Wagyu Slo je »brand« slovenske vzreje premium pasme govedi Wagyu in križancev s pasmo Wagyu.

Wagyu pasma govedi je najbolj cenjena in najdražja pasma govedi na svetu. Meso je izjemnega okusa, zelo sočno in je bogato z nenasičenimi maščobami omega 3 in 6.

Vrhunska genetika sama po sebi še ni zagotovilo za kvalitetne končne izdelke. Za vrhunske izdelke je potrebno še mnogo več. Wagyu Slo v sodelovanju z Mesarstvom Petrin je dobro premišljen projekt, ki ima trdne temelje in vse potrebno, da lahko strankam ponudimo vrhunske končne izdelke.

Ključne lastnosti Wagyu Slo:

- Vse živali so rojene in rejene v Sloveniji.
- Prosta reja sredi prelepega Voglajnskega gričevja je zelo prijazna živalim. Živali so popolnoma brez stresa, saj se pasejo na mirnih pašnikih brez premika živali.
- Vsa krma je pridelana na kmetiji, je naravna in je brez aditivov.
- Zakol je brez stresa, kar je pomembno za kakovost mesa.
- Kontrolirano suho zorenje mesa v Mesarstvu Petrin poteka 30 dni.

Slika Wagyu Slo iz prelepega Voglajnskega gričevja.

1) **Ribeye steak** – bržolni steak. Ima optimalno razmerje mesa in maščobe. Ljubitelji steakov vedo, da maščoba daje prefinjen okus in sočnost, zato je ribeye steak eden najbolj priljubljenih steakov.
   Wagyu ribeye, nekaj vrhunskega.

2) **Tomahawk Steak** – bržolni steak s kostjo. Je nadgradnja vrhunskega ribeye steaka. Kost je »krona« na ribeye steaku in zato je Tomahawk steak kralj steakov.
   Wagyu Tomahawk, nekaj izjemnega.

3) Back ribs – bržolna rebra. Je čudovit kos za dimljenje na višji temperaturi oziroma za počasno pečenje na nižji temperaturi (150°C).
   Wagyu Back ribs, nekaj za obirati.

4) **T-bone steak**. Steak iz nizkega hrbta je eden najbolj prepoznavnih steakov. T-bone je sestavljen iz kosti in dveh vrst mesa. Večji kos je rostbif (new york strip), manjši kos pa je del pljučne (filet mignon).
Wagyu T-bone, nekaj kar te navduši.

5) **Porterhouse steak** – florentinec. Je prav tako kot T-bone steak sestavljen iz kosti in dveh vrst mesa, le da ima florentinec večji del pljučne (filet mignon) kot T-bone.
Wagyu Porterhouse, nekaj kar te očara.

6) **Tenderloin steak, Filet mignon** – pljučni file. Nežen in zelo mehek kos mesa. Je najbolj cenjen in najdražji kos. Lahko se uživa toplotno neobdelano (tatarec, karpačpo, ipd.) ali pa pečeno (steak).
Wagyu Filet migon, nekaj ultimativnega.

7) **Picanha** – po domače tapfelspitz. Ta kos je iz predela križa, del ramsteaka. Lep kos mesa obdan z debelejšo maščobno skorjo. Lahko se ga peče v večjem kosu ali kot steak, lahko pa tudi narezan na kocke (nabodala).
Wagyu Picanha, nekaj zelo okusnega**.**

8) **Tri – tip steak** – županov kos. Je vse bolj priljubljen kos. Maščoba je pravilno razporejena po celem kosu mesa. Iz tega kosa se lahko pripravijo zelo okusni steaki ali pa sočna pečenka.
Wagyu Tri-tip, nekaj kar preprosto moraš poizkusiti.

9) **Eye of round** – beli krajec. Je zunanji del stegna z malo maščobe. Primeren je za steake (tanjše rezine), za zrezke ali trakce z različnimi omakami ter za počasno pečenje v večjem kosu.
Wagyu Eye of round, nekaj klasičnega.

10) Knuckle – kepa ali krogla. Ta kos mesa imenujejo tudi francoska pečenka. Že samo ime pove, da se iz tega kosa lahko pripravi slastna pečenka. Je najbolj cenjen kos iz stegna. Ima podobne lastnosti kot beli krajec in se lahko pripravi na različne načine (steak, trakci, pečenka, ipd.).
Wagyu Knuckle, nekaj posebnega.

11) Flank steak – steak potrebušine. Je zelo okusen in cenovno ugoden kos. Wagyu Flank steak, nekaj zelo sočnega.

12) Shank – bočnik. Je sočen in zelo okusen kos mesa. Pripravlja se ga lahko na različne načine. Tradicionalno ga v Sloveniji uporabljamo za golaž in za juho. Bočnik je primeren tudi za žar, saj je prava izbira za pripravo pulledbeefa ali pa ossobucca.
Wagyu Shank, nekaj za sladokusce.

12) Brisket – prsa. Za žar mojstre zelo priljubljen kos mesa. Najbolj primerna priprava tega kosa je počasno pečenje pri nizki temperaturi.
Wagyu Brisket, nekaj za žar mojstre.

13) Short ribs – rebra. Zelo okusen kos za žar. Odličen je za izpod peko ali pa v smokerju počasno pečen.
Wagyu Short ribs, nekaj za prste oblizati.

14) Shoulder steak - Flatiron Steak. Je lepo marmoriran kos, ki se skriva v plečnem delu. Pri nas še ne tako znan, je cenovno ugoden in odličen za peko na žaru.
Wagyu Flatiron, nekaj inovativnega.

15) Burger – mleto meso. Grobo mleto zorjeno meso in maščoba. Pravilno razmerje zorjenega mesa in maščobe naredi burger okusen, sočen in kompakten.
Wagyu burger, nekaj klasično vrhunskega.

*****slike mesa so simbolične