

## **Wagyu-kött - världens finaste kött**

Ute efter en smaksensation utöver det vanliga? Då är man rätt ute! Här kommer man titta lite närmare på japansk Wagyu, som är ett kött som inte liknar något annat. Så om man är intresserad av gott kött så ska man läsa vidare!



*Artikeln är i samarbete med TheFatCow*

### **Ett av världens finaste kött**

Japansk Wagyu anses av många vara något av världens absolut finaste kött. Och det är förmodligen helt sant. Wagyu har en fin marmorering, len textur och mycket god smak. Därför bjuder en Wagyubiff enastående njutning för sina sinnen. Dessutom är köttet mycket rikt på omättade fettsyror, vilket ger köttets dess speciella karaktär.

### **En smaksensation utöver det vanliga**

Wagyu är fyllt med aromatiska oljor det är mycket mört - känslan är att det smälter på tungan. Man hittar Wagyu hos The Fat Cow! i deras onlinebutik. Där hittar man enbart Wagyu från de allra främsta uppfödarna i Kagoshima, Japan samt från Blackstone i USA och välrenommerade Oakey Premium Wagyu i Australien.

### **Drycker som passar till Wagyu**

Till Wagyu vill man dricka något riktigt gott! Så var noggrann med valet. Det finns massor av bra vin och öl som passar bra till Wagyu. Så gör ett omsorgsfullt val och lägg gärna ner lite tid på att hitta något riktigt bra som verkligen passar. Självklart spelar det roll vilka övriga smaker man har i sin maträtt som man anordnar. Men det är alltid grundläggande att försöka hitta en dryck som passar bra till själva

köttbiten.

Prova något nytt! Prova Wagyu och upptäck nya smaker och möjligheter i matlagningen. Vi är många som fastnat i samma gamla, vanliga recept. Då kan det vara en utmärkt idé att prova något nytt och lära sig mer om Wagyu.

Lycka till med din matlagning och att prova Wagyu - det kommer du säker inte att ångra att du gjorde!