



**GRILLOHOLICY**  
IGRAMY Z OGNIEM!

<https://grilloholicy.pl> 600 517 941 [info@grilloholicy.pl](mailto:info@grilloholicy.pl)



## Japoński stek z antrykotu Wagyu (rib-eye), klasa A5plus

Nr katalogowy: Woł000597

**Producent: Tendermeat**

Czas wysyłki: 24 Godziny

Wymiary::

Waga:: 1 kg, 2 steki

Dane techniczne:: Rasa: Wagyu, Klasa jakości klasa A5+ MBS 10, Grain fed minimum 600 dni, Wołowina sezonowana minimum 30 dni

[Zobacz więcej](#) [Zobacz więcej](#)

### Cena

1 300,00 PLN

## Opis produktu

### STEK Z ANTRYKOTU, WOŁOWINA Z JAPONII - RASA WAGYU, KLASA A5+

Stek z japońskiego WAGYU, to propozycja dla prawdziwych smakoszy, najbardziej wymagających! Kulinaryny luksus i rozkosz dla podniebienia! W naszym sklepie oferujemy oryginalne japońskie Wagyu z prefektur **Miyazaki, Kagoshima lub Hokkaido**. To wołowina w najwyższym stopniu jakości w Japońskiej skali wołowiny! Stek soczysty, delikatny i bardzo kruchy, bez względu na to, czy zdecydujesz się go przygotować na ruszcie grilla czy na paletni. **Ta wołowina, to produkt, który polecamy każdemu miłośnikowi steków!** Stek przyrządzisz na grillu lub na patelni.

### CECHY STEKA Z ANTRYKOTU WAGYU:

- Kraj pochodzenia: JAPONIA 
- Klasa jakości: **Wagyu A5+ MBS 10-12**
- Waga opakowania między 400 - 450g
- Sezonowanie: wołowina sezonowana na mokro, minimum 21 dni
- Bardzo marmurkowa, soczysta i krucha wołowina
- Młode bydło
- Stek głęboko mrożony
- Rekomendowa metoda przygotowania: grill, palnik do steków SIZZLE ZONE, patelnia