

SASHI
Beef ♥ Lover

Freygaard
Nordic Nature Beef

BEEF TO BEEF

SASHI BEEF SELECTION

La caratteristica principale della SASHI BEEF è l'alto livello di infiltrazione del grasso all'interno del tessuto muscolare.

SASHI in giapponese significa infatti marezzatura e la qualità della SASHI BEEF è proprio dovuta al grasso distribuito finemente che, sciogliendosi in cottura, dona alla carne succosità e morbidezza.



PRIME SELECTION

La selezione Prime non ha la denominazione Sashi in quanto ha un grado di marezzatura leggermente inferiore, ma sempre sopra il grado 4 (misurazione Beef Marbling Standard), le razze sono esattamente le stesse della selezione Sashi, così come la loro provenienza, se Finlandia, saranno etichettate Freygaard, se Ue non avranno etichetta Freygaard.



BEEF to BEEF SELECTION

Non di Beef to Beef, abbiamo deciso di fare un'ulteriore selezione per dare il meglio ai nostri clienti. Della linea Sashi abbiamo selezionato sia Freygaard che Eu. Della linea Prime, solo selezione Freygaard. Inoltre, più i lombi sono pesanti più sono formati e di qualità, pertanto, avremo soltanto lombi selezionati 25+ e 27+. Oltre ovviamente alla meravigliosa Sashi AAA, salvo disponibilità del prodotto.



BEST EATING QUALITY



Freygaard



World Best Steak Producer
2018 - 2019

SASHI Beef

SASHI



beeftobeeff.it

SASHI Beef *Freygaard*
Nordic Nature Beef

La selezione Sashi Beef (Sashi è un termine Giapponese: significa marezzatura), presenta un alto grado di infiltrazione di grasso, questa caratteristica contribuisce non solo ad avere una carne particolarmente gustosa, ma anche tenera in quanto i filamenti di grasso intramuscolare, sciogliendosi in cottura, vanno ad insaporire ed ammorbidire la fibra muscolare magra.

Le razze selezionate sono principalmente Frisone ed Ayrshire, hanno una predisposizione genetica per l'infiltrazione di grasso, sono bovini allevati principalemte ad erba. Provengono tutti dalla UE: se da allevamenti Finlandesi, avranno anche la denominazione di Freygaard, se dal resto della UE (fondamentalmente Germania o Polonia), saranno classificati solo come Sashi, ma la qualità, l'infiltrazione, il gusto e la sua proverbiale corposità sono le stesse.

Si tratta di una valida alternativa al Wagyu, ha un ottimo rapporto qualità-prezzo; una prima selezione viene fatta direttamente nei macelli, una ulteriore e più attenta avviene direttamente in Danimarca e solo con l'approvazione di Jhon Nielsen possono essere classificati Sashi.



CUBEROLL



PIGANHA



ROAST-BEEF



LOMBATA SASHI

La linea Choco è un esclusiva della JN Meat, Freygaard, prodotto tipico finlandese: sono scottone allevate con il cioccolato.

Solo 7 allevamenti usano questa metodologia, per questo è un prodotto molto raro.

I motivi per cui si usa il cioccolato sono molteplici, l'effetto positivo che produce migliora la qualità della carne, la consistenza e il gusto. Oltre a donarle un incredibile morbidezza, il sapore è delicato, difficile da spiegare, da provare.

La linea Choco è la soluzione ideale per i ristoranti più esigenti che cercano un prodotto diverso, innovativo, di qualità superiore, capace di soddisfare qualsiasi amante gourmet della carne.



Freygaard
CHOCO

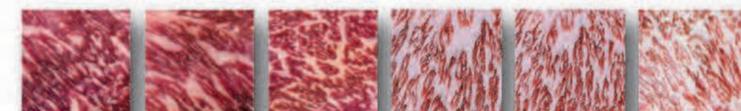
Tutte le immagini presenti sono a fini illustrativi.



LA MAREZZATURA DELLA CARNE VIENE MISURATA IN BMS (BEEF MARBLING STANDARD)



B.M.S. Nr. 1 B.M.S. Nr. 2 B.M.S. Nr. 3 B.M.S. Nr. 4 B.M.S. Nr. 5 B.M.S. Nr. 6



B.M.S. Nr. 7 B.M.S. Nr. 8 B.M.S. Nr. 9 B.M.S. Nr. 10 B.M.S. Nr. 11 B.M.S. Nr. 12