

CECINA de WAGYU

CURED WAGYU

VIANDE DE WAGYU SÉCHÉE

El wagyu es una raza japonesa de carne exquisita. Se identifica por su característico marmoleado o infiltración grasa en las fibras musculares, lo que le confiere una textura suave que hace que se funda en la boca. Por este motivo, es considerada por muchos expertos como "la mejor carne del mundo".

Con esta afamada carne, elaboramos la cecina de WAGYU, con un aroma y sabor únicos.

El corte de las piezas presenta un gran vetado para así conseguir que la cecina esté muy jugosa. Entre más marmoleado más calidad. Para elaborar esta cecina sólo se emplean piezas muy, muy seleccionadas de WAGYU, con una infiltración de categoría superior. Así conseguimos nuestra cecina con la mayor calidad posible, jugosa, suave y con gran bouquet.

Este producto **es apto para consumo HALAL**. Cecina elaborada con carne de wagyu sacrificado con el rito islámico.

Wagyu is a japanese breed of steer with exquisite meat. It is identified by its characteristic marbling or fatty infiltration in the muscle fibers, which gives it a soft texture that makes it melt in the mouth. For this reason, it is considered by many experts to be "the best meat in the world."

With this famous meat, we make WAGYU cured meat, with a unique aroma and flavor.

The cut of the pieces has great grain to ensure that the cured beef is very juicy. The more veined, the better the quality. To make this cured WAGYU, only very, very selected pieces of wagyu steer, with a higher category infiltration. This is how we get our cured wagyu with the highest quality possible, juicy, soft and with a great bouquet.

This product **is suitable for HALAL consumption**. Cured wagyu made with wagyu slaughtered with the Islamic rite.

Le Wagyu est une race japonaise à la viande exquise. On l'identifie par son marbrage ou infiltration grasseuse caractéristique dans les fibres musculaires, qui lui confère une texture moelleuse qui le fait fondre en bouche. Pour cette raison, de nombreux experts la considèrent comme « la meilleure viande du monde ».

Avec cette fameuse viande, nous élaborons de la viande séchée WAGYU, à l'arôme et à la saveur uniques.

La coupe des morceaux a un grain important pour garantir que la viande séchée soit très juteuse. Plus il est veiné, meilleure est la qualité. Pour réaliser ce saccadé, seuls des morceaux de WAGYU très, très sélectionnés sont utilisés, avec une infiltration supérieure. C'est ainsi que nous obtenons notre viande séchée de la plus haute qualité possible, juteuse, douce et avec un grand bouquet.

Ce produit **est adapté à la consommation HALAL**. Viande séchée à base de viande de wagyu abattue selon le rite islamique.



Cecina de WAGYU

CURED WAGYU

VIANDE DE WAGYU SÉCHÉE



CALIDAD
MÁXIMA 9+
Pura raza
WAGYU

MAXIMUM
QUALITY 9 +
FULL BLOOD

QUALITÉ
MAXIMALE 9+
Pur sang
Wagyu

CÓDIGO CODE	DENOMINACIÓN DESCRIPTION	EAN	CONDICIONES ALMACENAJE STORAGE CONDITIONS	CADUCIDAD CADUCITY	PESO UNIDAD UNIT WEIGHT	PESO CAJA BOX WEIGHT	EMBALAJE PACKING	ENVASE PACKAGE	CAJAS CAPA LAYER BOXES	CAPAS PALET PALET LAYER	CAJAS PALET PALET BOXES	DIMENSIONES CAJA LARGO ANCHO ALTO DIMENSIONS BOX LONG WIDE HIGH
0220	CECINA de WAGYU, BABILLA CURED WAGYU, KNUCKLE	8425460002807	4° C a 10° C	12 meses 12 months	3 – 5 KG	5 – 10 KG	2 piezas por caja 2 pieces per box	Vacío Vacuum	7 CAJAS 7 BOXES	7 CAPAS 7 LAYER	49 CAJAS 49 BOXES	450 X 225 X 175
0221	CECINA de WAGYU, BABILLA EN MITADES CURED WAGYU, HALVES KNUCKLE	8425460002814	4° C a 10° C	12 meses 12 months	1,5 – 2,5 KG	5 – 10 KG	4 piezas por caja 4 pieces per box	Vacío Vacuum	7 CAJAS 7 BOXES	7 CAPAS 7 LAYER	49 CAJAS 49 BOXES	450 X 225 X 175
0225	CECINA de WAGYU, CONTRA CURED WAGYU, OUTSIDE FLAT	8425460002821	4° C a 10° C	12 meses 12 months	3 – 5 KG	6 – 10 KG	2 piezas por caja 2 pieces per box	Vacío Vacuum	4 CAJAS 4 BOXES	9 CAPAS 9 LAYER	36 CAJAS 36 BOXES	580 X 370 X 150
0228	CECINA de WAGYU RECTANGULAR, ENTERA CURED WAGYU, WHOLE RECTANGULAR	8425460002906	4° C a 10° C	12 meses 12 months	2 – 4 KG	4 – 8 KG	2 piezas por caja 2 pieces per box	Vacío Vacuum	7 CAJAS 7 BOXES	7 CAPAS 7 LAYER	49 CAJAS 49 BOXES	450 X 225 X 175
0229	CECINA de WAGYU RECTANGULAR MITADES CURED WAGYU, HALVES RECTANGULAR, HALVES	8425460002913	4° C a 10° C	12 meses 12 months	1 – 2 KG	4 – 8 KG	4 piezas por caja 4 pieces per box	Vacío Vacuum	7 CAJAS 7 BOXES	7 CAPAS 7 LAYER	49 CAJAS 49 BOXES	450 X 225 X 175
0230	CECINA de WAGYU RECTANGULAR TACOS CURED WAGYU, RECTANGULAR IN PIECES	8425460002920	4° C a 10° C	12 meses 12 months	0,5 – 1 KG	4 – 8 KG	8 piezas por caja 8 pieces per box	Vacío Vacuum	7 CAJAS 7 BOXES	7 CAPAS 7 LAYER	49 CAJAS 49 BOXES	450 X 225 X 175
0231	CECINA de WAGYU RECTANGULAR PULIDA CURED WAGYU, POLISHED RECTANGULAR	8425460002937	4° C a 10° C	12 meses 12 months	2 – 4 KG	4 – 8 KG	2 piezas por caja 2 pieces per box	Vacío Vacuum	7 CAJAS 7 BOXES	7 CAPAS 7 LAYER	49 CAJAS 49 BOXES	450 X 225 X 175
0235	CECINA de WAGYU, LONCHAS 80 GRES CURED WAGYU, SLICES 80 GRs.	8425460002968	4° C a 10° C	12 meses 12 months	0,08 KG	1,6 KG	20 piezas por caja 20 pieces per box	Vacío Vacuum	14 CAJAS 14 BOXES	7 CAPAS 7 LAYER	98 CAJAS 98 BOXES	250 X 200 X 130

Ingredientes: Carne de Wagyu Halal, sal, humo natural.

Ingredients: Halal Wagyu meat, salt, natural smoke.

Ingrédients: Viande de Wagyu Halal, sel, nitrifiant E-250, fumée naturelle.

Información nutricional / Nutritional value (100 grs.)
 Calorías / calories.....1168 Kj / 259 Kcal
 Grasa total / total fat..... 11,61 g
 de las cuales saturadas / saturated fat.....2,87 g
 Hidratos de carbono / carbohydrates.....0,8 g
 de los cuales azúcares / sugar.....0,8 g
 Proteínas / proteins.....38,5 g
 Sal / salt.....3,74 g



Código Code 0220 0221 0225 0228 0229 0230 0231 0235

Cecina de WAGYU

CURED WAGYU

Viande de WAGYU SÉCHÉE

CECINA de WAGYU – MÁXIMO MARMOLEADO 9+ PURA RAZA WAGYU

CURED WAGYU – MAXIMUM MARBLING 9+ FULL BLOOD WAGYU

VIANDE SÉCHÉE WAGYU – MARBRE MAXIMUM 9+ WAGYU PURE RACE

Wagyu de pura sangre. Sólo con el wagyu puro se obtiene la máxima infiltración.

Marmoleado 9 +

Pure blood Wagyu. Only with pure wagyu can you get the maximum infiltration. Marbling 9 +

Ce n'est qu'avec du wagyu pur qu'une infiltration maximale est obtenue. Marbrure 9 +

CALIDAD
MÁXIMA 9+
Pura raza
WAGYU

MAXIMUM
QUALITY 9 +
FULL BLOOD

QUALITÉ
MAXIMALE 9+
Pur sang
Wagyu



- REF. 0220 CECINA de WAGYU, PURA SANGRE, BABILLA, pieza entera
CURED WAGYU, FULL BLOOD, KNUCKLE, whole piece
VIANDE SÉCHÉE WAGYU, AIGUILLETE DE RUMSTEK, entire
- REF. 0221 CECINA de WAGYU, PURA SANDRE, BABILLA, en mitades
CURED WAGYU, FULL BLOOD, KNUCKLE, halves
VIANDE SÉCHÉE WAGYU, AIGUILLETE DE RUMSTEK, moitiés
- REF. 0225 CECINA de WAGYU, PURA SANGRE, CONTRA
CURED WAGYU, FULL BLOOD, OUTSIDE FLAT
VIANDE SÉCHÉE WAGYU, SANG PUR, TRANCHE RONDE
- REF. 0228 CECINA de WAGYU, PURA SANGRE, RECTANGULAR, pieza entera
CURED WAGYU, FULL BLOOD, RECTANGULAR, whole piece
VIANDE SÉCHÉE WAGYU, SANG PUR, RECTANGULAIRE, pièce entière
- REF. 0229 CECINA de WAGYU, PURA SANGRE, RECTANGULAR, mitades
CURED WAGYU, FULL BLOOD, RECTANGULAR, halves
VIANDE SÉCHÉE WAGYU, SANG PUR, RECTANGULAIRE, pièce moitiés
- REF. 0230 CECINA de WAGYU, PURA SANGRE, RECTANGULAR, en tacos
CURED WAGYU, FULL BLOOD, RECTANGULAR, in pieces
VIANDE SÉCHÉE WAGYU, SANG PUR, RECTANGULAIRE, en morceaux
- REF. 0231 CECINA de WAGYU, PURA SANGRE, RECTANGULAR, pulida
CURED WAGYU, FULL BLOOD, RECTANGULAR, polished
VIANDE SÉCHÉE WAGYU, SANG PUR, RECTANGULAIRE, poli
- REF. 0235 CECINA de WAGYU, PURA SANGRE, en LONCHAS, 80 grs
CECINA de WAGYU, FULL BLOOD, SLICES 80 grs
VIANDE SÉCHÉE WAGYU, SANG PUR, tranche

AUSTRALIA	
1100+	9
1001-1100	8
901-1000	7
800-900	6
710-800	5
600-700	4
510-600	3
400-500	2
300-400	1
100-200	0

ALL-MEAT

