

Oberweidacherhof

La famiglia **rottensteiner** si occupa già da generazioni con l'allevamento di bovini. Nel 2012 nasce l'idea di allevare bovini Wagyu. È uno dei **primi allevamenti Wagyu** in Italia. Tutti i bovini sono di discendenza **giapponese**. Gli animali sono quasi sempre sui pascoli e all'aria aperta. L'alimentazione con **fieno di montagna, cereali e sansa di olive**, conferisce alla carne un sapore **intenso** ed **eccezionale**. Si inserisce quindi **perfettamente** nella cucina tradizionale.



Filetto di manzo senza cordone

PM 2,5kg

NR. 005201

Uso per steak tenerissimo, tartara o carpaccio.



Roastbeef di manzo

PM 3kg

NR. 005202

Uso per steak tenerissimo e carpaccio.



Copertina spalla di manzo

PM 2,7kg

NR. 007672

Uso per steak tenerissimo.



Fesone spalla di manzo

PM 4kg

NR. 007673

Uso per steak tenerissimo.



Noce di manzo

PM 6,5kg

NR. 007674

Uso per carpaccio tenerissimo o tartara.



Ali di reale di manzo

PM 3kg

NR. 007675

Uso per steak gustoso e carnoso.



Short Ribs di manzo

PM 2kg

NR. 007676

Uso per bbq o cottura sous-vide.



Cuberoll di manzo

PM 3kg

NR. 007677

Uso per steak tenerissimo e carpaccio.



Spezzatino di manzo

PM 5kg

NR. 007704

Pretagliato da vari tagli.



Carne di manzo per hamburger

PM 5kg

NR. 007705

Uso per la preparazione individuale di Wagyu-hamburger.



Scamone di manzo

PM 6,5kg

NR. 007780

Uso per steak o tartara.