

BJÖRK & MAGNUSSON AB

ETABLERAT 1878



Vi kan erbjuda ett Wagyu kött från Nya Zeeland. Köttet kommer från korsningar mellan Wagyu och Angus. Korsningar används för att utnyttja den så kallade hetrosiseffekten (friska och starka djur) samtidigt som önskvärd marmorering uppnås. Marmoreringen bedöms på en 12 gradig skala där tolv i princip är helt vitt. Vårt Wagyu kött ligger mellan 7 och 9 på denna skala vilket är optimal marmorering för att uppnå ett saftigt och smakrikt kött.

Wagyu

Ryggbiff	mg 7-9	695:-/kg
Entrecoté	mg 7-9	695:-/kg

