



Primeros en España en importar Wagyu

Carniceros especialistas en Wagyu japonés desde **2014**, miembros de la **Kobe Beef Marketing & Distribution Promotion Association**.

Distribuimos, vendemos, cortamos y porcionamos adaptándonos a las necesidades de nuestros clientes ofreciendo seguimiento y asesoramiento en todo momento.

Conocemos nuestro producto porque lo amamos y lo consumimos.





KOBE *Beef*



Tenemos acceso directo a carne en cualquier prefectura de Japón, i aunque en stock trabajamos siempre con **Kobe, Kagoshima, Gunma o Ito**, también podemos traer otras como la de Hida, siempre con la documentación pertinente y trazabilidad controlada.

En 2018 nos hacen miembros oficiales de la **Kobe Beef Marketing & Distribution Promotion Association**, hecho que nos convierte en los primeros y únicos carniceros en España que forman parte de este selecto club que nos da derecho legal para vender este tipo de carne con la documentación pertinente.

Son piezas que suelen tener un poco más de merma y su infiltración de grasa queda repartida con menor uniformidad, siendo la beta de grasa más gruesa. Las piezas menos nobles suelen enmarcarse en esta categoría.

El mejor producto relación calidad-precio.

Es un paso más en cuanto a excelencia en el producto. Tiene un nivel más bajo de merma y la beta de grasa es más fina. Las piezas más nobles se enmarcan normalmente en esta categoría.

Esta es la nota que se entrega a aquellas piezas que se podrían considerar la perfección hecha carne. Beta totalmente homogénea y uniforme al corte. Producto exclusivo para clientes exigentes.

Los cortes estrella son el Cu-beroll, el solomillo, el lomo alto y el lomo bajo, aunque podemos proveer de cualquier otro corte desde Japón, como el brisket, la costilla o la aguja.

Trabajamos con las tres calidades más importantes:



A4



A5



A5+

Al ser carniceros, no solo vendemos piezas en cajas, sino que también podemos servir la carne cortada en piezas individuales, por cortes o porciones grameadas, adecuándonos así a las necesidades de cada profesional con la seguridad de que el cliente tendrá con este procedimiento el food-cost totalmente controlado. Nuestro objetivo principal es generar valor a nuestro cliente, con un producto 10, y ahorrándole horas de trabajo.

De esta manera, encontramos cuatro tarifificaciones diferentes:

- **Precio por la compra de una caja completa.**
- **Precio por la compra de un trozo cortado sin gramear en nuestras instalaciones.**
- **Precio por la compra de una única unidad envasada en origen.**
- **Precio por la compra de porciones grameadas según demanda y mínimo margen de error.**

No todo el **Wagyu** es lo mismo

Nosotros solo trabajamos con el auténtico Japonés.





Foto comparativa entre una pieza de wagyu de Kobe y una pieza de Kagoshima (arriba), con una de Burgos y otra de Australia (abajo).



Del Wagyu japonés también hacemos elaboraciones de forma artesanal.

Pastrami ahumado de wagyu brisket A4 de Kagoshima. Nuestro pastrami es curado y luego ahumado durante 18 horas usando técnicas tradicionales con los troncos enteros de leña de roble.

Hamburguesas de wagyu brisket A4 de Kagoshima i grameadas según las necesidades de nuestros clientes. Son totalmente personalizables y se puede decidir su formato en peso, forma, complementos y tipo de picado.

Butifarra con tripa natural de wagyu brisket A4 Kagoshima hechas según las necesidades de nuestros clientes pudiendo éstos decidir también su peso y el tipo de picado.



by
Sanmartí
1850

Plaça del Mercat s/n paradas 261-263 y 86-87

08201 – Sabadell (Barcelona)

93 727 73 66 (Pollería)

93 726 81 61 (Carnicería)

Àlex Castany Sanmartí: 667865436

<http://www.sanmarti1850.com/es/>