

Wagyu rundvlees

De Wagyu runderen hebben een natuurlijke aanleg voor de ontwikkeling van intramusculair vet, wat zorgt voor de unieke vetmarmering in het vlees. De levensstijl van de runderen draagt ook bij aan de uitstekende kwaliteit. Bij Sligro bieden wij al jaren Wagyu vlees met verschillende gradaties uit Australië, Uruguay (Pasen & Kerst) en Japan aan. Wagyu vlees heeft een intens lekkere smaak!

Klik hier en bekijk het Wagyu concept

Wagyu rundvlees Australië

Artikel	Artikelomschrijving	Eenheid
4295	Runder biefstuk geportioneerd BMS 3+	*Portie*
5329	Runder bovenbil aan het stuk BMS 3+	Heel deel
79793	Runder entrecote geportioneerd BMS 6+	*Portie*
79794	Runder haas aan het stuk BMS 6+	Heel deel
79797	Runder staartstuk / picanha BMS 6+	Heel deel
1606	Runder rib eye aan het stuk BMS 6+	Heel deel
141917	Runder rib eye geportioneerd BMS 8+	Heel deel
79798	Runder striploin aan het stuk BMS 6+	Heel deel
9169	Runder sukade BMS 6+	Heel deel
5847	Runder tournedos geportioneerd BMS 6+	Heel deel

Yakiniku

Wagyu rundvlees Japan

Artikel	Artikelomschrijving	Eenheid
79832	Runder brisket A4	Heel deel
79836	Runder entrecote geportioneerd A4	*Portie*
79837	Runder haas A4	Heel deel
79841	Runder rib eye aan het stuk A4	Heel deel
141915	Runder rib eye geportioneerd A4	*Portie*
79844	Runder striploin aan het stuk A4	Heel deel
112156	Runder sukade aan het stuk A5 DV	Heel deel
79846	Runder tournedos	*Portie*

Shabu Shabu

Dankzij de verschillende landen van herkomst kunnen wij je een breed assortiment Wagyu vlees aanbieden. De verschillende gradaties zorgen voor een duidelijk verschil in smaak, textuur en prijs.