

Luxus ohne Übermaß. Geschmack ohne Kompromisse. Auf vertrauenswürdigen Farmen betrieben auf der gesamten Insel Irlands aufgezogen, vereint dieses Premium-Wagyu-Rindfleisch die außergewöhnliche *Hand Selected* der Wagyu-Genetik mit einem grasbetonten Geschmack, geprägt durch unser Klima, unsere nährstoffreichen Weiden und Generationen landwirtschaftlicher Erfahrung - für ein reichhaltiges, butteriges und zartes Geschmackserlebnis auf höchstem Niveau.



WAGYU

SUPERIOR MARBLING





Luxus ohne Übermaß. Geschmack ohne Kompromisse.

Unser Wagyu-Rindfleisch verbindet die außergewöhnliche Marmorierung der Wagyu-Genetik mit dem intensiven, herzhaften Geschmack von grasgefütterten Milchrindern und schafft so ein einzigartig ausgewogenes und saftiges Genusserlebnis.

Auf Familienbetrieben auf der gesamten Insel Irland aufgezogen, wird dieses Wagyu durch unser Klima, unser Gras und unsere landwirtschaftliche Expertise geprägt – Luxus ohne Übermaß und Geschmack ohne Kompromisse.

Dies ist kein Wagyu, das durch Extreme definiert wird. Es ist Wagyu mit klarer Zielsetzung – verantwortungsvoll erzeugtes Rindfleisch, das eine sorgfältige Landnutzung und die langfristige Nachhaltigkeit der Rindfleischproduktion in Irland unterstützt.





Luxus ohne Übermaß. Geschmack ohne Kompromisse. Auf vertrauenswürdigen Familienbetrieben auf der gesamten Insel Irlands aufgezogen, vereint dieses Premium-Wagyu-Rindfleisch die außergewöhnliche Marmorierung der Wagyu-Genetik mit einem grasbetonten Geschmack, geprägt durch unser Klima, unsere nährstoffreichen Weiden und Generationen landwirtschaftlicher Erfahrung – für ein reichhaltiges, buttriges und zartes Geschmackserlebnis auf höchstem Niveau.

Vertrauen als Grundlage

Tierwohl

Aufgezogen nach hohen Tierwohlstandards auf Familienbetrieben, mit sorgfältigem Umgang, stressarmen Bedingungen und ausreichend Platz für natürliches Verhalten.

Nachhaltigkeit

Produziert innerhalb grasbasierter Landwirtschaftssysteme unter optimaler Nutzung natürlicher Niederschläge und des Weidewachstums. Kurze Lieferketten und die enge Zusammenarbeit mit lokalen Landwirten unterstützen eine verantwortungsvolle Landnutzung und die langfristige Nachhaltigkeit der Rindfleischproduktion auf der gesamten Insel Irlands.

Rückverfolgbarkeit

Vom landwirtschaftlichen Betrieb bis zum fertigen Produkt wird jeder Schritt kontrolliert und vollständig rückverfolgbar dokumentiert.





Eine Premium-Wahl mit klarem Alleinstellungsmerkmal

Ausgewogene Marmorierung statt Extreme

Mit einem angestrebten Beef Marbling Score (BMS) von 4–7 bietet unser Wagyu Zartheit und Saftigkeit, ohne den charakteristischen Biss und Geschmack zu verlieren, den unsere Kunden erwarten.

Intensiverer, herzhafter Geschmack

Der Einfluss der Milchrind-Genetik in Kombination mit einer überwiegend grasbasierten Fütterung verleiht dem Fleisch Tiefe und Charakter – ein Geschmacksprofil, das deutlich grasbetont, butterig und zugleich kräftig, luxuriös und dennoch ausgewogen ist.

Weltweite Anerkennung

Auch wenn wir nicht die höchsten Marmorierungsgrade der Welt anstreben, wurde unsere Qualität international ausgezeichnet – als „World’s Best Grass-Fed Ribeye Steak“.

Konstante und kontrollierte Versorgung

Unsere kleine, qualitätsorientierte Lieferkette liefert etwa 25–40 Rinder pro Monat und gewährleistet Kontrolle, Rückverfolgbarkeit und Konsistenz.

*Reichhaltig, butterig,
zart – Rindfleisch in
seiner besten Form.*

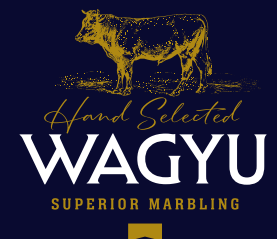


Mit Sorgfalt aufgezogen. Mit Zielsetzung veredelt.

Unsere Wagyu-Rinder werden einen Großteil ihres Lebens grasgefüttert und grasen überwiegend im Freien auf Weiden. Sie wachsen langsam heran und werden typischerweise im Alter von etwa 36 Monaten mit einer ausgewogenen Getreide- und Futtermischung fertiggefüttert, um die Marmorierung und Fleischqualität behutsam zu verbessern.

Die Marmorierung entsteht durch das sorgfältige Zusammenspiel von Rasse, Fütterung und Zeit. Wir arbeiten eng mit unseren Landwirten zusammen, damit die Tiere die notwendige Zeit erhalten, um ihren Geschmack auf natürliche Weise zu entwickeln. Die abschließende Getreidefütterung verbessert zusätzlich Zartheit und Marmorierung.

Anstatt extreme Marmorierungsgrade (BMS 8–12) durch langfristige intensive Getreidefütterung anzustreben, liegt unser Fokus konsequent auf Genussqualität, Nachhaltigkeit und Vielseitigkeit – nicht auf übermäßigem Fettanteil.





*Weltweit ausgezeichnet.
Natürlich ausgewogen.
Außergewöhnlich zart.*

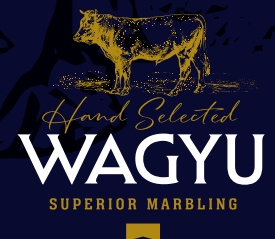


Weltklasse-Grass-Fed-Wagyu.

Unser Wagyu steht für Ausgewogenheit, Herkunft und nachgewiesene Genussqualität. Auch wenn wir nicht das am stärksten marmorierte Wagyu der Welt produzieren, wurde unsere Qualität international anerkannt – ausgezeichnet als „World's Best Grass Fed Ribeye Steak“.

Obwohl Großbritannien und die EU derzeit kein spezifisches Wagyu-Marmorierungssystem anwenden, wird jedes Rückenstück visuell beurteilt. Unser Wagyu erreicht dabei konstant mindestens einen geschätzten BMS-Wert von 4+ auf der japanischen Skala, typischerweise im Bereich von 4–7, und bietet feine intramuskuläre Fettanteile sowie eine zarte, buttrige Textur, die auf der Zunge zergeht.

*BMS-Angaben basieren auf visueller Bewertung gemäß japanischen Marmorierungsstandards.
Die britischen und EU-Bewertungssysteme beinhalten derzeit keine spezifischen Wagyu-Marmorierungswerte.



Wagyu-Teilstücke

Mit Knochen | Ohne Knochen

Wir bieten ein vollständiges Sortiment an Wagyu-Teilstücken mit und ohne Knochen, sorgfältig ausgewählt und fachgerecht von unseren erfahrenen Metzgern vorbereitet – individuell abgestimmt auf die Anforderungen unserer Kunden.



Verfügbare Teilstücke:

Filets mit und ohne Kette

Rib Eyes (Entrecote)

Roastbeef

Short Rib (Querrippe)

Tri Tip (Bürgermeisterstück)

Tafelspitz (Picanha)

Schaukelstück (Flat Iron)

Chuck Eye Roll (Zungenstück)

Steakhüfte

Rib Fingers

Flank Steak

Oberschale

Unterschale

Semerrolle

Kugel

Rinderbrust

Skirt Steak.

Jeder Zuschnitt. Unverwechselbar Wagyu.

Wagyu-Rinder liefern eine große Vielfalt an Zuschnitten, jeder mit eigener Marmorierungsstruktur, Textur und idealer Zubereitungsmethode. Obwohl Wagyu für sein natürliches intramuskuläres Fett geschätzt wird, verteilt sich die Marmorierung nicht gleichmäßig.

Rippen- und Lendenstücke aus weniger beanspruchten Muskelpartien entwickeln feinere Marmorierung und außergewöhnliche Zartheit, während Schulter- und Keulenstücke einen intensiveren Geschmack mit breiteren Fettadern bieten. Das Verständnis dieser natürlichen Unterschiede sorgt dafür, dass jeder Zuschnitt das bestmögliche Geschmackserlebnis liefert.



Wagyu Steaks

Filet | Ribeye | Rumpsteak

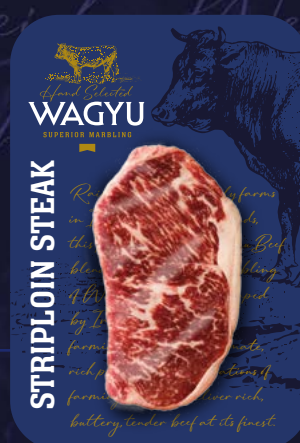
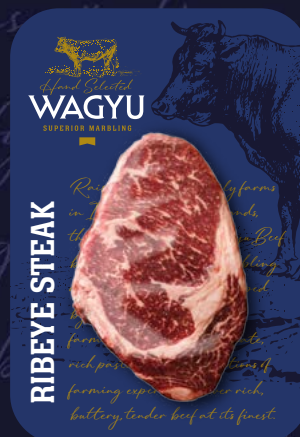
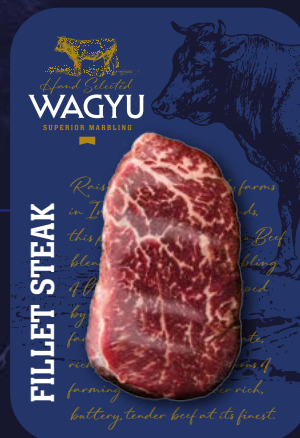
Sorgfältig ausgewählt und präzise zugeschnitten bietet jedes Steak Zartheit, Saftigkeit und ein herzhaftes Finish, präsentiert in handelsfertiger Skin-Board-Verpackung – einer nachhaltigeren Alternative zu herkömmlichen Kunststoffschalen mit bis zu 80 % weniger Plastik.

Das Vakuumformat verbessert die Warenpräsentation im Handel, unterstützt vertikale Präsentationsmöglichkeiten und verlängert die Frische – mit einer Haltbarkeit von bis zu über 20 Tagen. Eine praktische Peel-Tab-Lasche ermöglicht ein einfaches Öffnen und unkompliziertes Recycling für den Verbraucher.

	Filet	Ribeye	Rumpsteak
Anzahl pro Karton	6x180g	6x250g	6x250g
Kartongewicht	1.5kg	1.5kg	1.5kg
Anzahl Kartons pro Palette	90	90	90
Gewicht pro Palette	135kg	135kg	135kg
Zulassungs-Nr. des Betriebs	IE 318 EC	IE 318 EC	IE 318 EC
Mindesthaltbarkeit	P+20 Tage	P+20 Tage	P+20 Tage



NEU
SKIN BOARD



FOODSERVICE /
GROSSHANDEL

Gefrorene Wagyu Burger

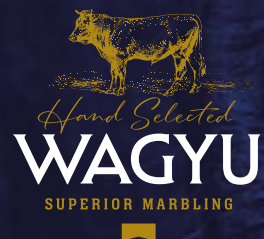
Foodservice | Einzelhandel

Konstanter Geschmack, gleichbleibende Textur, Saftigkeit und Mundgefühl. Einzeln schockgefrostet aus frischem Fleisch, um natürliche Fleischsäfte und Frische für eine zuverlässige Performance zu bewahren.

Minimal gewürzt für maximale Vielseitigkeit eignen sich diese Burger für unterschiedlichste Menükonzepte und können direkt tiefgekühlt ohne Auftauen zubereitet werden. Natürlich glutenfrei, ohne künstliche Zutaten sowie ohne zugesetzte Konservierungs-, Farb- oder Aromastoffe – für Clean-Label-Vertrauen beim Verbraucher.

Erhältlich in handelsfertigen Formaten und Großhandelsformaten, mit 12 Monaten Haltbarkeit und Verpackungen aus 100 % recyceltem Material.

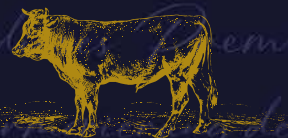
	Einzelhandel	Großhandel
Anzahl pro Karton	4x150g	24x150g
Kartongewicht	5.4kg	3.6kg
Anzahl Kartons pro Palette	40	168
Gewicht pro Palette	216kg	604.8kg
Zulassungs-Nr. des Betriebs	IE 318 EC	IE 318 EC
Mindesthaltbarkeit	12 Monate	12 Monate



HANDELSFERTIG



Luxus ohne Übermaß. Geschmack ohne Kompromisse. Auf vertrauenswürdigen Familienbetrieben auf der gesamten Insel Irlands aufgezogen, vereint das Premium-Wagyu-Rindfleisch die außergewöhnliche Marmorierung der Wagyu-Genetik mit einem grasbetonten Geschmack, der durch unser Klima, unsere nährstoffreichen Weiden und Generationen landwirtschaftlicher Erfahrung – für ein reichhaltiges, butteriges und zartes Geschmackserlebnis auf höchstem Niveau.



Hand Selected

WAGYU

SUPERIOR MARBLING

Kontaktieren Sie uns

Für Produktspezifikationen, Verfügbarkeit oder um zu besprechen, wie unser Wagyu Ihr Sortiment aufwerten kann:

sales@dawnmeats.com