

Kobe, la mejor carne del mundo
Q- Google



Kobe, la mejor carne del mundo
Kobe, la mejor carne del mundo
 Los paladares más exigentes están de enhorabuena: por vez primera en la historia de nuestra cultura gastronómica, llega a las mesas españolas una elaboración basada en la carne de buey de Kobe, una escasa e incomparable joya de la gastronomía japonesa. A partir de ahora, los gourmets españoles podrán saborear la butifarra de carne de buey de Kobe, de excepcionales propiedades nutritivas y organolépticas y que, según la opinión unánime de los expertos, es la mejor carne del mundo.

- Xavier Olivé, asesor en comunicación gastronómica

Esta exclusiva (y cara) propuesta llega al mercado español de la mano de Mas Gourmets, empresa reconocida por su trayectoria en la comercialización de embutidos delicatessen. La butifarra de carne Kobe se presenta en piezas de 125 gramos y su receta, que incorpora cebolla frita y un pequeño porcentaje de carne de cerdo, ha sido creada especialmente para la ocasión por el cocinero Iker Erazukin.

La carne más apreciada del mundo

El buey de Kobe –también conocido como buey Tajima o kuroge wagyu (res de piel negra)– proporciona una materia prima inigualable: una carne de textura sutil y aterciopelada, sumamente tierna, con una mínima proporción de grasa y con un sabor memorable.

El buey de Kobe –también conocido como buey Tajima o kuroge wagyu (res de piel negra)– proporciona una materia prima inigualable: una carne de textura sutil y aterciopelada, sumamente tierna, con una mínima proporción de grasa y con un sabor memorable.

Este linaje vacuno se cría en pequeñas explotaciones ganaderas y por eso su producción es escasa. En la actualidad, sólo 262 granjas crían a este tipo de bueyes, con una estabulación de 5 a 15 reses por granja. En su dieta, estrictamente controlada, destaca una cantidad variable de cerveza, que depende de la estación. Además, cada animal recibe masajes musculares y el insólito “baño de sake”: periódicamente su piel se lava con este tradicional aguardiente japonés. Los ganaderos japoneses consideran que tanto el sake como los masajes redundan en la exquisita calidad de la carne. No es extraño que con estos cuidados el precio supere fácilmente los 200 euros el kilo.

Desde las montañas de Japón, llega a todo el mundo una tradición milenaria

Los bueyes de Kobe fueron introducidos en Japón en el siglo segundo de nuestra era, con el fin de alimentar con proteínas a los trabajadores que cultivaban arroz. La orografía de Japón no propicia las zonas de pastos extensas y, en consecuencia, la cría de ganado ha sido siempre muy minoritaria.

No ha sido hasta las dos últimas décadas que la carne de buey de Kobe ha sido tan sumamente apreciada por especialistas y gourmets. Se calcula, no obstante, que Japón sólo puede servir una cabaña de 4.000 reses al año, de ahí su elevado precio.

Con la mitad de grasa saturada que la de cualquier otro buey y un sabor excepcional, el buey de Kobe es actualmente una de las opciones gastronómicas más lujosas y sibaritas

Fuente:www.noticias.com


Acerca de grafelbergnoticias
 Este es el sistema de noticias de la web de Acerca de grafelbergnoticias.
 NOTICIAS

Archivo

- Febrero 2008 (463)
- Enero 2008 (789)
- Diciembre 2007 (894)
- Noviembre 2007 (735)
- Octubre 2007 (668)
- Septiembre 2007 (537)
- Agosto 2007 (611)
- Julio 2007 (370)
- Junio 2007 (382)
- Mayo 2007 (531)
- Abril 2007 (171)
- Enero 1970 (4)

Categorías

- AGRADECIMIENTOS
- Agricultura
- AYUDAMOSCONOCERCHILE
- biografiaschilenas
- Biografiasuniversales
- CARTELERACINEMATOGRAFICA
- Chaiten
- Chile
- Ciencia
- CINE
- Colegiogermania
- Comunidades
- Biografiasuniversales
- CARTELERACINEMATOGRAFICA
- Chaiten
- Chile
- Ciencia
- CINE
- Colegiogermania
- COMUNA
- COMUNAS
- Cultura
- DATO
- de
- DEPORTES
- ECONOMIA
- Editorial
- Educación
- Faustball
- fotos
- Gastronomia
- geografiadechile
- grafelbergnoticiasresponde
- historiadechile
- INDIC.ECONOMICOS
- INTENDENCIA
- INTERNACIONAL
- MEDICINA
- Medioambiente
- NACIONAL
- OBITUARIO
- Opinion
- Palena
- politica
- PROV.PALENA
- Provincia
- REPORTAJE
- Saludos
- sismo
- Tecnologia
- Tiempo
- Titulares
- Tribunales
- TURISMO
- universidadlascondes

Suscribete 

RSS | Atom

Contacto
 Contactar

Escrito por grafelbergnoticias el 16/01/2008 04:23 | [Comentarios \(0\)](#)