



WESTHOLME

Australian Wagyu Beef

#besseressen

„Eine herausragende Fleischerfahrung.“ Der Slogan ist bei Westholme Programm. Gilt doch das australische Wagyu als das Spitzenprodukt im Premiumbereich.

Weitläufige Weiden, beste Genetik, und herausragendes Futter gepaart mit der Erfahrung einer über Generationen gelebten Leidenschaft der Viehzüchter garantieren ein perfektes Fleischerlebnis, das auf der Welt seinesgleichen sucht. OTTO GOURMET bietet dieses Erlebnis im deutschen Exklusivvertrieb.

Westholme Wagyu verbindet höchste Ambitionen mit purer Emotion. Mit diesem Fleisch bieten Sie Geschmackserlebnisse ohne Konkurrenz: einfach Weltklasse.

#geschmacksexplosion

Aufgrund seiner besonderen Genetik schmeckt das Westholme Wagyu intensiv aromatisch. Die Mischung aus Gras- und Getreidezufütterung erzeugt aber auch eine wunderbare Balance aller Aromen und somit höchsten Genuss. Wählen Sie den höchsten Marmorierungsgrad, erhalten Sie eine wirkliche Geschmacksbombe, die am besten in kleinen Portionen verkostet wird.



WESTHOLME
- QUEENSLAND -
AUSTRALIA



Produktinfo für Profis, denn Ihr GUTES FLEISCH ist unsere Mission



WESTHOLME

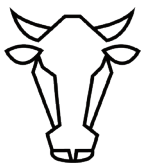
Australian Wagyu Beef

#facts

Die Farmen der Westholme Züchter finden sich im Grenzland zwischen Queensland und dem Northern Territory, westlich des australischen Berglandes. Weitläufige Weiden, beste Rassen, regionales Futter (aus eigenem Anbau) und Farmer, die über Generationen ihr Handwerk perfektioniert haben bilden die Grundlage für das einzigartige Australian Wagyu Beef.

Das Westholme Wagyu geht auf preisgekrönte japanische Zuchttiere aus den Kedaka-, Fujjoshi- und Tajiri/Tajima-Linien zurück. Das von uns angebotene F1-Wagyu hat zu mindestens 50 % einen genetischen Wagyu Anteil. Westholme hat seine berühmte Herde als Kreuzung zwischen Wagyu und ausgezeichneten einheimischen Rindern seit über zwei Jahrzehnten entwickelt.

Westholme Wagyus werden in Freiheit geboren und wachsen artgerecht auf dem weiten australischen Grasland auf. Ihr tägliches Futter besteht aus einer Vielzahl unterschiedlicher einheimischer Gräser. Nach ca. 18 Monaten kommen die Wagyus in die Endmast, in der sie eine eigens zusammengestellte Getreidemischung erhalten, die jeden Morgen frisch gemahlen wird. Das Schlachalter beträgt zwischen 24 bis 30 Monate.



WESTHOLME
- QUEENSLAND -
AUSTRALIA

Ein besonderes Qualitätsmerkmal bei Westholme ist die Rückverfolgbarkeit aller Bewegungen der Wagyus von der Geburt bis zur Schlachtung über eine individuelle Funk-Identifikationsnummer. Über eine Datenbank können so alle Bewegungs- und Gesundheitsdaten für jedes einzelne Tier abgerufen werden.



#weltklasse ★ ★ ★ ★ ★

Bei Westholme Wagyu handelt es sich um ein absolutes Premiumprodukt, das in seinem exklusiven Stil perfekt zur hochwertigen und innovativen Gastronomie passt. **Pure Leidenschaft ist Ihr Antrieb und kompromisslose Spitzenleistung Ihr Ziel? Dann ist Westholme Wagyu Ihr Fleisch!**

Wir bieten Ihnen eine weitreichende Selektierung von BMS 4-5 bis BMS 8-9. Die Züchter garantieren für ihre „heilige“ Rinderrasse bei jedem einzelnen Zuschnitt allerhöchste Sorgfalt und Liebe zum Detail. Dadurch wird ein geringer Parierverlust ebenso garantiert, wie eine hoch vertrauenswürdige Produktselektierung.

Westholme Wagyu bietet einzigartige Aromen und Struktur. Es schmeckt butterig, karamellisiert, voll und nachhaltig. Hier kommt der ganze Stolz australischer Farmer für ihr Land und ihre Arbeit direkt auf den Teller, artgerecht und garantiert ohne Stress.

„Unsere engagierten Familien bemühen sich täglich, das beste Rindfleisch der Welt zu produzieren. Wir sind stolz darauf, Teil des landwirtschaftlichen Erbes Australiens zu sein und unvergessliche Esserlebnisse zu schaffen“ - Westholme

