

MEAT JAPAN



WAGYU SELECTORS
SINCE 1953

JAPANISCHES WAGYU DAS WERTVOLLSTE FLEISCH DER WELT

Entdecken Sie das **einzigartige Geschmackserlebnis** von japanischem Wagyu, dem Gipfel der Rindfleisch-Exzellenz. Ginkakuji-Onishi Wagyu-Rinder werden unter strengsten Aufzuchtbedingungen in Japan großgezogen, wo Qualität eine Tradition ist. Das Geheimnis liegt in der **faszinierenden Marmorierung** des Fleisches, die für eine **zarte, saftige Textur** und einen unvergleichlichen Geschmack sorgt.



CITTI *Markt der
Lebensfreude*

MEAT JAPAN



鎮岡寺 大西
GINKAKUJI ONISHI

WAGYU SELECTORS
SINCE 1953

*Raizo Onishi und sein
Sohn Hideki Onishi,
Leiter der historischen
Metzgerei in Kyoto*



JAPANISCHES FLEISCHHANDWERK

Seit 1953 ist die **Meat Japan Onishi-Metzgerei** in Kyoto ein Symbol für japanisches Fleischhandwerk. Spezialisiert auf hochwertiges Ginkakuji Onishi Wagyu, bietet sie eine breite Auswahl an Wagyu-Schnitten mit unvergleichlichen Aromen und Texturen. Jedes Stück wird sorgfältig handverlesen und auf erstklassige Qualität geprüft.

ZÜCHTUNG

In Japan werden nur die besten Wagyu-Rinder von Onishi ausgewählt und von erstklassigen Züchtern in stressfreier Umgebung mit besonderer und individueller Ernährung aufgezogen, was zu qualitativ herausragendem und einzigartig schmackhaftem Wagyu-Rind führt.



GESCHMACK

Das japanische Wagyu-Rind zeichnet sich durch hohe intramuskuläre Fettanteile aus, was eine einzigartige Marmorierung und zarte Textur ergibt. Diese Fett-Mager-Mischung schmilzt auf der Zunge und bietet ein butterweiches Mundgefühl mit intensivem Geschmack.

FETTMARMORIERUNGSGRAD



Grad 1 Grad 2 Grad 3 Grad 4 Grad 5

AUSGEZEICHNETE QUALITÄT MIT A5-GRADING

Das „A5-Grading“ bezeichnet die höchste Qualitätsklasse für Wagyu-Rindfleisch in Japan. **Das „A“ steht für einen überdurchschnittlich hohen Gehalt an stark marmoriertem Fleisch im Vergleich zu anderen Tieren**, und die Zahl „5“ repräsentiert die höchste Marmorierungsstufe. Nur diese Qualität wird für Japan Wagyu verwendet.



Rezepte & spannende
Tipps entdecken:
www.cittimarkt.de/wagyu

CITTI *Markt der
Lebensfreude*