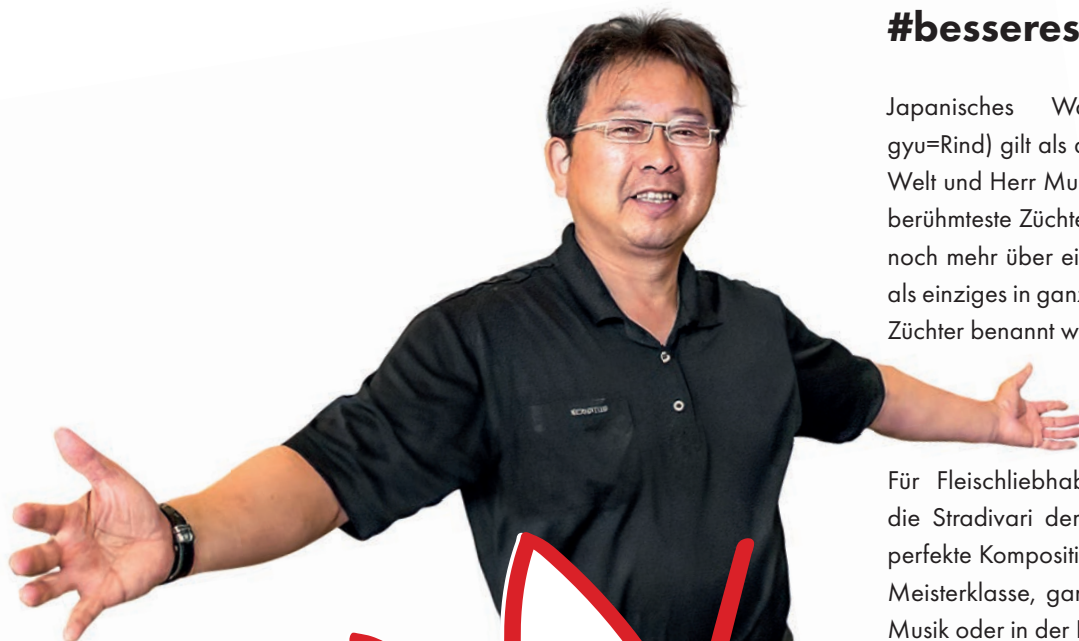




OZAKI

BEEF JAPAN



#besseressen

Japanisches Wagyu (wa=Japan, gyu=Rind) gilt als das beste Fleisch der Welt und Herr Muneharu Ozaki ist der berühmteste Züchter Japans. Kann man noch mehr über ein Fleisch sagen, das als einziges in ganz Japan nach seinem Züchter benannt werden darf?

Für Fleischliebhaber ist Ozaki Beef die Stradivari der Gastronomie. Eine perfekte Komposition verlangt absolute Meisterklasse, ganz gleich, ob in der Musik oder in der Küche.

OTTO GOURMET ist stolz darauf, das Fleisch von Herr Muneharu Ozaki exklusiv anbieten zu können.

#geschmacksexplosion

Das Wagyu von Herr Muneharu Ozaki schmeckt kernig, nussig und kräftig. Die starke Marmorierung und das schneeweiße Fett versprechen den Geschmack von umami in Reinform.



Präfektur Myazaki,
Japan



Produktinfo für Profis, denn Ihr GUTES FLEISCH ist unsere Mission



OZAKI

BEEF JAPAN

#facts

Die Rinder von Herrn Muneharu Ozaki wachsen für acht bis zehn Monate in kleinen Herden im Freien auf. Anschließend werden sie rund zwanzig Monate im Offenstall gehalten und mit speziellem Kraftfutter nach dem Rezept von Herrn Ozaki gefüttert. Neben Gras, Soja, Mais, Gerste, Weizenkleie und Wasser erhalten die Tiere einen Algenmix zur Förderung der Durchblutung sowie etwas Holzkohle unter das Futter gemischt, die Bakterien aus der Getreidefütterung bindet und absorbiert. Das perfekte Schlachtalter beträgt für Herrn Muneharu Ozaki 29 bis 34 Monate und ist individuell bei jedem Tier unterschiedlich.



#marke

Wagyu wird in Japan grundsätzlich nach der Region seiner Herkunft benannt. Bekanntestes Beispiel hierfür ist das weltberühmte Kobe Beef.

Herr Muneharu Ozaki ist der einzige Züchter in Japan, dem es gestattet ist, seinen Namen als Marke zu verwenden. Seit über 30 Jahren züchtet Herr Ozaki inzwischen Wagys in der Präfektur Mayazaki, die er anfänglich auch als Mayazaki Beef verkaufte. Inzwischen ist Muneharu Ozaki der berühmteste Züchter Japans und sein Ozaki Beef die Marke unter den Wagys. Wir sind stolz darauf, die Marke Ozaki Beef exklusiv bei OTTO GOURMET anbieten zu können.

