



Mocht u in de Chileense hoofdstad Santiago verzeild raken en het Wagyu vlees willen proeven, dan raden we u restaurant Cuerovaca in de wijk Vitacura aan. Dit restaurant wordt, net zoals bijvoorbeeld Rubayat in São Paulo voor het Braziliaanse 'babybeef', tot de beste vleesrestaurants ter wereld gerekend.



Wagyu vlees kent officieel 12 klassen om de marmering aan te duiden
Het vlees dat de vakspecialisten van Van der Zee voor u selecteren, heeft tenminste klasse 7 of 8



Heerlijk mals en sappig

Wagyu vlees dankt zijn grote faam aan de fijne marmering, het intramusculaire vet. Op basis van deze marmering kan het vlees in 12 klassen worden ondergebracht volgens de Japanse Marbling Standard. Het intramusculaire vet is enkelvoudig onverzadigd en smelt bij kamertemperatuur. Voor het bakken van dit vlees kan boter of olie achterwege blijven. Mede dankzij een langzame koeling en de fijne rijping, zowel aan het bot als tijdens het transport in de verpakking, is het vlees van Wagyu Chile supermals en bijzonder sappig. Dit Kobe style Wagyu vlees vindt zijn weg naar toprestaurants in Nederland en België via Van der Zee, partner van HANOS en dé horecaslager van Nederland.



Van der Zee
1^o Bokslootweg 22
7821 AT Emmen
Postbus 2004
7801 CA Emmen

Telefoon 0591-637000
Fax 0591-637009
info@vanderzee.nl
www.vanderzee.nl

Foto's: Look Carabain • Vormgeving: Zaza • Stefan Kraaijerhagen • Realisatie: BusscherHove Communicatie



Wagyu vlees

uit Chili



Wagyu Chile

'Premium Quality Beef Naturally Raised In Chile'



Wagyu runderen hebben geen dikke achtervoet. De meest courante vleesdelen zijn ribeye, borst, lende, haas, sucade en bavette



Het beste en meest constante Wagyu vlees buiten Japan

Bier en een lekkere massage

Bier drinken en lekker gemasseerd worden, klinkt u wellicht als muziek in de oren, maar beide hebben, als het al ooit praktisch is geweest, niets meer te maken met de moderne veehouderijmethoden, die in elk geval Wagyu Chile erop nahoudt voor de productie van zijn alom gemaarde Kobe-style rundvlees. Wagyu Chile is een consortium van rundveehouders en de grootste producent in Chili van dit prachtig gemarmerde rundvlees. Het consortium heeft als doelstelling het beste, meest constante Wagyu vlees te produceren buiten Japan en slaagt daar volgens de vakspecialisten van Van der Zee uitstekend in. Op de boerderijen van het verticaal geïntegreerde Wagyu Chile lopen een kleine 20.000 runderen rond, waaronder zo'n 8.000 ossen voor de slacht.

juiste combinatie van genetica, houderij en voeding

Natuurlijke groei

Het succes van Wagyu Chile is te danken aan een combinatie van genetica, houderij en voeding. Naast het juiste uitgangsmateriaal en de kruising is het voer een belangrijke succesfactor voor het superieur gemarmerde Kobe-style Wagyu vlees. Chili kent gematigde weersomstandigheden, heeft veel gras en beschikt over meer dan voldoende ruimte voor de jonge dieren. Groeien is hier heel natuurlijk. Chili heeft bovendien een bse- en mkz-vrije status, die het mede dankt aan de geografische omstandigheden met een woestijn in het noorden, de Stille Oceaan in het westen en het Andesgebergte in het oosten.



In ruime, open stallen worden de ossen rustig gemest met een uitgebalanceerd vezel- en eiwitrijk dieet

Bewaken en verbeteren van de Wagyu-bloedlijn

Prachtige natuur

Eén van de boerderijen van Wagyu Chile bevindt zich in de buurt van de hoofdstad Santiago, maar de meeste liggen een kleine 1000 kilometer lager in prachtige natuurgebieden vlakbij de bekende meren Calafquen, Villarrica, Panguipulli en Ranco en enkele ook nu nog werkende vulkanen. De klimatologische omstandigheden in dit deel van Chili zijn zeer gunstig. In de wijde omgeving van de plaats Valdivia bevinden zich onder meer een stierenhouderij in Calafquén, de mesterijen Los Peces, La Cascada en Agrícola Santa Isabel, het slachthuis van Fiosa en het door Japanners gebouwde universiteitslaboratorium voor dierlijke genetica CENEREMA van de Universidad Austral. Hier houdt men zich nog steeds onder Japanse supervisie en met financiële steun van de Japan International Cooperation Agency (JICA) bezig met de bewaking en de verbetering van de Wagyu-bloedlijn.



In de Chileense restaurants bereidt de chef het Wagyu vlees doorgaans op open vuur voor een echte smaak met pit



De zwarte melkstier van Valdivia

Enorme ribeye

De Wagyu runderen van Wagyu Chile hebben directe lijnen met hun Japanse (voor)vaders. De basis hiervoor is gelegd door embryo's uit Japan te importeren van de volbloedstieren uit de drie befaamde bloedlijnen Michifuku, Fukutsuru 068 en Hirashigetayasu. Het exporteren van de originele Japanse Wagyu runderen is immers verboden. Het begrip Wagyu komt overigens van de woorden Wa en Gyu, waarbij Wa verwijst naar Japan en Gyu betrekking heeft op vleesvee. In het begin heeft Wagyu Chile veel gekruist met Holstein Friesian, Aberdeen Angus en Hereford, maar wat vleesopbrengst en intramusculair vet (marmering) betreft gaf de Aberdeen Angus het beste resultaat. Bij het KI-station van CENEREMA staat onder andere een stier met de hoogste graad van marmering buiten Japan. Deze momenteel 9-jarige stier, afkomstig van de bekende Japanse fokker Takeda Farms, wordt hier op grond van zijn potentie ook wel 'de zwarte melkstier' genoemd. De stier is niet zo heel groot, maar heeft, zo is ultrasoon vastgesteld, een enorme ribeye.

Eerst groeien dan vet aanzetten

Prachtige marmering

De voeding van de Wagyu runderen in de mestperiode wordt gekenmerkt door 5 rantsocycli. Aanvankelijk krijgen de dieren een vezel- en eiwitrijk dieet met een lage energetische waarde, die vervolgens gefaseerd oploopt. Eerst groeien dan vet aanzetten, luidt het parool. Het uitgebalanceerde voederrantsoen bestaat onder meer uit geplette mais, soja-meel, haver, granen, zout en sodiumbicarbonaat. De meeste voercomponenten worden in Chili zelf geproduceerd. Dierlijk eiwit, hormonen noch antibiotica zijn toegestaan. Het gemiddelde voederrantsoen ligt op ruim 20 kilo per dag oftewel 3% van het eigen lichaamsgewicht over de totale mestperiode, resulterend in een groei van dagelijks 1,2 à 1,3 kilo tot 0,8 kilo aan het einde van de mestperiode. Dat heeft te maken met de vetaanzet. De laatste 3 maanden ontstaat de marmering. Dit intramusculaire vet wordt gemeten met behulp van ultrasoonapparatuur. Als na 3 maanden blijkt dat er sprake is van onvoldoende ontwikkeling, wordt de betreffende os uitgelekt. De kleur van het vet moet bovendien wit zijn.



Het gerijpte, malse en zeer smakelijke Wagyu vlees kan zonder boter of olie in de pan worden gebakken

Langzame koeling en hangende rijping

Tot wel 900 kilo

Gemiddeld slacht Wagyu Chile zo'n 600 runderen per maand op een levend gewicht van bijna 900 kilo. Het slachthuis heeft een slacht- en verwerkingsstandaard die aan alle Europese kwaliteitseisen voldoet. De karkassen worden langzaam gekoeld gedurende 48 uur. Na 3 tot 4 dagen hangende rijping worden de karkassen doorgesneden tussen de 5e en 6e rib voor de classificatie volgens de Japanse Beef Marbling Standard, die schalen kent van 1 tot en met 12. Normaliter ligt de standaard hier op 6+ of 8+ en voor speciale klanten op 10+. Aan schaal 12 komt hooguit 1% van de dieren en dat is dan volgens deskundigen puur een kwestie van geluk. De Beef Color Standard en de Beef Fat Standard, die beide klassen kennen van 1 t/m 7, completeren de classificatie. De classificatiegegevens worden standaard teruggekoppeld naar de boerderij. Van elk karkas, dat volledig traceerbaar is, wordt bovendien een foto gemaakt alvorens het vers per vliegtuig of boot naar Europa wordt vervoerd.