

OTTO
GOURMET

水中央
山月母羊



#besseressen

Als bestes und vermutlich auch teuerstes Fleisch der Welt hat sich das Wagyu (wa=Japan, gyu=Rind) etabliert. Außerhalb Japans kennt man es vor allem unter der Bezeichnung Kobe Beef. Die Bezeichnung Kobe Beef ist allerdings gesetzlich geschützt und ausschließlich den reinrassigen Tajima-Rindern aus der japanischen Präfektur Hyogo vorbehalten, deren Verwaltungssitz Kobe ist.

Lediglich registrierte Händler im Kobe Register sind dazu befugt, das „beste Fleisch der Welt“ zu vertreiben. Da OTTO GOURMET einer dieser wenigen registrierten Händler ist, bieten wir Ihnen mit diesem Produkt die Chance, in die 5. Geschmacksdimension „**umami**“ einzutauchen.

Bieten Sie Ihren Gästen etwas Neues, Spannendes und Aufregendes, einen Geschmack, wie Sie ihn sich noch nicht einmal erträumt haben.



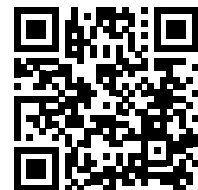
#geschmacksexplosion

Das intramuskuläre Fett schmilzt bereits bei 25 °C und gibt dem Kobe Beef damit eine cremige Konsistenz, die in dieser Form bei keinem anderen Rindfleisch zu finden ist. Es zergeht sprichwörtlich auf der Zunge und die Geschmacksnerven explodieren förmlich.



[Video der ersten Lieferung anschauen](#)

Als einer von nur 4 Händlern haben wir 2014 in einer offiziellen Zeremonie die Zertifikate verliehen bekommen, die uns den Import von Kobe Rindfleisch ermöglichen.



Produktinfo für Profis, denn Ihr GUTES FLEISCH ist unsere Mission

OTTO
GOURMET

水中央
山月母羊



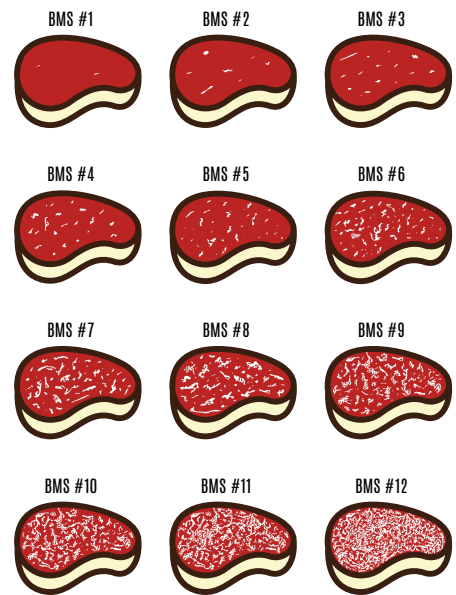
#facts

Japanern war es nach buddhistischen Gesetzen bis ins 19. Jahrhundert verboten, Kobe-Fleisch zu essen. Dies änderte sich erst in der Meiji-Periode, nach der Thronbesteigung des japanischen Kaisers Meiji im Jahr 1868. Zu dieser Zeit bildete sich eine neue, deutlich westlich orientierte Gesellschaft. Seither hat sich das Kobe Beef zum gemeinhin anerkannten Begierdeobjekt aller Fleischliebhaber entwickelt.

Original japanisches Kobe Beef dürfen weltweit aktuell weniger als 300 Händler vertreiben. Dies wird koordiniert durch die „Kobe Beef Marketing & Distribution Promotion Association“, ein Zusammenschluss von japanischen Rindfleischhändlern aus der Präfektur Hyogo.

OTTO GOURMET gehört zu den wenigen Händlern in Europa, die sich glücklich schätzen, das „beste Fleisch der Welt“ anbieten zu können.

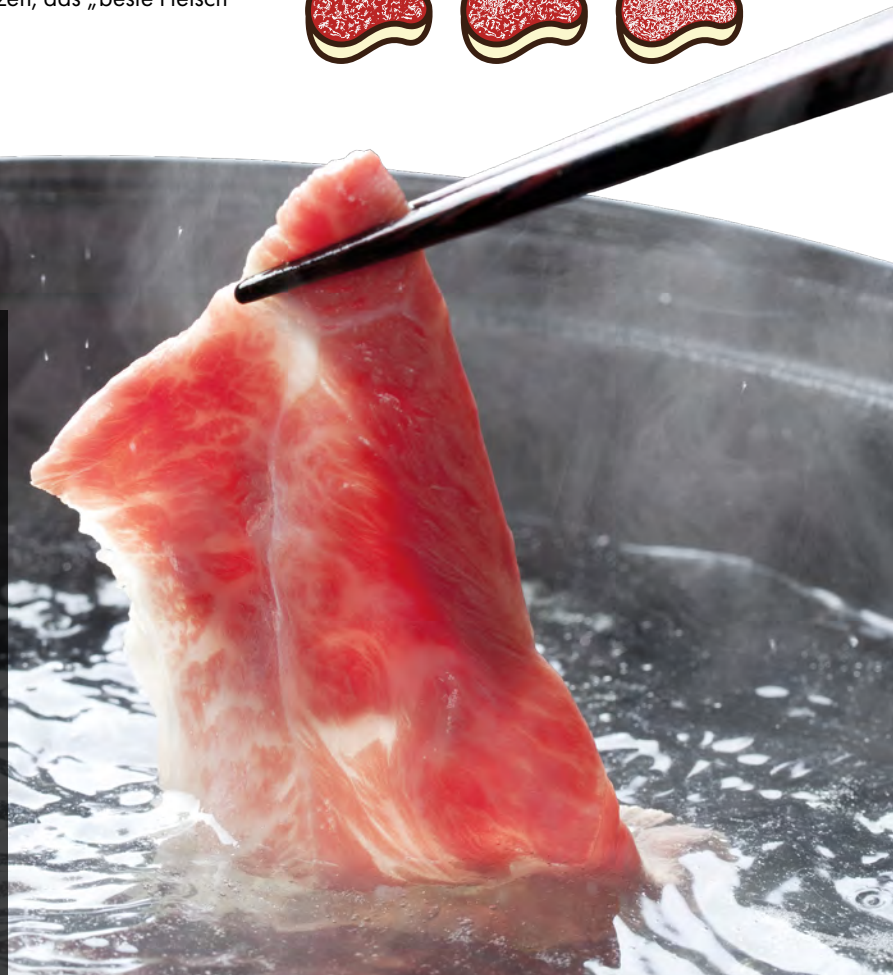
Marmorierung nach BMS für Wagyu Beef



#umami

Das japanische Kobe Beef ist ungewöhnlich zart und zergeht buchstäblich auf der Zunge. Das intramuskuläre Fett des Wagyu-Fleisches schmilzt ab 25 °C und damit schon bei Raumtemperatur. Der Geschmack wird als mild, aromatisch und sehr saftig beschrieben. Die Farbe des Fleisches ist leuchtend rosa-rot, durchzogen von einer extrem starken Fettmarmorierung.

UMAMI ist der 5. Geschmackssinn. Neben den anderen vier Geschmäckern süß, sauer, salzig und bitter bezeichnet umami herzhaften Fleischgeschmack. Kobe Beef ist umami pur und entführt Ihre Gäste in die 5. Geschmacksdimension.



Gebrüder OTTO GOURMET GmbH • Boos-Fremery-Straße 62 • 52525 Heinsberg • Deutschland
www.otto-gourmet.de • Ihren Gastronomiebetreuer erreichen Sie unter (02452) 9 76 26 - 200