



和牛

# INTRODUÇÃO À

MELHOR CARNE DO MUNDO

# WAGYU



A carne Wagyu é originária do Japão e é considerada a melhor carne do mundo. Wagyu, que significa “vaca japonesa”, refere-se a várias raças japonesas conhecidas pela sua elevada qualidade de marmoreio, ou seja, a distribuição uniforme de gordura dentro da carne.

A WAGYU DO ALXAMA É

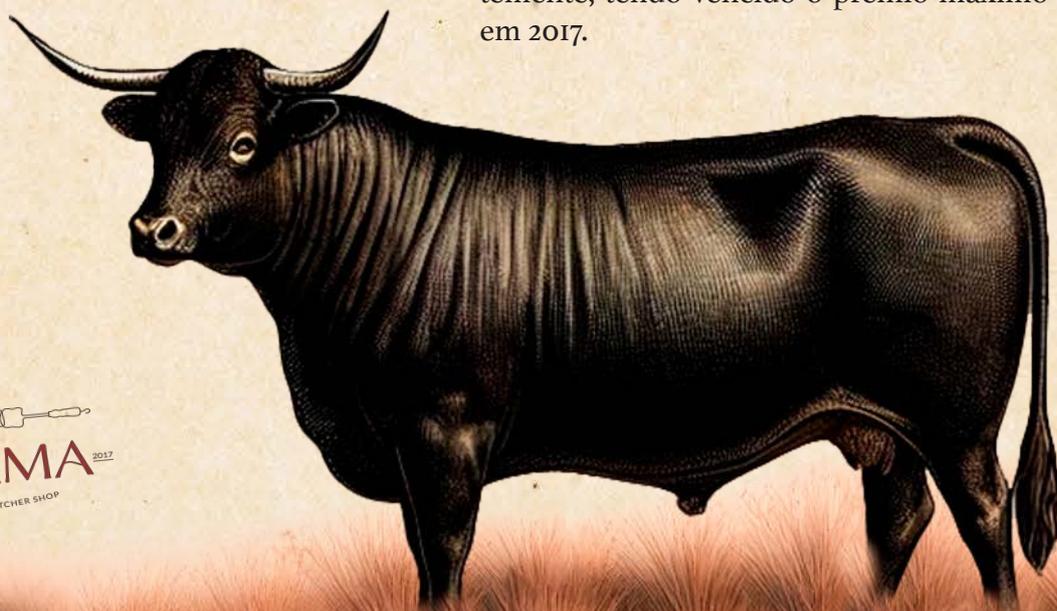
## A-5

Possui o mais alto nível de qualidade e rendimento possível na classificação da carne Wagyu! A carne tem um excelente marmoreio, uma cor e brilho ideais, uma firmeza e textura excepcionais.

## ORIGEM



O marmoreio da nossa carne Wagyu, tem origem na prefeitura de Kagoshima e é principalmente produzida a partir do gado Japanese Black (Kuroge Washu). Em competições nacionais de Wagyu, como o “Zenkoku Wagyu Noryoku Kyoshinkai,” a carne de Kagoshima destaca-se frequentemente, tendo vencido o prêmio máximo em 2017.



EST. **ALXAMA** 2017  
RESTAURANT AND BUTCHER SHOP

# A HISTÓRIA DA CARNE WAGYU

“wa” = japonês | “gyu” = gado

A carne Wagyu, originária do Japão, é reconhecida mundialmente como a **melhor carne do mundo**. A sua história é rica e remonta ao período Edo (1603-1868), uma era em que o consumo de carne de mamíferos era proibido devido às influências budistas. Durante esse tempo, o gado Wagyu era utilizado principalmente na agricultura, especialmente como animais de tração em campos de arroz.



## Período Edo e Proibições Alimentares

Apesar das restrições rigorosas, os japoneses encontraram maneiras criativas de consumir carne. Utilizavam eufemismos e renomeavam a carne para disfarçar o seu consumo, referindo-se a ela como “remédio” ou dando-lhe nomes de plantas. Esta engenhosidade permitiu que as pessoas continuassem a consumir carne, especialmente em ocasiões especiais e em áreas rurais onde a fiscalização era menos rigorosa.

## A Busca pela Carne Perfeita ★★★★★

Com a chegada dos ocidentais no final do período Edo, o Japão começou a adotar influências estrangeiras, incluindo na alimentação. O consumo de carne tornou-se mais comum, e o gado Wagyu foi cruzado com raças ocidentais, resultando na carne de alta qualidade e marmoreio superior que conhecemos hoje. Após a Segunda Guerra Mundial, o foco na produção de Wagyu intensificou-se, com técnicas especializadas que garantem a sua textura macia e sabor único. O Japão estabeleceu padrões rigorosos para a certificação, assegurando que apenas a carne que cumpre esses critérios seja chamada de “Wagyu”. Atualmente, a carne Wagyu tornou-se um produto de luxo apreciado globalmente. É considerada a melhor do mundo! **Experimente-a hoje.**

