



# BLACKMORE WAGYU

## #besseressen

Sie suchen **das beste Wagyu außerhalb Japans?** Wir sind uns mit allen Fleischexperten einig: Mit Blackmore Wagyu aus Australien haben Sie das Wagyu gefunden, das dem Original in Nichts nachsteht.

100 % reinrassige Wagyu-Rinder, ein hochdekorierter Züchter und das Streben nach Perfektion ergeben ein Spitzenprodukt von Weltrang. Genau hier liegen auch Ihre Ambitionen? Dann ist Blackmore Wagyu Ihr Fleisch.

Die nachhaltige Aufzucht und artgerechte Haltung stehen für unsere besondere Verantwortung, aber auch für die konstant höchste Produktqualität – im deutschsprachigen Raum exklusiv bei OTTO GOURMET!



**David Blackmore**  
*kombiniert bei seiner Wagyu  
Zucht alte japanische Land-  
wirtschaft mit modernen,  
wissenschaftliche Methoden*



Produktinfo für Profis, denn Ihr GUTES FLEISCH ist unsere Mission



# BLACKMORE WAGYU

## #facts

David Blackmore war der erste Züchter in Australien, der sich auf die Haltung und Zucht 100 % reinrassiger Wagyu-Rinder spezialisiert hat. Höchste Rindfleischqualität und das besondere Augenmerk auf nachhaltige Landwirtschaft sowie Tier- und Umweltschutz zeichnen Blackmore Wagyu aus. Lediglich 55 Tiere werden monatlich in dem australischen Familienbetrieb verarbeitet.

Gründer David Blackmore und sein Team ziehen mehr als 3.000 Vollblut Wagyu-Rinder auf über 6.500 Hektar auf. Von der Aufzucht über die Mast bis hin zur Vermarktung der eigenen Wagyus überwacht der „unkonventionelle“ Züchter, wie er häufig genannt wird, jeden Schritt persönlich. Die Aufzucht eines jeden Tieres dauert vier Jahre. Verarbeitet werden ausschließlich Tiere, die älter als 30 Monate sind, da diese eine größere Geschmacks-tiefe im Rindfleisch erlauben und den traditionellen japanischen Geschmack widerspiegeln.

Die Blackmore Wagyus leben auf offenen Weiden mit Zugang zu Futterstationen. Alle Kälber werden 6 Monate lang auf natürliche Art und Weise mit Muttermilch und Weidegras ernährt und aufgezogen. Mit 6 bis 10 Monaten werden die Tiere dann auf das „Blackmore-Futter“ umgestellt, das zu 100 % aus natürlichen Nebenprodukten der menschlichen Nahrungsmittelproduktion besteht. Es handelt sich hierbei um für den Menschen nicht verwertbare Produkte, die aber zur natürlichen Nahrung der Rinder gehören. Die genauen Inhaltsstoffe dieses eco-feeding®-Standards behält David Blackmore für sich. Garantiert kommen aber weder genmanipuliertes Futter, noch Antibiotika oder Wachstumshormone zum Einsatz.



Portioniertes Strip Loin | Roastbeef | Rumpsteak



Shoulder Center Steak  
- aus der Schulter geschnitten



Hüfte | Sirloin

Weltklasse  
Marmorierung



## #original

Das originale Wagyu kommt aus Japan. Das beste Wagyu kommt auch aus Japan. Aber gleich danach kommt das beste 100 % reinrassige Wagyu der Welt von David Blackmore aus Australien! Es gibt sogar Experten, die dem Blackmore Wagyu im Vergleich zum japanischen Wagyu einen „traditionelleren“ Geschmack bescheinigen. Für seine konstante Premiumqualität erfährt David Blackmore seit Jahrzehnten höchste Anerkennung, dies spiegelt sich in vielen erhaltenen Auszeichnungen und Preisen wider:

[blackmoreswagyu.com/recognition](http://blackmoreswagyu.com/recognition)

Mit Blackmore Wagyu bieten Sie Ihren Gästen das originale Wagyu-Erlebnis, ohne dass „Japan“ auf dem Etikett stehen muss. Dieses Spitzenprodukt verlangt definitiv nach höchsten Ambitionen und dem Wunsch, das Herausragende zu kreieren. Übertreffen Sie alle Erwartungen!

Im deutschsprachigen Raum wird Blackmore Wagyu exklusiv von OTTO GOURMET vertrieben.



Australien





# BLACKMORE WAGYU



## #geschmacksexplosion

Blackmore Wagyu schmeckt unvergleichlich komplex und ist dabei außergewöhnlich zart. Intensiveren

Wagyu-Geschmack findet man nirgendwo außerhalb Japans und wahrscheinlich auch selten dort.

