

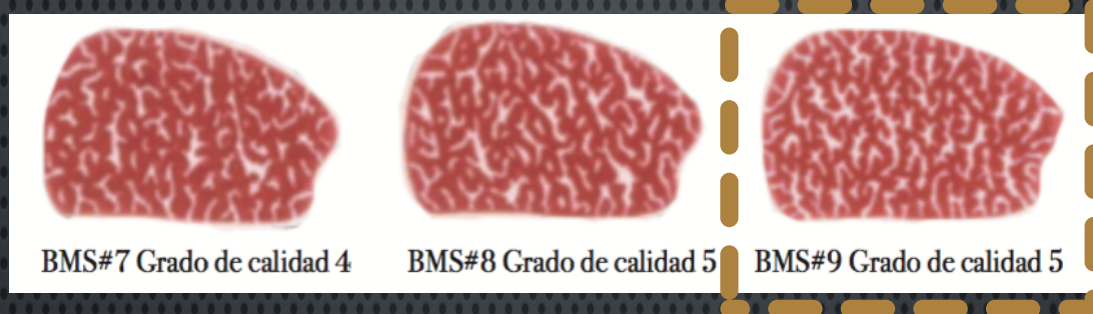
FECHA DE NACIMIENTO: 8/04/2016

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. 46270861703881

牛枝肉格付結果証明書

個体識別番号 1378266388

歩留-肉質等級 A-5

B . M . S . No. 9

B . C . S . No. 4

枝肉番号 2141

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 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
1378266388

Date of birth	08.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 A5

“LA CANTINA DE PARÍS”



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 Honneur Bistrot! 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.honneurbistrot.com

DIRECCIÓN

910 AV NIÑO OBRERO, COL CHAPALITA, 45040 ZAPOPAN