




WAGYUCAT

El Sunyer de dalt, Tavertet

Entre imponents penya-segats, prats i abundants boscos d'alzina i roure hi trobem El Sunyer de Dalt, una finca de 130hs a 1000mts del nivell del mar situada a pocs kilòmetres del poble de Tavertet.

 Tavertet, Catalunya

WWW.WAGYUCAT.COM

COM CRIEM ELS NOSTRES WAGYUS?



Cria natural

Seguim un sistema de Ramaderia Regenerativa, on el ramat de vaques i toros estan els 365 dies de l'any a l'aire lliure. Quan neix un vedell, es queda al ramat amb la seva mare fins als 8-9 mesos, on pastura lliurement pels camps i boscos del Sunyer de Dalt.



Etapa Creixement

Una vegada deslletat, passa al ramat dels joves on continuen vivint i pasturant els camps d'herba natural (no fertilitzem ni amb químics ni purins), l'únic adob és el de les nostres vaques.

Quan estan als boscos mengen tota classe de flora autòctona i aglans d'alzina i roure. En aquesta etapa també els hi donem un suplement de cereals per beneficiar el seu creixement.



Engreix

Entre els 20 i 24 mesos comencen la primera etapa d'engreix on progressivament els incrementem la quantitat de cereals i on continuen vivint a l'aire lliure. A l'última etapa d'engreix (que dura 5-6 mesos) estan a les nostres instal·lacions cobertes on viuen àmpliament i amb molta tranquil·litat, fomentant així, una excel·lent infiltració i una qualitat de vida i benestar animal que és primordial per nosaltres. L'engreix finalitza al voltant dels 3 anys.



WAGYU

FULLBLOOD 100%



RAMADERIA REGENERATIVA

A través d'aquest sistema, que s'inspira en els processos naturals i els imita, ajudem a mitigar el canvi climàtic capturant carboni al sòl, augmentant la biodiversitat dels ecosistemes, enriquint i recuperant la terra degradada i qualitat de l'aigua.

Treballem per regenerar el món des de la ramaderia oferint una carn d'excel·lent qualitat.



CARN WAGYU

La carn de Wagyu és considerada per molts experts com "la millor carn del món" degut a les seves propietats:

- Alt grau d'infiltració intramuscular
- Textura suau, tendre i sucosa.
- Baix contingut d'àcids saturats.
- Elevat contingut d'àcids monoinsaturats: omega 3, omega 6 i àcid oleic.

HISTÒRIA WAGYU

La paraula Wagyu 和 prové del Japonès "Wa", que significa "harmonia" i 牛 "ushi o gyū" que vol dir "vaca".

Aquesta raça també es coneix com a Kobe per la seva denominació d'origen, famosa per produir les carns més exquisides del món. En els seus inicis, aquesta raça s'utilitzava per ajudar en els treballs del camp.

Els nostres exemplars són 100% Wagyu Full Blood de la línia Tajima.

CARN WAGYU

100% Full Blood



PRODUCTES

Filet

Llom alt

Llom baix

Rodó

Llata

Picanya

Tapa

Xurrasco

Hamburguesa



EL SUNYER DE DALT, TAVERTE



WAGYUCATAVERTET@GMAIL.COM



93 851 45 43



WWW.WAGYUCAT.COM



@WAGYUCAT.TAVERTET

