

noticias.com  
 Premio a la excelencia en Comunicación 2007  
 Col·legi Oficial d'Enginyers Tècnics de Telecomunicacions de Catalunya

**Vuelos, Hoteles ...**  
 Las mejores ofertas actualizadas en tu e-mail  
[lastminute.com](#)

Lunes 21 del Enero de 2008 — Actualizado a las: 09:11 AM

Actualidad de economía y nuevas tecnologías.

noticias.com  
 información para tomar decisiones

Director: Humberto Salerno de la Corte Europea de Arbitraje, con la colaboración de Noticias.com y el Forum Millora Continua RSS Buscar:

- Categorías
- Economía
- Nuevas Tecnologías
- Canales
- Informes
- Management XXI
- Mundo Cimkey
- Ocio y Negocio
- E-Calidad**



¡El más poderoso!  
 Descubre nuestro MEGA BUSKOR...  
[lastminute.com](#)

El rincón del Gourmet

**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.



Hoteles



01/08 - 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.

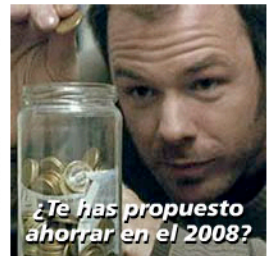
Este linaje vacuno se cría en pequeñas explotaciones ganaderas y por eso su producción es escasa. En la actualidad, sólo 262 granjas crían a este tipo de bueyes, con una estabulación de 5 a 15 reses por granja. En su dieta, estrictamente controlada, destaca una cantidad variable de cerveza, que depende 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.



¿Te has propuesto ahorrar en el 2008?

**Bolsa De Empleo**  
 Ahorra trámites y tiempo y recibe solicitudes directas de candidatos  
[www.cbJobs.es](http://www.cbJobs.es)

**Dónde Invertir en 2008:**  
 ¡Descubra los Valores con mayor Potencial de la Bolsa en 2008!  
[Ahorra.com](http://Ahorra.com)

Anuncios Google



No te la juegues, entra en [fondotop.com](#)

[Volver a Ocio y Negocio](#)