

# Wagyu



## Descrizione

La carne Wagyu è un tipo di carne bovina pregiata originaria del Giappone, conosciuta per la sua incredibile morbidezza, marmorizzazione e sapore ricco. I bovini Wagyu sono allevati con particolare attenzione alla loro dieta e al loro benessere, il che contribuisce alla qualità superiore della carne.

**Classificazione:** Bovini  
**Tipologia:** Rossa

## Consigli in cucina

La carne Wagyu è così tenera che richiede una cottura delicata per preservarne la morbidezza e il sapore. Si consiglia di cuocerla brevemente a fuoco medio-alto per sigillare i succhi e poi di terminare la cottura a fuoco medio basso. È importante non cuocerla troppo, altrimenti il grasso si scioglierà completamente e la carne diventerà troppo morbida. Si consiglia di servire la carne Wagyu leggermente al sangue o al massimo al punto per apprezzarne al meglio la morbidezza e il sapore.

## Curiosità

Una delle caratteristiche distintive della carne Wagyu è la sua alta percentuale di grasso intramuscolare, che conferisce alla carne una texture incredibilmente tenera e un sapore delizioso. Il termine "Wagyu" in giapponese significa letteralmente "bovino giapponese", e questa razza è stata sviluppata nel corso dei secoli attraverso un'attenta selezione genetica.

## Proprietà nutrizionali

La carne Wagyu è rinomata per la sua alta percentuale di grasso intramuscolare, che contribuisce alla sua morbidezza e al suo sapore caratteristico. Tuttavia, questa carne è anche ricca di proteine di alta qualità, vitamine del gruppo B, ferro e zinco. È importante consumarla con moderazione a causa del suo contenuto calorico e di grassi saturi. Una porzione tipica di carne Wagyu fornisce circa 250-300 calorie e contiene circa 20-25 grammi di grassi.