

Lujo sin excesos. Sabor sin concesiones. Criado en granjas familiares de confianza en toda la isla de Irlanda, esta carne Wagyu premium combina el excepcional marmoleado de la raza Hand Selected con el sabor intenso de la carne alimentada en el campo por nuestro entorno, rico en pastos y con una ganadera pasada de generación en generación, ofreciendo una carne rica, mantecosa y tierna en su máxima expresión.



WAGYU

SUPERIOR MARBLING



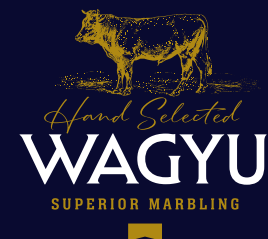


Lujo sin excesos. Sabor sin concesiones

Nuestra carne Wagyu aúna el excepcional marmoleado de la genética de la raza Wagyu con el sabor profundo y sabroso de la carne de vaca lechera alimentada con pasto, brindando una experiencia culinaria única, succulenta y equilibrada.

Criado en granjas familiares en toda la isla de Irlanda, esta carne de Wagyu está moldeada por nuestro clima, nuestros pastos y nuestra experiencia ganadera: un lujo sin excesos y sabor sin concesiones.

Esta no es una carne de Wagyu definida por los extremos. Es una carne de Wagyu producida con propósito: carne de vacuno criado responsablemente que apoya el uso cuidadoso de la tierra y la sostenibilidad a largo plazo de la producción de carne en toda la isla de Irlanda.





Lujo sin excesos. Sabor sin concesiones. Criado en granjas familiares de confianza en toda la isla de Irlanda, esta carne Wagyu premium combina el excepcional marmoleado de la raza Wagyu con el sabor intenso de la carne alimentada con pasto, moldeada por nuestro entorno, rico en pastos y con una experiencia ganadera pasada de generación en generación, ofreciendo una carne rica, mantecosa y tierna en su máxima expresión.

Basado en la confianza

Bienestar animal

Criado con altos estándares de bienestar en granjas familiares, con un manejo cuidadoso en entornos de bajo estrés y espacio para desarrollar sus comportamientos naturales.

Sostenibilidad

Producido en sistemas de ganadería extensiva, aprovechando al máximo la lluvia y el crecimiento de los pastos. Cadenas de suministro cortas y una estrecha colaboración con los ganaderos locales fomentan el uso responsable de la tierra y la sostenibilidad a largo plazo de la producción de carne de vacuno en toda la isla de Irlanda.

Trazabilidad

Desde la granja hasta el producto final, cada paso está controlado, es transparente y totalmente trazable.





Una opción premium con un claro valor diferencial

Marmoleo equilibrado, sin extremos

Con un índice de marmoleo (BMS) de 4 a 7, nuestra carne de Wagyu ofrece ternura y jugosidad, conservando la textura y el sabor que nuestros clientes esperan.

Sabor más intenso y sabroso

La influencia de la genética de la carne de vacuno lechera, combinada con una alimentación predominantemente a base de pasto, aporta cuerpo y carácter, creando un perfil de sabor claramente influenciado por el pasto, mantecoso pero robusto, exquisito pero equilibrado.

Reconocimiento de clase mundial

Si bien no buscamos alcanzar los niveles de marmoleado más altos del mundo, nuestra calidad ha sido reconocida a nivel global, con el premio al Mejor Chuletón de vacuno alimentado con pasto del Mundo.

Suministro Constante y Controlado

Nuestra cadena de suministro a pequeña escala, centrada en la calidad, entrega aproximadamente de 25 a 40 reses al mes, lo que garantiza control, trazabilidad y consistencia.

*Carne de vacuno
exquisita, tierna y
jugosa, en su máxima
expresión.*

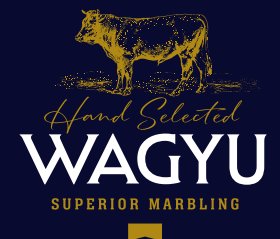


Criados con Esmero. Alimentados con Propósito.

Nuestro ganado Wagyu se alimenta de pasto durante gran parte de su vida, pastando principalmente al aire libre. De crecimiento lento y generalmente sacrificados alrededor de los 36 meses, se les proporciona una dieta equilibrada de cereal y forraje para mejorar gradualmente el marmoleado y la calidad de la carne.

El marmoleado se logra mediante un cuidadoso equilibrio entre raza, alimentación y tiempo. Trabajamos en estrecha colaboración con nuestros ganaderos para asegurar que el ganado tenga el tiempo necesario para desarrollar su sabor de forma natural, utilizando un final de ciclo con cereal para mejorar la ternura y el marmoleado.

En lugar de buscar niveles extremos de marmoleado (BMS 8-12) logrados mediante una alimentación intensiva a largo plazo con cereal, nos centramos en la calidad de la carne, la sostenibilidad y la versatilidad, no en el exceso de grasa.





*Premios internacionales.
Naturalmente equilibrado.
Excepcionalmente tierno.*

Wagyu alimentado con pasto de clase mundial.

Nuestra carne de Wagyu se define por su equilibrio, procedencia y calidad de sabor asegurada. Si bien no producimos carne de Wagyu con el mayor marmoleado del mundo, nuestra calidad ha sido reconocida a nivel mundial, con el premio al Mejor Chuletón de Vacuno alimentado con pasto del Mundo.

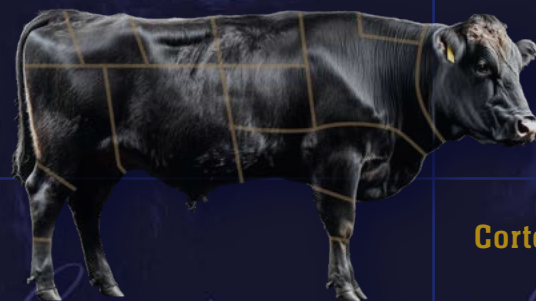
Aunque el Reino Unido y la UE no han adoptado un sistema de clasificación de marmoleado específico para la carne de Wagyu, cada lomo se evalúa visualmente. Nuestra carne de Wagyu alcanza consistentemente un BMS* mínimo de 4+ en la escala japonesa, con puntuaciones típicas que oscilan entre 4 y 7, lo que le confiere una fina grasa intramuscular y una textura tierna, mantecosa y que se deshace en la boca.

*Las referencias de BMS se basan en la evaluación visual según los estándares japoneses de marmoleado.
Los sistemas de clasificación del Reino Unido y la UE actualmente no incluyen puntuaciones de marmoleado específicas para la carne de Wagyu.



Cortes Primarios de Wagyu Con Hueso | Sin Hueso

Ofrecemos una amplia gama de cortes primarios de Wagyu con y sin hueso, cada uno cuidadosamente seleccionado y preparado con maestría por nuestros carniceros expertos, y adaptado a las especificaciones de cada cliente.



Cortes disponibles:

Solomillo

Lomo

Costillar

Aleta

Cadera

Costilla

Llata

Tapa

Vacío

Centro de aguja

Contra

Redondo

Pecho

Entraña

Cada corte. Auténticamente Wagyu.

El ganado Wagyu produce una amplia variedad de cortes, cada uno con su propio patrón de marmoleado, textura y método de cocción ideal. Si bien la carne de Wagyu es apreciada por su grasa intramuscular natural, el marmoleado no se distribuye de manera uniforme. Los cortes de costilla y lomo, provenientes de músculos menos trabajados, desarrollan un marmoleado más fino y una ternura excepcional, mientras que los cortes de espaldilla y pierna ofrecen un sabor más intenso con un marmoleado más pronunciado. Comprender estas diferencias naturales garantiza que cada corte brinde la mejor experiencia culinaria posible.



Filetes de Wagyu

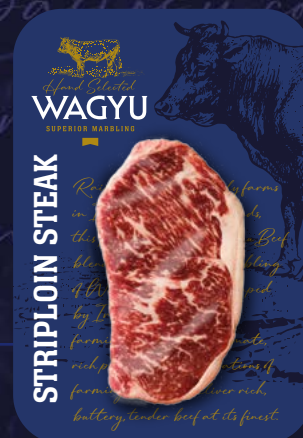
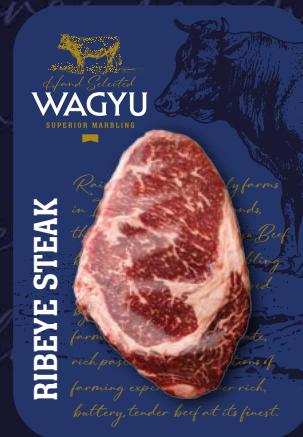
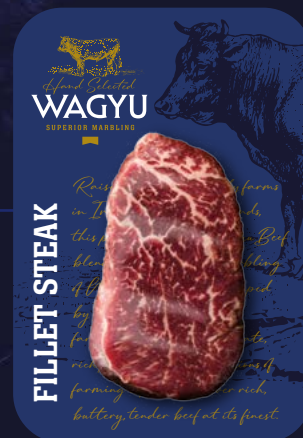
Solomillo | Entrecot | Lomo

Seleccionados cuidadosamente y cortados con precisión, cada filete ofrece ternura, jugosidad y un final sabroso. Presentados en envases de cartón al vacío listos para la venta, una alternativa más sostenible a las bandejas de plástico tradicionales, con hasta un 80 % menos de plástico. El formato al vacío mejora la presentación en tienda, facilita la promoción vertical y prolonga la frescura, ofreciendo una vida útil de hasta 20 días o más. Una sencilla pestaña despegable garantiza una fácil apertura y un reciclaje sencillo para el consumidor.

	Solomillo	Entrecot	Lomo
Contenido de la caja	6x180g	6x250g	6x250g
Peso de la caja	1.5kg	1.5kg	1.5kg
Cajas por palé	90	90	90
Peso del palé	135kg	135kg	135kg
Código CE de la planta	IE 318 EC	IE 318 EC	IE 318 EC
Vida útil	P+20 days	P+20 days	P+20 days



NUEVO:
CARTÓN
AL VACÍO



DISTRIBUCIÓN HORECA /
VENTA AL POR MAYO

Hamburguesas Wagyu congeladas

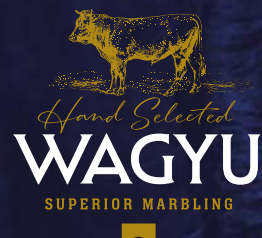
Distribución HORECA | Supermercados

Ofrecen un sabor, textura, jugosidad y sensación en boca consistentes. Congeladas individualmente a partir de carne fresca para conservar sus jugos naturales y su frescura, garantizando un rendimiento óptimo.

Con un sazonado mínimo para una máxima versatilidad, estas hamburguesas se adaptan a una amplia variedad de menús y se pueden cocinar directamente congeladas sin necesidad de descongelarlas. Naturalmente sin gluten, sin aditivos ni conservantes, colorantes ni saborizantes añadidos, ofrecen a los consumidores la tranquilidad de una etiqueta limpia.

Disponibles en formatos listos para la venta al por menor y al por mayor, con una vida útil de 12 meses en congelación y envases 100% reciclados.

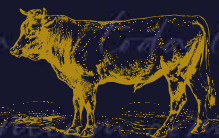
	Distribución HORECA	Venta al por mayor
Contenido de la caja	4x150g	24x150g
Peso de la caja	5.4kg	3.6kg
Cajas por palé	40	168
Peso del palé	216kg	604.8kg
Código CE de la planta	IE 318 EC	IE 318 EC
Vida útil	12 months	12 months



LISTO PARA
LA VENTA



Lujo sin excesos. Sabor sin concesiones. Criado en granjas familiares de confianza en toda la isla de Irlanda, esta carne Wagyu premium combina el excepcional marmoleado de la raza Wagyu con el sabor intenso de la carne alimentada con pastos de Irlanda por nuestro entorno, rico en pastos y con una experiencia ganadera pasada de generación en generación, ofreciendo una carne rica, mantecosa y tierna en su máxima expresión.



Hand Selected

WAGYU

SUPERIOR MARBLING



Contáctenos

Para obtener especificaciones del producto, consultar la disponibilidad
o para saber cómo nuestra carne Wagyu puede enriquecer su oferta:

sales@dawnmeats.com