



MAISON
DEHESA

LA CAVE A JAMBON

CHARCUTERIE DE BŒUF WAGYU

La charcuterie de bœuf est bien souvent fade, sèche et salée. Grâce à son expertise sur l'élevage et l'affinage du Patanegra, BY DEHESA propose une charcuterie de bœuf atypique de race japonaise Wagyu, avec une structure aromatique et une texture fondante, proche des charcuteries de porc ibérique. Résultat étonnant !

PRODUIT EXCLUSIF

- Race 100% Wagyu qui apporte une tendreté et un persillage unique.
- Elevage Kobe Style : typique de la région de Kobé au Japon (massage à la bière, musique classique...).
- Alimentation 100% naturelle au muesli et vin blanc Bio.

PROCESSUS D'ELABORATION UNIQUE

Inspiré de la charcuterie de porc ibérique, notre charcuterie de porc ibérique, notre charcuterie de bœuf Wagyu se compose de :

- Chorizo de bœuf 100% Wagyu

Élaboré selon la recette andalouse ; mêlant viande, piment d'Andalousie, sel, et ail.

- Fuet de bœuf 100% Wagyu

Élaboré selon la recette catalane, finement assaisonné.

- Jambon de bœuf 100% Wagyu

Affiné selon les méthodes du jambon de Patanegra pendant 24 mois ; offre au nez un bouquet proche de celle de la viande de bœuf maturée, et une note de gras douce similaire à celle du patanegra de bellota, et sans note de sel.

MODE DE CONSERVATION

A conserver dans un endroit réfrigéré de 0° à 5°C

Chorizo et fuet de bœuf 100% Wagyu | Poids : 250 à 270g | DLC : 12 mois

Jambon de bœuf 100% Wagyu | Poids : 1,5-2kg désossé et 100g tranché | DLC : 12 mois

REFERENCES PRODUITS

WAG1 | WAG2 | WAG3 | WAG4

MAISON DEHESA™

Service Client France: +33 6 69 18 32 32

www.maisondehesa.com

Paris | Gstaad | Genève | Madrid | Montréal | Tokyo | Hong Kong | Singapour | Londres | Bangkok



MAISON
DEHESA

LA CAVE A JAMBON

CHARCUTERIE DE BŒUF WAGYU



MAISON DEHESA™

Service Client France: +33 6 69 18 32 32

www.maisondehesa.com

Paris | Gstaad | Genève | Madrid | Montréal | Tokyo | Hong Kong | Singapour | Londres | Bangkok