



Cos'è SASHI FINLANDESE

Sashi è un termine giapponese che significa marezzatura, quindi quando si parla di carne Sashi o Sashi Beef s'intende un taglio di carne bovina caratterizzato da una buona quantità di grasso intramuscolare, distribuito in modo uniforme.

La carne Sashi Finlandese si ricava soltanto da bovini nati, allevati e macellati in Finlandia, completamente alimentati ad erba.

È una carne di qualità, caratterizzata da un elevato grado di marezzatura, tanto da essere comunemente denominato il Wagyu europeo.

Selezioniamo e utilizziamo le migliori carni

