

Un ramader i un productor gironins fan el primer embotit fet amb carn de wagyú de Catalunya



Embotit de wagyú a l'assecador de Casa Mundet.
ACN.

Un ramader de Parlavà i un productor de Sant Esteve de Guialbes s'han unit per crear el primer embotit de Catalunya fet amb carn de wagyú, segons explica l'Acn. L'Aleix Parnau fa 12 anys que va decidir "reinventar-se" i començar a criar vedells d'aquesta raça japonesa, que es caracteritza per la quantitat d'infiltració de grassa que té a la carn, continuen explicant les mateixes fonts. Més d'una dècada després, la venda directa de carn fresca a restaurants s'ha convertit en una de les principals fonts d'ingressos, ja que és l'únic que s'hi dedica a les comarques gironines. De moment, fan fuets, sobrassades, baiones i xoriç.

Publicat a:

Font del document:

<http://www.elpuntavui.cat/economia/article/18-economia/2486211-un-ramader-i-un-productor-gironins-fan-el-primer-embotit-fet-amb-carn-de-wagyu-de-catalunya.html>