

# Wagyu

Wagyu is befaamd om zijn uitzonderlijke kwaliteit en smaak, en is tegenwoordig bekend als de "kaviaar van het rundvlees". Het vlees is uiterst mals door de intense marmering (het intramusculaire vet), waardoor het vlees een ongelooflijk aromatische smaak krijgt. Bij BMS-waarden (Beef Marbeling Standard) van acht of hoger smelt het vlees op de tong. Voor vleesliefhebbers is het absoluut een ongeëvenaarde ervaring.

Wagyu bevat bovenop die uiterste malsheid, bijzondere smaak en smeltsensatie tevens een hoog gehalte aan onverzadigde vetzuren met omega 3 & 6 en is daardoor ook gezond en mogelijk zelfs cholesterol verlagend. Proef het Wagyu-vlees met zijn unieke sappige textuur en u zult begrijpen waarom het wordt beschouwd als een delicatessen.

Vanwege het intramusculaire vet en de lage temperatuur waarbij dit vet zijn smeltpunt bereikt moet het Wagyu-vlees anders worden bereid dan ander rundvlees. Om zijn uitgesproken smaak niet te verhinderen wordt wagyu vaak bereid zonder kruiden. De eigenschappen van de wagyu zijn echt anders dan dat van andere soorten rundvlees. Vanuit deze gedachte creëerden Japanners unieke vleesgerechten zoals shabu-shabu of sukiyaki.

Doordat Wagyu een natuurlijk product is – zijn er zowel hoge als lagere kwaliteit Wagyu. De bekende smaaksensatie proef je alleen met de hoge kwaliteit wagyu met het liefst een BMS van 8 of hoger. Vraag dus altijd na wat voor score de betreffende Wagyu van het restaurant heeft.



BMS 8

Hoge kwaliteit wagyu die heeft de bekende 'Kobe-beef' smeltsensatie.



BMS 3

Dit is ook wagyu. Het is smakelijk vlees maar dit is niet te vergelijken met de bovenstaande hoge kwaliteit wagyu.