



PREMIER PROTEINS

KOBE BEEF®,
CARNE DE LA MEJOR CALIDAD
CARNE KOBE DE RESES WAGYU
AL ESTILO AMERICANO



PREMIER PROTEINS

RECOMENDACIONES PARA COCINARLA

La carne Kobe americana de la mejor calidad, proveniente de reses Wagyu, se prepara mejor a fuego bajo a moderado, o bien sobre calor indirecto en una parrilla al exterior. Esta carne es muy delicada y no responde bien al exceso de calor. Suele ponerse dura. Recomendamos sellarla muy ligeramente por ambos lados y terminar la cocción sobre calor directo o bajo a moderado. La carne Kobe americana normalmente está lista en un 35% más rápido que un corte normal.

Si se cocina de más, la carne Kobe americana comienza a perder su sabor y suavidad, el perfil que la diferencia de las demás. Se recomienda servirla a término medio, término inglés o menos. ¡Que la disfrute!

Premier Proteins, LLC
105 South Jefferson, Suite C-3 #101
Kearney, MO 64060
816.628.0078 • fax 816.628.5287
info@premierproteins.com
www.premierproteins.com

KOBE BEEF®, CARNE DE LA MEJOR CALIDAD
CARNE KOBE DE RESES WAGYU AL ESTILO AMERICANO



CARNE KOBE AMERICANA DE RESES WAGYU

La carne Kobe americana de la mejor calidad, proviene de reses Wagyu traídas desde Japón y criadas en los Estados Unidos. Las reses Wagyu pertenecen a una raza japonesa de Ganado (Wagyu significa Ganado en japonés) que producen carne con un marmolado sin igual, sin parangón en todo el mundo. *La grasa de estas reses es física y realmente distinta a la de cualquier otra raza de ganado en el planeta. La carne Kobe americana de la mejor calidad, proveniente de reses Wagyu, ofrece un extraordinario sabor cremoso que además resulta más "saludable" que la grasa de los cortes habituales de res. La carne tiene una textura fina y tierna, incomparable con ninguna otra.

Todos nuestros productos son 100% carne, sin hormonas ni antibióticos añadidos. Nuestra carne es totalmente natural (con procesamiento mínimo y sin ingredientes artificiales añadidos). El ganado de nuestro programa proviene de un solo granjero, y su fuente y edad están claramente identificados.

Nuestro ganado se nutre con alimentos tradicionales japoneses, en un proceso de alimentación a largo plazo y estrechamente monitoreado en un rancho propiedad de una sola familia en Iowa. Así podemos ofrecer esta carne Kobe americana de reses Wagyu de la mejor calidad. La crianza cuidadosa de las reses, los métodos tradicionales de alimentación y los sistemas de empaque de tecnología de punta garantizan que la carne de nuestro programa está a la par con los mejores cortes que Japón puede ofrecer. Todo el ganado de nuestro programa es alimentado con una dieta tradicional japonesa, elaborada con forraje del medio oeste, durante casi un año (por arriba del 300% que lo que se alimenta al ganado productor). Este factor, emparejado con las características propias del peculiar marmolado de las reses Wagyu, permite que nuestro programa produzca ganado con los mismos atributos de elevada calidad que la carne Kobe de Japón.

El Sr. Shogo Takeda, de Hokkaido, Japón, tiene más de 40 años de experiencia en la crianza y alimentación de reses Wagyu en Japón. El Sr. Takeda cría ganado Wagyu para su propio restaurante en Japón. Supervisa todos los aspectos de nuestro programa de crianza y alimentación de reses. Una o dos veces al año revisa y dirige la crianza de nuestro ganado de raza, para el éxito futuro y calidad continua de nuestro programa. El Sr. Takeda también supervisa la dieta de los animales para nuestro programa, y se asegura de que seguimos los protocolos japoneses para ofrecer a nuestros clientes la máxima experiencia gastronómica con una carne Kobe de calidad japonesa.

UN EXTRAORDINARIO SABOR A MANTEQUILLA

Premier Proteins ofrece el producto de carne Kobe americana proveniente de reses Wagyu con la mejor calidad del país. Premier ofrece tres clases de carne Kobe americana proveniente de reses Wagyu. Premier sigue y utiliza las calificaciones de la USDA para garantizar a nuestros clientes que obtendrán la calidad que esperan y merecen. Nuestro corte de cinco estrellas, de la calidad más alta, incluye el máximo marmolado, sabor, suavidad y jugosidad. El programa cinco estrellas se clasifica como "moderadamente abundante" (la designación de la USDA para carne de primera promedio o más elevada) y superior. (Eso es el equivalente a un 8 en la escala BMS japonesa). Nuestro programa de cuatro estrellas ofrece un valor enorme. El programa de cuatro estrellas ofrece marmolado abundante, sabor, suavidad y jugosidad. El programa de cuatro estrellas va de "ligeramente abundante" a "moderadamente abundante" (de primera a primera promedio). (Eso es el equivalente a un 5 a 7 en la escala BMS japonesa). Nuestra línea Premier Choice Wagyu Beef® ofrece el resto de nuestros excelentes productos cárnicos con un valor enorme.

	Marmolado	Núm. de BMS	Programa Premier*
De primera	Moderadamente abundante y superior	Núm. 8 - Núm. 12	Premier 5 estrellas
De primera	Ligeramente abundante a moderadamente abundante	Núm. 5 - Núm. 7	Premier 4 estrellas
Fino	Moderado y modesto	Núm. 3 - Núm. 4	Premier Choice Wagyu Beef®
Selecto	Pequeño	Núm. 2	
No Roll	Ligero	Núm. 1	

HAMBURGUESAS Y CARNE MOLIDA DE PRIMERA

Hechas con carne Kobe americana proveniente de reses Wagyu, con una calificación del 100% de la USDA. Carne inspeccionada al 100% por la USDA. Sin rellenos ni vísceras.

ASPECTOS SALUDABLES DE LA CARNE KOBE AMERICANA DE RESES WAGYU

La carne Kobe americana tiene un gran efecto visual debido a su maravilloso marmolado, que resulta en una succulencia nunca antes experimentada, y que de seguro elevará sus papilas gustativas a un nivel superior. Pero además, la grasa de la carne Kobe americana es monoinsaturada, la cual ha demostrado ser mejor para su salud, y se derrite a la temperatura ambiente normal. La gran calidad de la carne Kobe americana le da ese sabor carnoso y antiguo cuando se prepara en la mesa. Y al mismo tiempo es idónea como parte de una dieta bien balanceada y baja en colesterol.

Un asunto importante sobre la carne Kobe americana proveniente de reses Wagyu es el aspecto sobre la salud.

En la actualidad, la grasa tiene mala reputación, y los consumidores están obsesionados con la carne roja magra. Sin embargo, ahora surgen mensajes más y más positivos sobre la buena influencia de la grasa en nuestra salud en general.

La carne molida Kobe americana de nuestro programa ha sido analizada por el Dr. Stephen Smith, de la A&M de Texas, y el resultado es que posee un radio de grasas monoinsaturadas que resulta totalmente conveniente como parte de una dieta para reducir los niveles de colesterol. La carne Kobe americana proveniente de reses Wagyu de nuestro programa realmente puede reducir el dañino colesterol sérico.