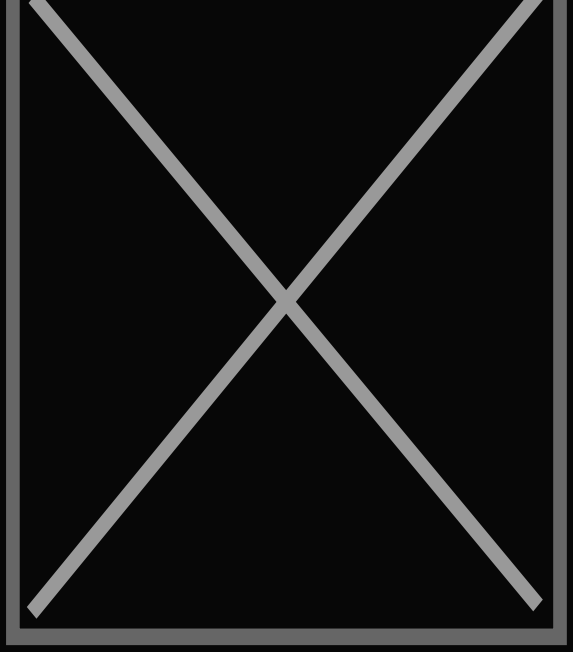
Pregiata carne Wagyu, la novità di Cattel

wagyu-1-low-995d3319

Un ingrediente sfizioso, gustoso e tenero, perfetto per gli esigenti clienti in cerca di un piatto insolito a base di carne? La pregiata carne Wagyu. Si tratta dell' ultima proposta per l'estate 2022 di Cattel SpA, leader nella distribuzione alimentare nell'HoReCa, che continua a sviluppare l'articolato "Progetto carne" fondato dal Category Manager Simone Fantato, attento ai desideri di una clientela sempre più consapevole ed esigente.

L'ultima novità di Cattel è un **prodotto particolarissimo** che, sebbene tipicamente giapponese, viene allevato interamente in Italia, in Veneto, grazie alla collaborazione con un preparatissimo allevatore che si è prodigato per riuscire ad allevare una razza non autoctona nel territorio. Si tratta di un allevamento a circolo chiuso, con capi di razza pura fullblood Wagyu.



Le razze Wagyu, patrimonio nazionale giapponese, sono il risultato di duecento anni di accurate selezioni. I capi, di dimensioni ridotte e a crescita lenta, producono carni considerate **fra le più pregiate a livello mondiale**, apprezzate in particolare per l'elevato grado di marezzatura, ovvero quella rete di filamenti di grasso all'interno della massa muscolare che ne conferisce il tipico aspetto marmoreo e una succulenza, un gusto e una tenerezza senza pari.

Da qui l'idea di Cattel di fornire il **prodotto già porzionato e pronto all'uso**. Un prodotto ad alto contenuto di servizio, dunque, aspetto che ormai da tempo caratterizza l'offerta dell'azienda veneta. I pregiati tagli di carne Wagyu disponibili sono lardo stagionato, **flap meat** (bavetta), **short ribs**, **zabuton** (tagliata), **chuck roll**. Saranno tutti venduti porzionati, confezionati sottovuoto singolarmente, con etichettatura a norma di legge su ciascuna confezione e con tanto di certificazione Wagyu. **A settembre l'offerta si arricchirà con nuovi tagli.**

Oltre ad essere buona, la carne di Wagyu è anche **sana**: vanta infatti delle **percentuali di colesterolo molto basse** e un elevato tenore di sodio che la rende più sapida. La quantità di grassi monoinsaturi è superiore a quella di grassi saturi poiché il grasso è prevalentemente intramuscolare. Inoltre, la sua particolare composizione chimica permette di ricavare anche dall'anteriore i tagli a cottura rapida che, nella maggioranza delle altre razze, si hanno solo dal posteriore.