

**Wagyu è una razza bovina giapponese,** derivata da bovini autoctoni, dove "WA" (和), che significa Giappone, e "GYU" (牛), che vuol dire manzo.

Questo termine viene usato per indicare determinate razze di manzo giapponese che, grazie a degli incroci effettuati nei secoli e a dei metodi di allevamento specifici e molto particolari, vantano una carne ricca di grasso intramuscolare la cosiddetta marezzatura,

Il gusto unico e la tenerezza della carne di manzo Wagyu altamente marmorizzata rendono l'esperienza culinaria impareggiabile.

molto aromatico, dolce e salutare.