

INFORMACION DE WAGYU



NÚMERO DE ID. INDIVIDUAL

1366439886



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 FUE CRIADO EN LA REGION DE, KAGOSHIMA JAPÓN.

ESTA CIUDAD FUE CAMPEONA 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 ACREDITAR 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 & SIRLOIN WAGYU A5

FECHA DE NACIMIENTO: 21/08/2016

GENERO: MACHO CASTRADO

TIPO DE RAZA: NEGRO JAPONES

FECHA DE SACRIFICIO: 17/04/2019

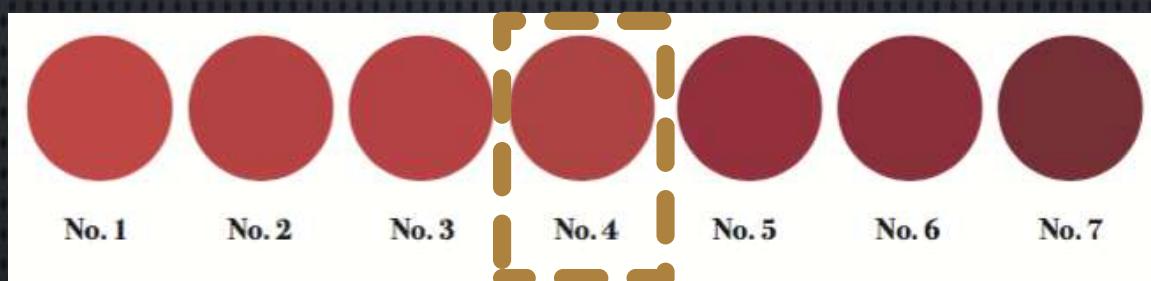
ESTANDAR DE MARMOLEO DE LA CARNE NO. 9



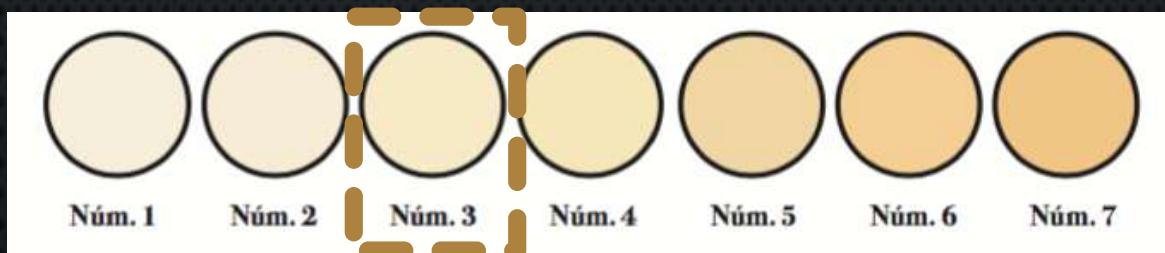
BMS#9 Grado de calidad 5



ESTANDAR DE COLOR DE LA CARNE No. 4



ESTANDAR DE LA GRASA DE LA CARNE No. 3



CERTIFICADO JMGA

発行No. 461904617088602

牛枝肉格付結果証明書

個体識別番号 1366439886

歩留 - 肉質等級 A-5

B . M . S . No. 9

B . C . S . No. 4

枝肉番号 1713

種別 黒毛和種

性別 去勢

格付年月日 2019年4月19日

格付場所 阿久根市食肉流通センター

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。

発行日 2019年5月1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。

CERTIFICADO JLEC



Providing information on Wagyu quality

Individual Identification Number
1366439886

Date of birth	21.Aug.2016
Gender	Castrated(Male)
Breed of the cattle	Japanese Black
Registry of Japanese Black	Registered
Prefecture produced	Kagoshima Japan
Date of slaughter	17.Apr.2019
Grade	A5

09.May.2019

Japan Livestock Products Export Promotion Council



RIB EYE & SIRLOIN

WAGYU A5



NUESTRO MENÚ CUENTA CON UN CARNE WAGYU 100% JAPONESA CON CERTIFICACION, LOS CORTES QUE OFRECEMOS TIENE UN ALTO MARMOLEO Y UNA SUAVIDAD ÚNICA, LOS CUALES RECOMENDAMOS PARA SER DEGUSTADOS EN UN TERMINO MEDIO ROJO.

ATENCIÓN

¡Muchas gracias por elegir nuestro restaurante! 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 ningúun proceso de congelación.

Por favor, no duden en preguntar a nuestro personal cualquier duda que tenga al respecto.



www.wagyutesorodejapon.com