



NAGUSI
Kobe Beef
Spain

KOBE EN CORTE

*Para mantener al máximo la jugosidad y el sabor de la carne Wagyu, se recomienda no cocinar en exceso ninguna de las piezas.

01/ LOMO ALTO

Es la parte de donde se extraen el chuletón y el entrecot. Tiene una gran textura y un sabor con mucho cuerpo. Se recomienda preparar a la parrilla o al horno.

02/ SOLOMILLO

La pieza más apreciada. Muy tierna, sin nervios y con poca grasa. Gana con preparaciones simples: en crudo, parrilla o plancha.

03/ LOMO BAJO

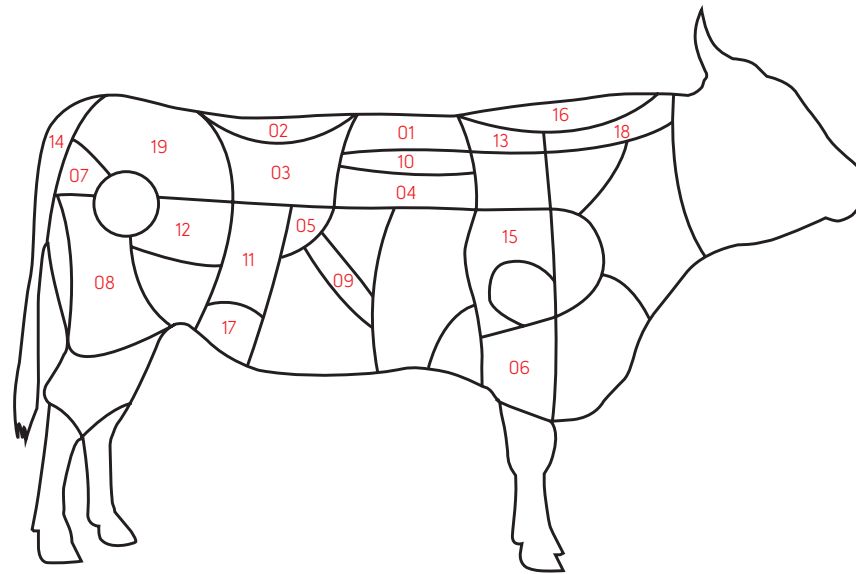
Pieza de gran calidad de donde sale el auténtico entrecot. Tierna, de textura fina y con un jugoso veteado. Se cocina a la parrilla o al horno.

04/ ASADO DE TIRA CON HUESO

Pieza con una buena cantidad de grasa y rico sabor, ideal para barbacoa

05/ BOCADO DE LA REINA

Pieza muy tierna de intenso sabor ideal para parrilla y barbacoa.



06/ BRAZUELO

Pieza de muy buen sabor que se vuelve tierna cuando se cocina a fuego lento. Muy recomendado para guisos y hamburguesas.

07/ RABILLO

Pieza de muy buen sabor que se vuelve tierna cuando se cocina a fuego lento. Muy recomendado para guisos y hamburguesas.

08/ CONTRA Y REDONDO

Pieza tierna ideal para cortes largos como filetes y escalopines. Se recomienda cocinar a la plancha o en salsa.

09/ ENTRAÑA

Pieza con gran cantidad de grasa infiltrada e intenso sabor. Se recomienda en cocinar a la plancha o a la parrilla.

10/ LÁGRIMAS

Pieza de intenso sabor con gran cantidad de infiltración de grasa recomendado para barbacoa o para cocinar a baja temperatura.

11/ MINIFALDA

Pieza con mucha infiltración de grasa y textura tierna. Ideal para guisos, plancha, parrilla o barbacoa.

12/ PICAÑA

Pieza con mucho sabor y mucha infiltración de grasa para comer en carpaccio o en bistec.

13/ PRESA

Una de las piezas más apreciadas similar al lomo alto. Recomendado para carpaccio, a la plancha o a la parrilla.

14/ RABO

Pieza sabrosa y gelatinosa perfecta para cocinar en salsa.

15/ ESPALDILLA

Carne magra con un intenso sabor jugoso y dulce único en el Wagyu. Se recomienda para bistecs, ragout y guisos (cortada en dados).

16/ SOBRECOSTILLA

Pieza tierna de excelente calidad. Muy utilizada para barbacoa.

17/ VACÍO

Pieza plana ideal para escalopines a la plancha.

18/ CENTRO AGUJA

Carne magra tierna, rica, sabrosa y bien veteada. Perfecta para cocinar en finas lonchas.

19/ CADERA

Pieza de gran ternura y muy sabrosa. Recomendable para hacer filetes.

HAMBURGUESAS

Las hamburguesas de Wagyu son una delicia que pueden elaborarse con distintas partes del animal (morcillo, brazuelo, falda, costillar...).

LÁMINAS DE WAGYU

Elaborado con las piezas más nobles y curado durante un año y medio, el jamón de wagyu tiene un aroma y bouquet inigualables.