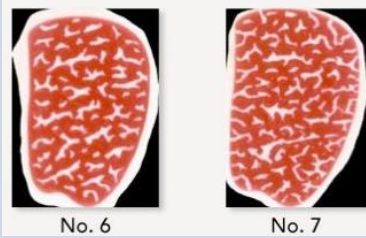

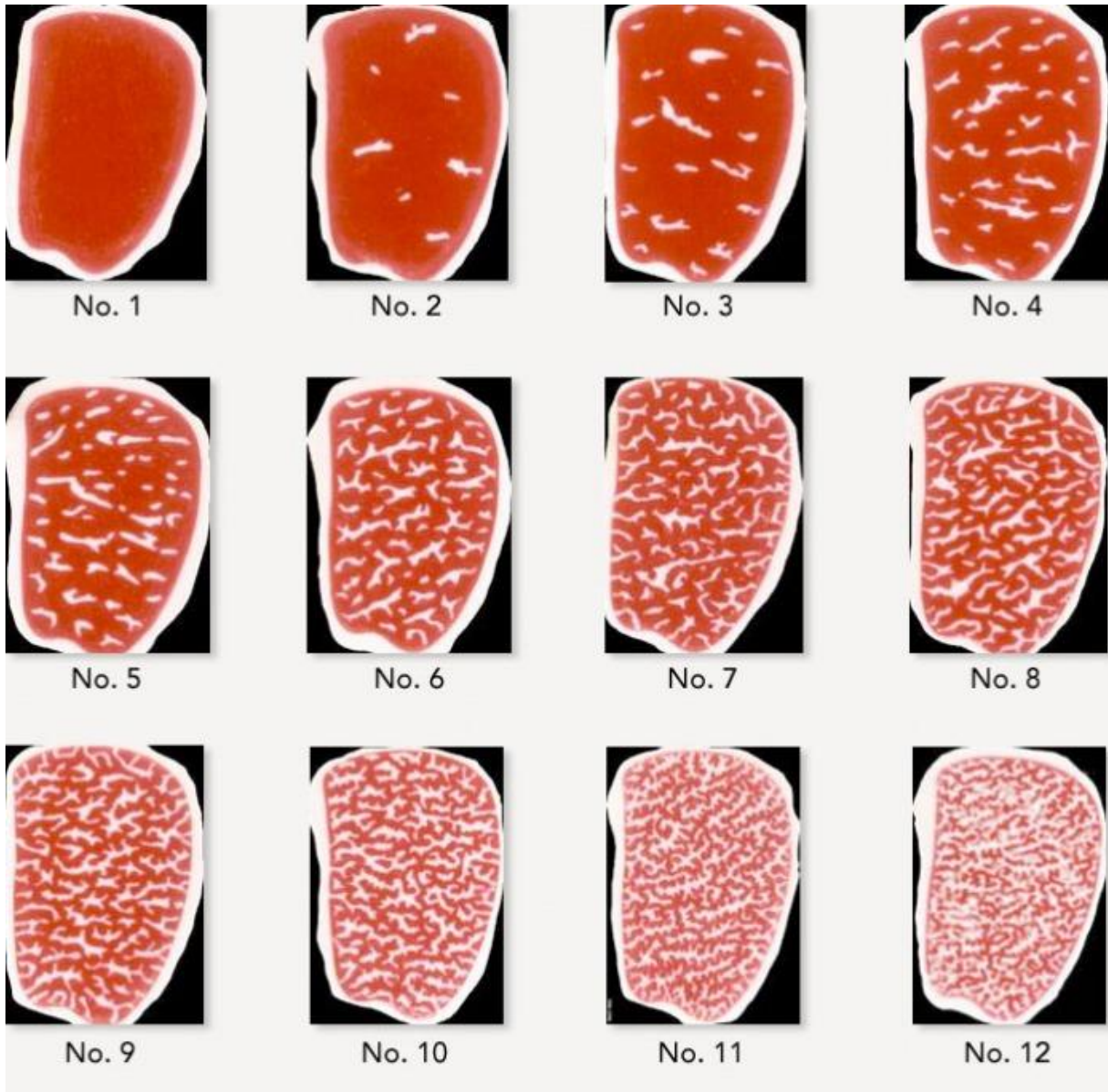


ITOWAGYU	Cube Roll A4 (MBS5-7)	Noix d'entrecôte A4 (MBS5-7)	Tussenribstuk A4 (MBS5-7)	Hochrippe A4 (MBS5-7)
Marbling Score: 	Wagyu cube roll, boneless. Chilled, keep at 0°C to 5°C. One per vac/bag. Approx 2,5 kg per vac/bag. Expiry: production date + 55 days. Approx 40 days left upon arrival in Europe.	Noix d'entrecôte sans os. Frais, tenir entre 0°C et +5°C. 1 par sous/vidé. +/- 2,5 kg par sous/vidé. DLC: date de production + 55 jours. Environs 40 jours de DLC lors l'arrivage en Europe.	Tussenribstuk. Vers, bewaren bij 0°C tot +5°C. 1 per vacuumzak. +/- 2,5 kg per vacuum verpakking. THT: productiedatum +55 dagen. Ongeveer nog 40 dagen houdbaarheid bij aankomst in Europa.	Hochrippe Frisch, aufbewahren bei 0°C bis +5°C. 1 per vakuum Verpackung. +/- 2,5 kg pro Beutel. MHD: Produktionsdatum + 55 Tage. Bei Ankunft in Europa noch ungefähr 40 Tage MHD.
Pallet loading: 	Approx 6 pieces per carton. Average carton weight: 9 kg. Born in : Japan. Reared in : Japan. Slaughtered in : Japan. Processed in: Japan. SANKYO K2 Kagoshima prefecture	Approx 6 pièces par carton. Poids moyen par carton: 9 kg. Né en : Japon. Elevé en : Japon Abattu en : Japon Elaboré en: Japon SANKYO K2 Kagoshima prefecture	Ongeveer 6 stuks per carton. Gemiddeld cartongewicht: 9 kg. Geboren in : Japan Gekweekt in : Japan Geslacht in : Japan. Versneden in: Japan SANKYO K2 Kagoshima prefecture	Ungefähr 6 Stück pro Karton. Durchschnittl. Kartongewicht: 9 kg. Geboren in : Japan. Aufgewachsen in : Japan. Geschlachtet in : Japan. Zerlegt in: Japan. SANKYO K2 Kagoshima prefecture

Energie/Energy(Kcal)	436
Energie/Energy(KJ)	1826
acides gras satures/saturated(g)	22,01
Glucides/Carbohydrates(g)	0,2
Proteines/Protein(g)	14
Sel/Salt	0,1



8/08/2019



MARBLING SCORE GUIDE

RIB LOIN



CUBE ROLL



SPEC LIST



- ① RIB CAP
- ② CUBE ROLL
- ③ LIP
- ④ RIB FINGER