

Wagyu-Markt

Das Fleisch der Wagyurinder erfreut sich zunehmender Beliebtheit; besonders bei gesundheitsbewussten Kunden. Die Nachfrage in Deutschland kann durch eigene Erzeugung nicht gedeckt werden. Die Preise für Wagyuqualität sind und bleiben hoch (wie bei Biofleisch).

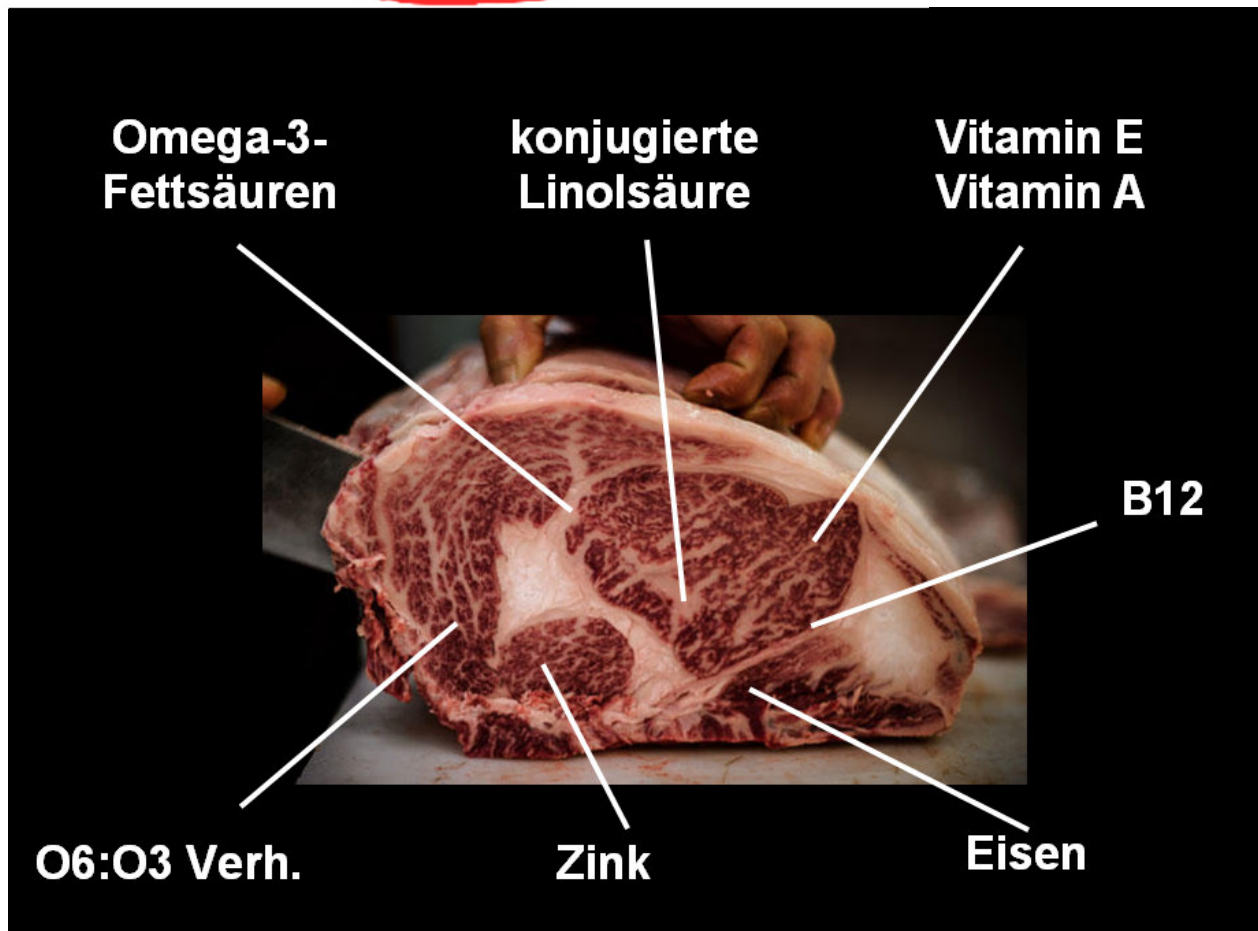


Was macht Wagyu-Produkte gesünder?

Zum Beispiel der hohe Omega3 Anteil

- anti-arrhythmisch (beugen Herzrhythmusstörungen vor)
- stabilisieren instabile Gefäßbezirke, die sonst Myokardinfarkte verursachen
- verlangsamen Veränderungen der Koronargefäße
- senken Triglyceride
- präventive Wirkung gegen Koronare Herzkrankheiten
- fördern die Durchblutung
- hemmen die Thrombozytenaggregation
- weitere positive Wirkungen auf Gefäßfunktion, Blutdruck, Entzündungsmediatoren

Es gibt auch einen Zusammenhang zwischen Omega3-Mangel und Brustkrebs



Wagyu-Markt

Weihnachten und Ostern Wagyu Rumpsteak bei Lidl im Sonderangebot



69,99/kg

Wagyu-Markt

HOLSTEIN WAGYU
best beef genetics

Bei real,- im November 2017 bundesweit im Sonderangebot

**ORIGINAL KOBE WAGYU
AUS JAPAN**

- das wertvollste Rindfleisch der Welt
- von den ebenso legendären schwarzen Rindern aus der japanischen Region Kobe
- besonders fein marmoriert*
- besonders hohes Geschmackspotenzial
- unnachahmliches Geschmackserlebnis
- unendlich zart
- ein Muss für jeden Fleischkenner

**exklusiv
bei real**

* Der Marmorierungsgrad, für viele Fleischfreunde das wichtigste Kriterium, wird in Japan in 12 Stufen unterteilt, original Kobe muss mindestens die Marmorierungsstufe 6 aufweisen.

**Frisches
Kobe Wagyu
Rindersteak
Roastbeef oder
Entrecote,
je 100 g**

39,90

Tipps zur
Zubereitung für das
beste Steak der Welt
auf real.de



real-

399,90 € / kg

Wagyu-Markt



Bei ALDI Nord + Süd im Sonderangebot



ALDI SÜD

SONDER ANGEBOT

ALDI

Aus unserer Radio-Werbung

WAGYU BÜRGER
mit Wagyu-Steak
hochwertig zubereitet,
zum Grillen oder für den Ofen
260 g e

MEINE METZGEREI
Wagyu-Burger**
260-g-Packung **4,29**
kg-Preis 16,50

Die Zukunft ?

Wir glauben an die Zukunft der Rinderrasse Wagyu. Warum? In den USA, Australien und Neuseeland usw.. steht Wagyufleisch bereits heute in vielen Steakhäusern auf der Speisekarte. In Asien sind die Kunden verrückt danach. Über 100 Tonnen Wagyufleisch werden schon heute nach Europa importiert, vorwiegend aus den USA und Australien. Trotz "Gen-Futter" mit steigender Tendenz. Künftig wird also weltweit sehr viel mehr Wagyufleisch auf Dauer benötigt. Woher kommt das in Zukunft benötigte, regionale, Wagyufleisch? Von Wagyu Fullblood Züchtern natürlich! Woher sonst. Für Europa aus Deutschland - das wäre super.

