

L'eccezionale marezza unisce il sapore  
dell'alimentazione a erba plasmato dal  
nostro clima e dai ricchi pascoli e da  
generazioni di esperienza nell'allevamento,  
offrendo una carne ricca, succosa e tenera al  
massimo della sua qualità.



Hand Selected  
**WAGYU**  
SUPERIOR MARBLING





### **Lusso senza eccessi. Sapore senza compromessi**

La nostra carne di manzo Wagyu unisce l'eccezionale marezza della genetica Wagyu con il sapore profondo e sapido dei bovini da latte Grass Fed, offrendoci un gusto straordinariamente equilibrato e succulento.

Allevato in fattorie familiari in tutta l'isola d'Irlanda, questo Wagyu è plasmato dal nostro clima, dalla nostra erba e dalla nostra esperienza agricola: lusso senza eccessi e sapore senza compromessi.

Il nostri capi Wagyu è allevati in modo responsabile che sostiene un uso attento del territorio e la sostenibilità a lungo termine della produzione di carne in tutta l'isola d'Irlanda.





*L'eccezionale marezza unisce il sapore  
dell'alimentazione a erba plasmato dal  
nostro clima, dai ricchi pascoli e da  
generazioni di esperienza nell'allevamento,  
offrendo una carne ricca, burrosa e tenera al  
massimo della sua qualità.*

## Una filiera su cui contare

### **Benessere Animale**

Benessere Animale Allevati secondo elevati standard di benessere in fattorie a gestione familiare, ambienti a basso stress e spazio per esprimere i comportamenti naturali.

### **Sostenibilità**

Prodotto all'interno di allevamento al pascolo Grass Fed, sfruttando al meglio le precipitazioni naturali e la crescita dei prati. Filiera corte e una stretta collaborazione con gli allevatori locali supportano un uso responsabile del territorio e la sostenibilità a lungo termine della produzione di carne bovina in tutta l'isola d'Irlanda.

### **Tracciabilità**

Dall'allevamento al prodotto finito, ogni fase è controllata, trasparente e completamente tracciabile.





---

## Una scelta Premium, un carattere distintivo

### **Marezzatura: l'equilibrio perfetto**

Con un BMS di 4-7, il nostro Wagyu unisce morbidezza e succosità a una piacevole consistenza e a un gusto pieno e soddisfacente.

### **Profondità di gusto, carattere autentico**

L'influenza della genetica e di un'alimentazione al pascolo conferisce un profilo aromatico complesso: erbaceo, burroso, intenso ma perfettamente bilanciato.

### **Qualità riconosciuta nel mondo**

Non rincorriamo gli eccessi, ma la qualità. Una qualità riconosciuta a livello globale e premiata come World's Best Grass-Fed Ribeye Steak.

### **Fornitura controllata e costante**

Una produzione limitata e orientata alla qualità, pari a circa 25-40 capi al mese, assicura tracciabilità, coerenza e affidabilità nel tempo.

*Ricca, morbida,  
straordinariamente tenera  
Il meglio della carne*



#### **Cura dall'allevamento alla finitura.**

Allevati al pascolo per gran parte della loro vita, i nostri bovini Wagyu raggiungono la finitura intorno ai 36 mesi. La dieta bilanciata a base di cereali e foraggi consente di sviluppare delicatamente marezzatura e qualità della carne.

La marezzatura nasce dall'equilibrio tra genetica, alimentazione e tempo. Collaboriamo con i nostri allevatori per garantire lo sviluppo naturale del gusto, intervenendo con la finitura a cereali per affinare tenerezza e marezzatura.

Piuttosto che perseguire livelli estremi di marezzatura (BMS 8-12), spesso ottenuti con alimentazioni intensive prolungate, il nostro approccio rimane focalizzato su qualità del gusto, sostenibilità e versatilità — non sull'eccesso di grasso.





*Premiato a livello mondiale.  
Naturalmente equilibrato.  
Straordinariamente tenero.*

### Wagyu Grass-Fed, un'eccellenza mondiale.

Il nostro Wagyu nasce da un equilibrio tra origine, selezione e qualità comprovata. Pur non puntando ai livelli più estremi di marezzatura, è riconosciuto a livello globale, premiato come World's Best Grass-Fed Ribeye Steak.

La marezzatura nasce dall'equilibrio tra genetica, alimentazione e tempo. Collaboriamo con i nostri allevatori per garantire lo sviluppo naturale del gusto, intervenendo con la finitura a cereali per affinare tenerezza e marezzatura.

In assenza di un sistema ufficiale di classificazione Wagyu in UK ed Europa, ogni taglio viene valutato visivamente utilizzando la scala giapponese. Il nostro Wagyu raggiunge costantemente un BMS\* di almeno 4, con valori tipici tra 4 e 7, offrendo una marezzatura fine e una consistenza tenera e avvolgente.

\*I riferimenti BMS si basano su valutazioni visive in linea con gli standard giapponesi di marezzatura.

I sistemi di classificazione nel Regno Unito e nell'Unione Europea non prevedono attualmente una scala specifica per il Wagyu



## Tagli primari Wagyu

Con o senza osso

Offriamo una gamma completa di tagli Wagyu, con osso e senza osso, selezionati con cura e lavorati con precisione dai nostri macellai esperti, per rispondere a ogni esigenza del cliente.



## Tagli disponibili:

Filetto

Cuberoll

Controfiletto

Short Rib

Reale con osso

Scamone

Muscolo itercostale

Copertina di spalla

Cuore di Reale

Flank Steak

Fesa

Sottofesa

Girello

Noce

Brisket

Lombatello

## Ogni taglio. Inconfondibilmete Wagyu.

Il Wagyu offre una grande varietà di tagli, ciascuno con una propria marezzatura, texture e metodo di cottura ideale. I tagli del lombo e della costata, meno sollecitati, sviluppano una marezzatura fine e una tenerezza eccezionale. I tagli di spalla e coscia, invece, esprimono un gusto più profondo, con una marezzatura distribuita in venature più ampie. Comprendere queste differenze consente di valorizzare al meglio ogni taglio.



## Wagyu Steaks

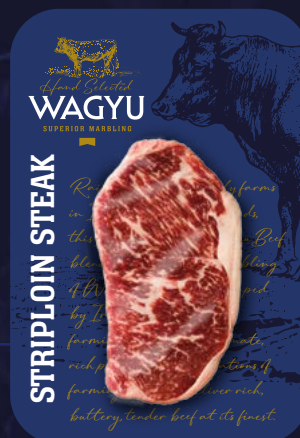
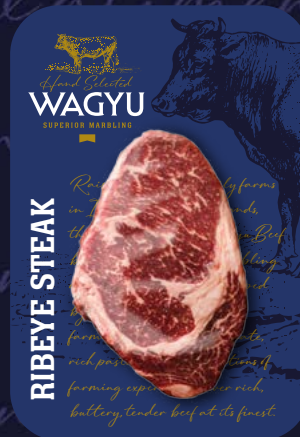
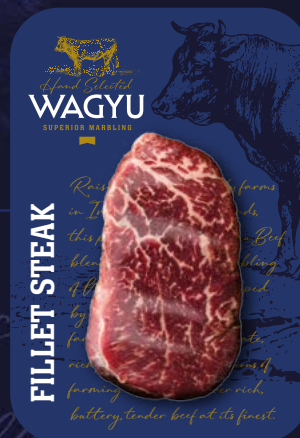
Filetto | Ribeye | Striploin

Selezionate con cura e lavorate con precisione, ogni bistecca offre tenerezza, succosità e un gusto ricco e persistente. Presentate in confezione skin-pack pronta per il retail, rappresentano un'alternativa più sostenibile ai classici vassoi in plastica, riducendo l'utilizzo di plastica fino all'80%. Il formato sottovuoto valorizza la presentazione a scaffale, facilita l'esposizione verticale e prolunga la freschezza, garantendo una shelf life fino a 10+ giorni. Una pratica linguetta consente un'apertura semplice e un riciclo immediato per il consumatore

|                        | Filetto     | Ribeye      | Striploin   |
|------------------------|-------------|-------------|-------------|
| Pezzi per cartone      | 6x180g      | 6x250g      | 6x250g      |
| Peso per cartone       | 1.5kg       | 1.5kg       | 1.5kg       |
| Cartoni per bancale    | 90          | 90          | 90          |
| Peso per bancale       | 135kg       | 135kg       | 135kg       |
| Codice sito produttivo | IE 318 EC   | IE 318 EC   | IE 318 EC   |
| Scadenza               | P+20 giorni | P+20 giorni | P+20 giorni |



Nuova  
confezione  
Skin Pack



FOODSERVICE/  
WHOLESALE

## Wagyu Burger Gelo

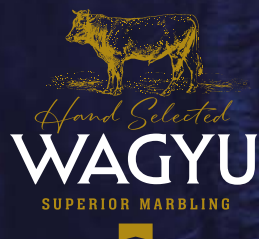
Foodservice | Retail

Sapore, consistenza, succosità e una texture sempre costanti. Surgelati singolarmente a partire da carne fresca, per preservare al meglio succhi naturali e freschezza, garantendo prestazioni affidabili.

Condimento minimale per la massima versatilità: ideali per diversi stili di menu, possono essere cucinati direttamente da congelati, senza scongelamento. Naturalmente privi di glutine, senza ingredienti artificiali né conservanti, coloranti o aromi aggiunti, offrono una proposta "clean label" in linea con le aspettative dei consumatori.

Disponibili in formati retail e wholesale, con una shelf life fino a 12 mesi e packaging 100% riciclato.

|                        | Retail    | Wholesale |
|------------------------|-----------|-----------|
| Pezzi per cartone      | 4x150g    | 24x150g   |
| Peso per cartone       | 5.4kg     | 3.6kg     |
| Cartoni per bancale    | 40        | 168       |
| Peso per bancale       | 216kg     | 604.8kg   |
| Codice sito produttivo | IE 318 EC | IE 318 EC |
| Scadenza               | 12 mesi   | 12 mesi   |



RETAIL



*L'eccezionale marezza unisce il sapore  
dell'alimentazione a erba plasmato dal  
nostro clima, dai pascoli e da  
generazioni di esperti nell'allevamento,  
offrendo una carne ricca, burrosa e tenera al  
massimo della sua qualità.*



*Hand Selected*

**WAGYU**

**SUPERIOR MARBLING**



Contattaci al

+39 0524 84418 | [dms@dawnmeats.com](mailto:dms@dawnmeats.com)