İBERICO VE PREMIUM ETLER · WAGYU VE DANA ETI

Japon Kagoshima Wagyu Striploin A5 (Şerit Bonfile)

Kagoshima Wagyu Striploin Grade A5 (Kuroge Washu)

SOĞUK ZİNCİR İMZA ÜRÜN

Ürün Japonya'nın Wagyu şampiyonu Kagoshima bölgesinden ithal edilen, en üst düzey A5 kalite skoruna sahip orijinal Kuroge Washu şerit bonfiledir (Striploin). Kusursuz kar tanesi mermerleşmesi ve inanılmaz düşük erime noktasıyla ağızda kaybolan bu efsanevi et, fine dining menülerinde en tepe noktayı hedefleyen işletmeler için eşsiz bir prestij ve kârlılık merkezidir.güncelleniyor. Detay ve numune talebi için satış ekibimize yazın.

Teknik Künye

Ürün Kodu	**WAG-06**
Net Miktar	**1 kg**
Satış Birimi	**kg**
Koli İçi	**10 kg / koli**
Min. Sipariş	**10 kg**
Durum	**Stokta**

SAKLAMA KOŞULU

+2°C / +8°C arasında, orijinal ambalajında saklayınız.

ÜRÜN BİLGİSİ

Kagoshima Wagyu Striploin A5, et gastronomisinin ulaştığı en uç noktadır. Japonya'nın ılıman iklimiyle ünlü Kagoshima eyaletinde yetişen %100 safkan Japon Kara Sığırı (Kuroge Washu) ırkından elde edilir. Kagoshima bölgesi, Japonya'da her beş yılda bir düzenlenen ve etin kalitesinin acımasızca yarışıtıldığı "Wagyu Olimpiyatları"nın genel klasman şampiyonudur. Bu ürün, işte o şampiyon genetiğin en kusursuz ve pürüzsüz kas yapısına sahip şerit bonfile (Striploin/Kontrfile) kesimidir. Bu efsanenin yanındaki "A5" ibaresi, Japon et derecelendirme sisteminin verebileceği en yüksek nottur. "A" harfi, karkasın et veriminin en üst düzeyde olduğunu; "5" rakamı ise mermerleşme, etin rengi, parlaklığı, dokusu ve yağın kalitesinde kusursuzluğa ulaşıldığını belgeler. Etin içine kar taneleri gibi işleyen bembeyaz yağ damarları, yoğun oranda oleik asit içerir. İnsan vücut ısısından bile düşük bir derecede erimeye başlayan bu yağ, et tavaya değdiği an saniyeler içinde şeffaflaşarak, eti kendi özsuyuyla kızartır. Sonuç; çiğnemeye gerek kalmadan damakta eriyen, tatlımsı, yoğun fındık notaları taşıyan ve başka hiçbir ette bulunmayan o meşhur "Wagyu aroması"dır. Profesyonel mutfaklar ve lüks restoranlar için Kagoshima Wagyu Striploin, menüdeki tartışmasız başroldür. Şerit bonfile kesimi, dış kısmında ince bir yağ zırhı barındırır ve iç mermerleşmesiyle et-yağ dengesini en iyi sunan formdur. Sıradan bir biftek gibi kocaman porsiyonlanmasına gerek yoktur; yoğunluğu ve doyuruculuğu öylesine yüksektir ki, ince dilimlenmiş minimal porsiyonlarla bile misafire unutulmaz bir fine dining deneyimi yaşatır. Bu durum, işletmenin tabak başı maliyetlerini dengelerken, menü satış fiyatını en üst segmente çekmesini sağlar. İTHALY'nin Japonya'dan orijinal sertifikalarıyla ithal ettiği bu sanat eseri, şefin yeteneğini taçlandıran nihai malzemedir. Müşterilerimizin En Çok Sorduğu Sorular A5 Wagyu ile Avustralya veya Amerikan Wagyu etleri arasındaki fark nedir? Japonya dışındaki Wagyu etlerinin büyük bir çoğunluğu Angus ırkıyla çaprazlanmış melez etlerdir. Sadece

orijinal Japon Wagyu'su (A5 kalite) yüzyıllardır bozulmamış safkan genetiğe, özel beslenme diyetine ve Japon hükümetinin katı derecelendirme sistemine sahiptir. Japon Wagyu'sunun yağı çok daha beyaz, mermerleşmesi çok daha ince ağlıdır ve ağızda erime hissi (erime noktasının düşüklüğü) diğer coğrafyaların etleriyle kıyaslanamayacak kadar üstündür. Kagoshima Wagyu Striploin nasıl pişirilmelidir? Bu kadar kıymetli ve yoğun yağlı bir eti ızgarada alevlerin içine atmak veya fırında uzun süre pişirmek etin tüm karakterini yok eder. En iyi yöntem, etin küçük küpler veya ince şeritler halinde kesilip, önceden çok iyi ısıtılmış paslanmaz çelik, döküm tava veya Teppanyaki sacında kendi yağıyla saniyeler içinde mühürlenmesidir. Dışında karamelize ince bir kabuk oluşurken, içi mutlaka orta-az (medium-rare) kalmalıdır. Üzerine sadece kaliteli bir yaprak deniz tuzu eklenmesi yeterlidir. Neden özellikle Striploin (Şerit Bonfile) kesimi tercih edilmelidir? Striploin, sığırın sırt kısmından elde edilir. Antrikota göre dokusu biraz daha sıkı, bonfileye göre ise mermerleşmesi çok daha yüksektir. Dışındaki karakteristik yağ şeridi, pişme esnasında tavaya muazzam bir lezzet bırakır. Klasik Japon mutfağında Sukiyaki, Shabu-Shabu veya lüks nigiri sushiler için formunu en iyi koruyan, porsiyonlaması en şaşmaz ve simetrik olan kesimdir.

MUTFAKTA KULLANIM

Mutfak Bilimi ve İşletme Kârlılığı:
Wagyu etinin kimyasını diğer tüm etlerden ayıran şey, içerdiği yağın hücresel yapısıdır. Japon sığırlarının yağı ağırlıklı olarak doymamış yağ asitlerinden oluşur ve bu durum erime noktasını 25 dereceye kadar düşürür. Etin rengi taze pembe tonlarındadır çünkü içindeki bembeyaz yağ damarları etin kırmızılığını açar. İşletmeler için Striploin kesiminin en büyük operasyonel artısı geometrik formudur. Dikdörtgenimsi silindirik yapısı, şefe baştan sona aynı gramajda ve aynı mermerleşme yoğunluğunda eşit dilimler kesme imkanı tanır. Kalın sinir veya kıkırdak içermediği için mutfak tezgahında sıfır ayıklama firesi verir. A5 seviyesinde bir et o kadar zengindir ki, 80-100 gramlık bir başlangıç porsiyonu bile misafiri gastronomik olarak tatmin eder. Bu gramaj avantajı, ürünün yüksek alım maliyetini dengeleyerek restoranın kâr hedeflerini güvence altına alır ve tabak değerini katlar.

İmza Reçeteler ve Mutfak Otoritesi:
- Teppanyaki Tarzı A5 Wagyu: İnce kareler veya küçük dikdörtgenler halinde kesilmiş Striploin. Çok kızgın bir sacda veya döküm tavada kendi yağıyla çevrilir. Pişirme saniyeler sürer. Tabağa alındıktan sonra yanına sadece biraz taze rendelenmiş Japon wasabisi kökü, yuzu suyu ve çıtır sarımsak cipsi konur. Wagyu'nun yağı o kadar tatlıdır ki, wasabinin acılığını anında dengeler; bu bir klasik Japon fine dining kuralıdır.
- Wagyu Nigiri Sushi: Orijinal bir A5 Striploin, çiğ tüketilmeye son derece uygundur. Et incecik dilimlenir, suşi pirincinin üzerine kapatılır ve tam servis anında pürmüzle (blowtorch) saniyeler içinde üstten hafifçe yakılır. Etin yağı pirincin içine doğru erirken üzerine sürülen tatlı bir soya sırrıyla (nikiri) efsanevi bir lüks başlangıç yaratılır.
- Sukiyaki (Geleneksel Derinlik): Kış aylarının ve özel kapalı salon yemeklerinin asil yemeği. Kağıt inceliğinde makinede kesilmiş taze Wagyu dilimleri, soya sosu, mirin ve şekerden oluşan sıcak bir et suyunun içine masada saniyelerle daldırılır ve ardından çırpılmış çiğ yumurtaya bulanarak yenir.

Şarap ve İçecek Eşleşmeleri:
- Yıllanmış Burgonya (Pinot Noir): Wagyu A5'in yağı o kadar hassas ve ipeksidir ki, taneni yüksek ve meşesi ağır kırmızılar eti anında boğar. Fransa'nın Burgonya bölgesinden gelen, asiditesi parlak ve orman meyveleri barındıran zarif bir Pinot Noir, bu laktik et şölenini damaktan ipeksi bir şekilde siler.
- Junmai Daiginjo Sake: Japonya'nın en saf ve en çok parlatılmış pirinçlerinden üretilen üst düzey soğuk Sake. Çiçeksi aromaları ve temiz bitişiyle, Wagyu'nun kendi topraklarından gelen en geleneksel ve ruhani eşlikçisidir.
- Şampanya (Brut veya Blanc de Blancs): Yüksek asidite ve baloncuklar, etin o tereyağımsı ağır profilini kesmek ve damağı tazelemek için kusursuz bir zıtlık oluşturur.

Doğru Servis ve Mutfak Dinamikleri:
A5 Wagyu asla dolaptan çıktığı gibi soğuk olarak tavaya atılmaz. Pişirmeden hemen önce kısa bir süre oda sıcaklığında bekletilmelidir. Şef bıçağı ete değdiği anda etin merkezindeki o kar beyazı yağlar çoktan terlemeye ve yumuşamaya başlamış olmalıdır. Ayrıca pişen et, normal bir biftek gibi çok uzun süre dinlendirilmemelidir; çünkü ılık servis edilmesi yağın donmadan damakta sıvı halde patlaması için kritik bir zorunluluktur.

Bu ürün için teklif ve numune

Satış hattı: 05415100022

E-posta: can@ithaly.net

Ürün sayfası: www.ithaly.com.tr/urun.php?slug=japon-kagoshima-wagyu-striploin-a5-serit-bonfile

Bu künye 18.11.2026 tarihli katalog verisinden otomatik üretilmiştir. Fiyatlandırma işletme türü, sipariş hacmi ve sevkiyat sıklığına göre yapılır.