

TW

P X G

Australia

BORN ON BETTER GROUND
29°S / 149°E

THE CAPE WAGYU

Unsere F1-Wagyu-Rinder wachsen unter optimalen klimatischen Bedingungen in den riesigen und fruchtbaren Weideflächen Australiens auf – mit viel Platz und Zugang zu frischem Quellwasser. Ursprünglich aus Japan stammend, steht diese besondere Rinderrasse weltweit für außergewöhnliche Zartheit, herausragende Marmorierung und intensiven Geschmack.



STARKE INTRAMUSKULÄRE MARMORIERUNG

Die ausgeprägte Marmorierung macht das Fleisch außergewöhnlich zart und saftig.



AUFGEWACHSEN UNTER NATÜRLICHEN BEDINGUNGEN

Die Rinder wachsen überwiegend auf offener Weide inmitten der ursprünglichen Natur von New South Wales auf.



EDELSTE FLEISCHQUALITÄT & BESONDERES GENUSSERLEBNIS

Das Fleisch der Wagyu-Rinder überzeugt durch seinen einzigartigen Geschmack.



F1-Wagyu bezeichnet die erste Generation einer gezielten Kreuzung aus einem reinrassigen Wagyu-Rind und einer weiteren Rinderrasse wie Angus oder Hereford. Dabei beträgt der Wagyu-Anteil exakt 50 %. Das Getreide für die Rinder stammt aus eigenem Anbau der familiengeführten Tallawanta-Farm. Die **200-tägige Getreidefütterung** ist sorgfältig auf die Rinder abgestimmt und trägt dazu bei, dem Fleisch den unverwechselbaren Charakter zu verleihen.

**VERSCHIEDENE TEILSTÜCKE UND
MARBLING SCORES BEI UNS AUF
ANFRAGE ERHÄLTlich!**

Peter Mattfeld & Sohn

Lagerstraße 17 · 20357 Hamburg · Telefon (0 40) 43205-0 · info@mattfeld.de · www.mattfeld.de

[f](https://www.facebook.com/peter.mattfeld.und.sohn.gmbh) [i](https://www.instagram.com/peter.mattfeld.und.sohn.gmbh) @peter.mattfeld.und.sohn.gmbh