



Wagyu Roastbeef



Wagyu Rinderfilet

Wagyu-Schmelz trifft Steak-Charakter

Black & Black ist eine F1-Kreuzung aus Tajima-Wagyu und Black Angus aus Kagoshima – ein Premium-Steak mit feiner Marmorierung, intensiver Saftigkeit und kräftigem Beef-Aroma. Es verbindet den typischen Wagyu-Schmelz mit mehr Biss und einem klareren Steak-Charakter, wodurch es weniger üppig wirkt als klassisches Fullblood-Wagyu und gleichzeitig eine breitere Zielgruppe anspricht.

Auch für die Gastronomie bietet Black & Black klare Vorteile: Das Produkt ist leicht erklärbar, hochwertig positionierbar und gut kalkulierbar. Die Qualität basiert auf rund 80 % Kuroge Wagyu aus der Tajima-Linie und etwa 20 % Black Angus, aufgezogen in Kagoshima unter stressarmen Bedingungen und mit langer Mastdauer. In Kombination mit ausgewogener Fütterung entsteht so ein Fleisch mit feiner intramuskulärer Fettstruktur, buttriger Zartheit und klarer Aromatik.

Wagyu Roastbeef

80% Wagyu und 20% Black Angus
ca. 2,0-3,0 kg / Stück - Japan

Artikelnummer: 543746

Wagyu Rinderfilet

80% Wagyu und 20% Black Angus
ca. 3,0-4,0 kg / Stück - Japan

Artikelnummer: 543744

Die Vorteile für die Gastronomie auf einen Blick:

- Kombiniert Wagyu-Schmelz mit Angus-Biss
- Hochwertige Story und Herkunft, Tajima-Linie und Black Angus, Präfektur Kagoshima
- Saftig, aromatisch und stabil im Küchenalltag
- Premium-Positionierung ohne Fullblood-Wagyu-Preisniveau
- Einfach zu erklären, gut zu verkaufen und sauber zu kalkulieren

Wagyu Entrecote

80% Wagyu und 20% Black Angus
ca. 2,0-3,0 kg / Stück - Japan

Artikelnummer: 543745

