



*World's most exclusive beef
is finally available!*

SEDERT ENKELE JAREN MAG HET JAPANESE WAGYU VLEES, OOK WEL "KOBE" STYLE BEEF GENOEMD, ZICH IN EEN STIJGENDE VELANGSTELLING VERHEUGEN.

INTERNATIONALE TOP-CHEFS EN GOURMETS HEBBEN WAGYU VLEES MET ENTHOUSIASME OMARMT EN BESCHOUWEN HET ALS HET MEEST MALSE, SAPPIGE EN SMAAKVOLLE VLEES IN DE WERELD.

WAGYU, OOIET EEN EXCLUSIVITEIT VOOR DE JAPANESE KEIZER WORDT SINDS 1996 GEFOKT IN EUROPA, VOLGENS STRIKTE JAPANESE VOORSCHRIFTEN EN IS VERKRIJGBAAR VIA "NICE TO MEAT".

NU KUNT U KENNISMAKEN MET EEN SMAAKSENSATIE DIE UW VOORSTELLINGSVERMOGEN TE BOVEN ZAL GAAN.

www.wagyu.nl

Uitgebreide documentatie en beelden op internet.

IEDEREEN KENT INMIDDELS WEL DE VERHALEN OVER DE KEIZERLIJKE KOEIEEN UIT JAPAN, DIE MET BIER GEMASSEERD WORDEN EN VOOR ASTRONOMISCHE BEDRAGEN OP DE MEBUKAARTEN VAN DE TOP-RESTAURANTS VAN DE WERELD STAAN. GEEN FOLKLORE, WANT JAPAN KENT EEN LANGE TRADITIE VAN ONGEKENDE TOEWIJDING EN KWALITEITS-BEWAKING BIJ HET HOUDEN VAN DEZE BIJZONDERE RUNDEREN.

IN TOKYO SPREEKT MEN DAN OOK MET GEPASTE TROTS OVER "DE KAVIAAR VAN HET VLEES"



Wagyu vlees is een culinaire delicatesse vanwege zijn hoge graad van marmering waardoor het de smaakpapillen verrast met een ongekende sappigheid. Het vet in het vlees is veelal enkelvoudig onverzadigd, net als olijfolie en smelt bij kamertemperatuur. De olieachtige laag die daardoor op het vlees achterblijft zorgt voor een onvergetelijke excuise vleessmaak.



Altembrouck

Op de boerderijen van Kasteel Altembrouck, in de Voerstreek werd in 1996 al de eerste aanzet gegeven om te komen tot een exclusieve kudde van Wagyu runderen. Daarbij kon gebruik gemaakt worden van het allerbeste genetische materiaal, afkomstig uit een 20 jaar geleden gestart fok- en veredelingsprogramma voor de kritische Japanse markt.



De wieg van het Europese Wagyu staat midden in dit natuurgebied van rust en golvende weilanden

Altembrouck heeft zich ontwikkeld tot een eigentijds vlees-château, waar met inzet en visie nieuwe keuzes in de praktijk worden gebracht. Kwaliteit boven kwantiteit en smaak voorop.

Altembrouck is de initiatiefnemer van Châteaux Wagyu waarin met nieuwe partners een uitbreiding is gerealiseerd naar Engeland en Frankrijk.



CHATEAUX WAGYU VERENIGT EEN AANTAL ONDERNEMERS DIE ERVAN OVERTUIGD ZIJN DAT HET ANDERS MOET. WIJ VINDEN DAT PRODUCTEN ZOALS VLEES UIT DE ANONIMITEIT GEHAALD MOETEN WORDEN EN HEBBEN ALS EERSTE IN EUROPA HET INITIATIEF GENOMEN OM COMPROMISLOOS HET ALLERBESTE VLEES TER WERELD TE PRODUCEREN, BETER BEKEND ALS HET JAPANSE KOBE BEEF OF WAGYU, DE “KAVIAAR ONDER HET VLEES”.



Samen met Okura en Nice to Meat

De introductie van Wagyu op de Nederlandse/Belgische markt is een primeur die alleen mogelijk was dankzij de innige samenwerking met het Japanse “Okura” Hotel in Amsterdam en de Nederlandse leverancier voor de top van de horeca, “Nice to Meat”.

Beide bedrijven zijn vanaf de eerste dag betrokken geweest bij het project en hebben de fokkerij gestuurd met visie en advies.

www.okura.nl
www.nicetomeat.nl
www.altebrouck.net
www.wagyu.nl



Nice to Meat

Al ruim 100 jaar een begrip voor kwaliteit. Eind 19e eeuw begon “Nice to Meat” als een typisch Amsterdamse kwaliteitsslagerij, die z’n specialiteiten al snel mocht leveren aan bekende hotels en restaurants. De traditionele ambachtelijke aanpak, gecombineerd met een efficiënte en professionele werkwijze, zorgde voor een gestaag groeiende klantenkring.

Tegenwoordig is “Nice to Meat” een gevestigde naam, alom gerespecteerd door chef-koks van gerenommeerde horeca-ondernemingen in Nederland en België.

Als pionier betrokken bij het introduceren van Wagyu in Europa, blijft de naam “Nice to Meat” onlosmakelijk verbonden met het beste dat slagers hun klanten kunnen presenteren, het kostbare Wagyu, “an imperial heritage”.

Okura Hotel: Tel: +31 206787111

Nice to Meat: Tel: +31 206632046

Altebrouck: Tel: +32 43811153



Wagyu proeven

De beste plekken om Wagyu in al zijn facetten te proeven zijn ongetwijfeld de Japanse restaurants van Hotel Okura Amsterdam: Yamazoto restaurant en Teppanyaki restaurant Sazanka, of Kaatjes keuken op kasteel Altebrouck.



Akira Oshima is de Exclusieve Chef en Manager van Okura’s Japanse Restaurants. Toen hij in 1971 de keuken van één van de beste restaurants in Japan (Reestaurant “Tsuruya” in Osaka) verwisselde voor

Hotel Okura Amsterdam, had hij maar één grote wens; zoveel mogelijk Nederlanders en Europeanen kennis te laten maken met de zeer kostbare haute cuisine van Japan: kaiseki ryōri.

Het Yamazato Restaurant mag zich de trotse bezitter van één Michelin-ster noemen en is nu voor het derde jaar het enige traditioneel Japanse restaurant met één Michelin-ster in Europa.

Mr. Oshima is en blijft een grote bron van inspiratie voor de Europese productie van top kwaliteit Wagyu.

Yamazato

Sazanka