

# LÁMINAS DE KOBE.®

---

PURE & SUPREME  
JAPANESE BEEF

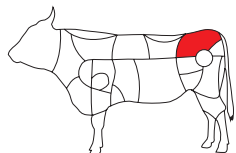


**NAGUSI.®**

KOBE BEEF

SPAIN

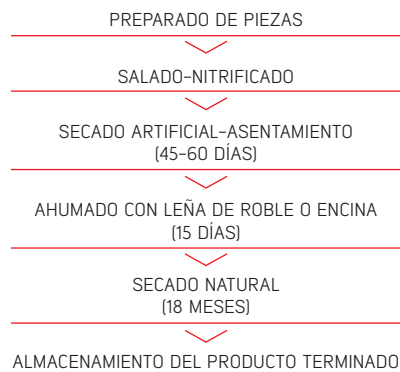
La carne de Kobe Nagusi procedente de vacas 100% fullblood Wagyu, está considerada como una de las más exclusivas del mundo. Su sabor es extremadamente delicado, con una peculiar textura suave y cremosa que se deshace en la boca. Cinco generaciones garantizan la pureza de raza de nuestra ganadería, certificada con la carta genealógica de cada animal: "Black -Wagyu" 100%, una herencia de calidad que ha echado sus raíces en nuestra finca de Esteutz en Gipuzkoa.



**Las Láminas de Kobe Nagusi®** son pequeñas porciones extraídas de la parte superior de la pata trasera del buey de Kobe. Tras un proceso de curación, se presentan con un corte fino que permite degustar en todos sus matices. Un manjar exclusivo para gourmets.

## / PROCESO DE ELABORACIÓN

Carne de Kobe, curada durante 18-24 meses, salada, sin grasas y secada al aire o al humo, siguiendo las técnicas de deshidratación y secado más avanzadas para obtener una cecina de la más alta calidad. Tras el perfilado de la pieza se realiza el salado para posteriormente lavar y retirar el exceso de sal, se continúa con el ahumado, un proceso enteramente artesanal donde se utiliza leña de roble o encina durante 15 días, para luego someter al curado o secado.



## / INGREDIENTES

Carne de buey, sal y conservantes (E-252 y E-250)

## / CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Olor
Coloración granate con veteado blanco en su interior. Ausencia de coloraciones extrañas.	Característico de los productos curados, aroma agradable. Ausencia de olores anómalos.
Sabor	Textura
Delicado. Ausencia de sabores extraños.	Homogénea y jugosa

## / CONTENIDOS ALÉRGENOS

ALÉRGENO	Presente		Puede contener	
	SÍ	NO	SÍ	NO
Cereales con gluten y derivados		X		X
Crustáceos y derivados		X		X
Huevos y derivados		X		X
Pescados y productos derivados		X		X
Frutos de cáscara y derivados		X		X
Cacahuets y derivados		X		X
Leche y derivados lácteos (incluida la LACTOSA)		X		X
Soja		X		X
Apio y derivados		X		X
Mostaza y derivados		X		X
Semillas de sésamo y derivados		X		X
Sulfitos		X		X
Altramucos y derivados		X		X
Moluscos y derivados		X		X

## / FORMA DE PRESENTACIÓN

### PESO NETO

100 grs., tolerancia +/- 4,5 grs.

### TIPO

Envasado al vacío

### EXTERIOR

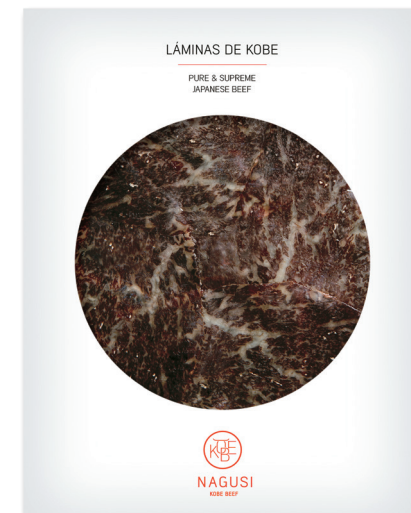
Sobre de cartón de 225 x 260 mm. plastificado y troquelado, provisto de abre fácil en su reverso

### INTERIOR

Bolsa de interior plástico y exterior de plástico y papel de 200 x 250 mm, apta para uso alimenticio y provista de cierre adhesivo que permite la apertura y el cierre de la bolsa varias veces.

### ETIQUETADO UNIDAD DE VENTA

- \_Nombre del artículo
- \_Fecha de caducidad
- \_Lote
- \_Modo de conservación
- \_Peso EAN 13
- \_Óvalo sanitario
- \_Domicilio industrial
- \_Razón social
- \_Otros (ver etiqueta)



## / CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

---

**E. coli:**

ausencia/25 gramos (n=1)

**Listeria monocytogenes:**

ausencia/25 gramos (n=5)

Reglamento CE 2073/05 modificado por el Reglamento CE 1441/07 y recomendaciones CENAN (Umbral y límite, en unid. form. de colonias por cm<sup>2</sup>).  
n=nº uds. muestra; c=nº uds muestra que podrá situarse entre los dos valores (m y M)

---

## / CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Conservar en lugar fresco y seco.  
Distribución en vehículos frigoríficos autorizados para el transporte de mercancías perecederas. Los vehículos destinados al transporte del producto, no transportarán, ni conjuntamente ni antes de la carga, materiales no alimentarios, ni productos que pudieran ser contaminantes.

## / VIDA ÚTIL Y CONSERVACIÓN

180 días desde la fecha de producción, siempre que se mantengan las condiciones de conservación. Conservar en frío a unos 5°C. Una vez abierto, conservar en frío y consumir lo antes posible.

## / PREPARACIÓN

Abrir el sobre 10-15 minutos antes de su consumo para que el producto recupere sus características organolépticas y consumir directamente.

## / ELABORADO POR

MUGABURU S.L.

Ganadería 100% fullblood Wagyu en

País Vasco y Ciudad Real

[www.casahierro.com](http://www.casahierro.com)



**NAGUSI**®

KOBE BEEF

SPAIN