



## Persbericht

# Het eerste in Europa geboren 100% Wagyu rund is geslacht.



Het fameuze Wagyu-rundvlees heeft een geschiedenis die begint aan het Japanse keizerlijke hof en die voorlopig even eindigt bij de Wagyu Farm St. Joseph Hoeve in het Limburgse Veulen. In 2000 zijn we begonnen met het importeren van Wagyu embryo's. Op dit moment zijn we zover dat we de dieren in onze nieuwe Europees gecertificeerde slagerij kunnen verwerken. Het vlees met zijn prachtige marmering werd tot voor kort enkel in toprestaurants op de kaart gezet. En hoewel het daar in zijn smaakbeleving zeker thuishoort, is het heel plezierig dat meer restaurants en meer mensen met dit exquisite product laten kennismaken.

Joseph 807 (900 kilo levend en 499 kilo schoon aan de haak), met als vader Haruki en moeder Fukutsuru welke door Washington State University zijn geïmporteerd, heeft een exclusief leven gehad met de traditionele massage en voeding. Dit geeft het vlees de prachtige marmering van, met name, onverzadigd

vet en een smaak die onvergelijkbaar is. Na jaren van voorbereiding kunnen we nu daadwerkelijk ons Wagyu rundvlees op de markt brengen.

Wagyu Farm wilt u graag ontvangen voor excursies, workshops of kooksessies met topkok Bertus Liefthing. Op onze Hooizolder hebben we alle horecafaciliteiten voor een proeverij. Tijdens een bezoek kunt u komen kijken naar de dieren, het vlees en natuurlijk kunt u ook een stukje Wagyu-rundvlees proeven.



**Wagyu-farm**  
Eykenhofweg 7  
5814 AM Veulen-Venray  
tel. 0478 - 541257  
fax.0478 - 541787

[www.wagyufarm.nl](http://www.wagyufarm.nl)

場