



30.03.2012 - 19 Uhr
Wagyü-Rind

Eine Klasse für sich - das exklusivste Hausrind der Welt ...

Das Wagyü-Rind ist eine Rinderrasse japanischen Ursprungs und das teuerste und exklusivste Hausrind der Welt! Bis zur Schlachtreife wird ca. die doppelte Zeit als beim herkömmlichen Rind benötigt. Die Aufzucht erfolgt ohne künstliche Wachstumshormone und Antibiotika; das langsame Wachstum dieser sehr selten vorkommenden Rinderrasse ergibt ein Fleisch bei dem das Fett nicht punktuell, sondern in einer sehr feinen Marmorierung im Muskelfleisch verteilt ist. Wagyü-Fleisch hat im Vergleich zu anderen Rinderrassen einen bis zu 50% höheren Anteil an ungesättigten Fettsäuren.



**KÜCHEN
STUDIO
WALTHER**

Engelplatz 8 07743 Jena
Telefon: 0 36 41 - 44 38 04
Telefax: 0 36 41 - 42 05 18
www.hw-traumkueche.de
info@hw-traumkueche.de

Euro 67,-