

### Oberweidacherhof

La famiglia Rottensteiner si occupa già da generazioni con l'allevamento di bovini. Nel 2012 nasce l'idea di allevare bovini Wagyu ed è uno dei primi allevamenti in Italia. La genetica della razza Wagyu deriva dal Giappone. In Alto Adige verranno allevati invece 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 s.cord. Wagyu

PM 2,5kg  
Art. 005201



#### Roastbeef di manzo Wagyu

PM 3kg  
Art. 005202



#### Copertina spalla di manzo Wagyu

PM 2,7kg  
Art. 007672



#### Fesone spalla di manzo Wagyu

PM 4kg  
Art. 007673



#### Noce di manzo Wagyu

PM 6,5kg  
Art. 007674



#### Ali di reale di manzo Wagyu

PM 3kg  
Art. 007675



**Costine di manzo  
Short Ribs Wagyu**

PM 1,6kg  
Art. 007676



**Cuberoll di manzo Wagyu**

PM 3kg  
Art. 007677



**Scamone di manzo Wagyu**

PM 6,5kg  
Art. 007780



**Carne di manzo per  
hamburger Wagyu**

PM 5kg  
Art. 007705



**Spezzatino di manzo Wagyu**

PM 5kg  
Art. 007704



**Salame di manzo Wagyu**

PM 1kg  
Art. 007706



**Bresaola di manzo Wagyu**

PM 2kg  
Art. 007707