

# SCEGLI IL TAGLIO DELLA TUA CARNE

CHOOSE THE CUT OF THE YOUR MEAT



IL TERMINE SASHI,  
INDICA TECNICAMENTE LA MAREZZATURA,  
ACCOSTATO A BEEF, SASHI BEEF,  
ASSUME IL SIGNIFICATO DI CARNE SELEZIONATA  
IN BASE AL LIVELLO DI MAREZZATURA.  
LA CARATTERISTICA DETERMINANTE PER LA SASHI BEEF  
È QUINDI LA SUA TRAMA,  
OSSIA L'ALTO LIVELLO DI INFILTRAZIONE DI GRASSO  
LA FONDAMENTALE PARTICOLARITÀ  
CHE RENDE LA SASHI BEEF UNICA,  
INFATTI È PROPRIO IL GRASSO  
CHE SCIOGLIENDOSI IN COTTURA  
RESTA DENTRO LE FIBRE DELLA CARNE  
DETERMINANDO IL CONNUBIO PERFETTO  
TRA SUCCOSITÀ E TENEREZZA.

---

WAGYU È UN TERMINE RIFERITO  
A DIVERSE RAZZE BOVINE GIAPPONESI  
LE PIÙ FAMOSE DELLE QUALI SONO STATE GENETICAMENTE  
SELEZIONATE PER AVERE CARNE INTENSAMENTE MARRONIZZATA,  
OVVERO PRODURRE UNA ELEVATA QUANTITÀ DI GRASSI INSATURI  
CHE TENDONO A DISTRIBUIRSI E LASCIARE STRIATURE  
SIMILI ALLE VENATURE DEL MARMO.  
QUESTA CARATTERISTICA RENDE LA CARNE DI WAGYU  
PARTICOLARMENTE SAPORITA, TENERA E GUSTOSA.

---

