

Antrykot Rib Eye Wagyu Certyfikowany Australia 9+ (Entrecote)

Cena: 839,00 zł



Opis produktu

Rasa bydła WAGYU pochodzi oryginalnie z Japonii z okolic Kobe. Jest to rasa wolno dojrzewająca wymagająca długiego opasania, bo od 30 do 40 miesięcy. Charakteryzuje się niskimi przyrostami dziennymi i przerostami mięsa tkanka tłuszczowa (marmurkiem). Bydło z którego wyprowadzono tę rasę używane było dawniej jako siła pociągowa, dlatego wykształciło ono wybitną cechę magazynowania energii w mięśniach w postaci przerostów tłuszczowych - im jest bardziej przerośnięte, tym cenniejsze kulinarnie. Daje to charakterystyczną dla tego bydła marmurkowość, a tłuszcz posiada zarówno wybitne walory smakowe jak i prozdrowotne, gdyż zawiera we właściwych proporcjach kwasy tłuszczowe omega3 i omega6. Wraz z dobrze ułożoną dietą pokarmową nadaje to mięsu wyśmienity smak.

UWAGA: PRODUKT SPROWADZAMY PRZEDE WSZYSTKIM NA ZAMÓWIENIE. CZAS OCZEKIWANIA TO MAX. 1-2 TYGODNIE, LUB SZYBCIEJ JEŚLI MAMY AKURAT NA STANIE. Dostępna online lub w sklepie stacjonarnym na Żoliborzu (ul. Dygata 3)