

Cos'è WAGYU



Il wagyu è un bovino giapponese di manto nero della razza di Tajima, allevato nella prefettura di Hyōgo, l'antica provincia di Tajima, in Giappone.

Questa razza fa parte della "razza nera giapponese", che comprende altre razze simili allevate a Tottori, Shimane e Okayama.

Il manzo di Kobe è rinomato per il sapore, la tenerezza e la struttura grassa e ben mazzata. Può essere preparato alla griglia o su piastra.

La leggenda vuole che l'alimento principale del manzo sia il grano, insieme alla birra, e che questo venga massaggiato con del sakè, ma di tutto ciò non si trova alcun riscontro nella realtà.

I bovini vengono effettivamente spazzolati, ma soprattutto per tenerli puliti.

Selezioniamo e utilizziamo le migliori carni

