

Prueba de la caja multimedia grabadora AKUO AK-MMP8000: a la vanguardia

Ningún producto en el mercado reúne las características y posibilidades de esta caja multimedia para grabar directamente programas o películas de la TV o almacenar contenidos multimedia para reproducirlos en la televisión del salón. Un regalo ideal estas Navidades que permite reproducir con un mando a distancia desde el sofá archivos grabados o almacenados en la [AK-MMP8000 de Akuo](#) así como los del

[Ir a página principal](#) | [Ocio - Tecnología](#) | Mas Gourmets crea la butifarra de carne Kobe, considerada la mejor carne del mundo

[IR A PÁGINA PRINCIPAL](#) | [INFORMACIÓN ÚTIL](#) | [VIVIENDA](#) | [COCHES](#) | [TRABAJOS](#) | [OCIO - TECNOLOGÍA](#) | [BUSCAR](#) | [CONTACTAR](#)

157€

FUJI FinePix S5700

Anuncios Google

Distribuidor cárnico

Carnes rojas, corderos, embutidos cerdo, aves. Servicio Hostelería
www.basicarne.com

Restaurante La Sacristía

Especialidad: Bacalao, carnes rojas y cocina de mercado en Madrid.
www.la-sacristia.es

El Rancho Madrid

Carnes Argentinas a la parrilla. Reserva mesa on-line.
www.elranchomadrid.com

Excelencia en Carnes

Carne Argentina y de Importación. Importa y distribuye al por mayor
www.iberangus.com

Anuncios Google

Carnicería Meilán Varela

Monterroso. Lugo. Carne online Rubia gallega. Al por mayor y menor
www.carniceriameilan.com

Online Carne de Vaca

Website especializado en el comercio de carne de vaca
www.eFreshPortal.com

Asador Frontón Montalbán

Cocina de mercado en un ambiente cosmopolita. Teléfono: 91 521 02 77
www.asadorfronton.com

Mas Gourmets crea la butifarra de carne Kobe, considerada la mejor carne del mundo



Los paladares más exigentes están de enhorabuena: por vez primera en la historia de nuestra cultura gastronómica, 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.

30 diciembre 2007 / Casacochecurro.com 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, elaborada en un 70% con carne de buey de Kobe y en un 30% con carne de cerdo, 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. Podrá adquirirse sólo y exclusivamente en los establecimientos del Grupo Mas, formado por las tiendas Mas Gourmets y La Masía de La Boqueria, en Barcelona.

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, 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.

LO MÁS LEÍDO

- ▣ [Prueba de la caja multimedia grabadora AKUO AK-MMP8000: a la vanguardia](#)
- ▣ [Tecnologías de la información para mejorar la competitividad de las pymes](#)
- ▣ [¿Facilita Internet la vida en el hogar?](#)
- ▣ [Recomendaciones básicas para las llamadas durante la](#)

Comparte esta noticia en:

