



WAGYU BEEF



Wie kaum einem anderen Fleisch ist **WAGYU** in den letzten Jahren, bedingt durch seine nun freie Verfügbarkeit und unübertroffene Qualität, ein Siegeszug durch die Top-Gastronomie gelungen: Spitzen-Gastronomen und Sterne-Köche gehören zu denen, welche das exzellente Jack's Creek **WAGYU**-Fleisch auf ihre Speisekarte setzen.



WAGYU-Fleisch ist durch die feine Struktur des Muskelgewebes gekennzeichnet. Das weiche und glänzende intramuskuläre Fett erzeugt einen hohen Grad an »Marmorierung«, der für den zarten und saftigen Geschmack des Fleisches sorgt. Der Geschmack wird vor allem darauf zurückgeführt, dass die im Fett vorhandenen Zuckerstoffe beim Braten des Fleisches karamellisieren. Untersuchungen der Washington State University

haben ergeben, dass **WAGYU**-Fleisch sogar bis zu 30% mehr einfache ungesättigte Fettsäuren als das viel gerühmte Angus-Rind enthält. **WAGYU**-Fleisch eignet sich daher zum einen vorzüglich für Cholesterin senkende Diäten.



DELTA Fleisch Handels GmbH
Lagerstraße 11 · 20357 Hamburg
Tel. 040 - 43 16 10 · Fax 040 - 43 16 16
delta-hamburg.de · info@delta-hamburg.de