

Sashi rundvlees

"Wagyu" uit het Noorden

since 1899
Driessen Food

Sashi is een Japans woord en betekent marmering. Dit vlees staat ook wel bekend als het Wagyu uit het Noorden. Het is zeer exclusief door de speciale voeding en het soort rund dat hiervoor wordt gebruikt. Het vlees heeft een zeer hoge graad van marmering in en op het vlees. In 2018, 2020 en 2021 werd dit vlees bekroond met goud op de beruchte World Steak Challenge! Leuk om te weten is dat onze chefslager Gertjan Kiers jurylid is van the World Steak Challenge.



Het ras

Sashi Beef verwijst in principe niet naar een bepaald merk of ras. Het is een kwaliteitslabel waar het vlees aan moet voldoen. Meteen na het slachten wordt er beoordeeld of het vlees het waard is om de prestigieuze naam "Sashi" te dragen. De beoordeling lijkt in de praktijk zeer sterk op de kwaliteitsproeven voor Wagyu- en Kobe-rundvlees. In het algemeen is de marmering van Sashi-vlees gelijk aan die van Wagyu-Kobe met een gradatie tussen 7 en 8.

Sashi wordt over het algemeen geproduceerd van Ayrshire-runderen die vrij rondlopen op de uitgestrekte grasvelden van Finland. De gezonde grassen, uitgestrekte weilanden en pure lucht zorgen ervoor dat deze runderen een prachtig leven leiden en dat resulteert in de productie van superieur rundvlees.

Marmering

Marmering verwijst naar de hoeveelheid intramusculair vet in het vlees. Dat is wenselijk, want intramusculair vet geeft namelijk een aanzienlijke boost aan de smaak, textuur en malsheid. Men kan de hoeveelheid intramusculair vet gemakkelijk beoordelen door te kijken naar de hoeveelheid kleine witte vlekjes en lijnen die door het vlees lopen. Als je deze rijkelijk kan spotten dan heb je een mooi stuk.

Assortiment

- 6700 Ossenhaas Nordic Sashi
- 6701 Cote de boeuf Nordic Sashi
- 6702 Ribeye Nordic Sashi
- 6704 Entrecote Nordic Sashi

Naast het "gewone" sashi rundvlees hebben we ook runderstaartstukken van koeien die naast de grassen elke dag bijgevoerd worden met een hoeveelheid chocolade. Het resultaat is mals vlees met een heel aparte smaak.

- 6703 Picanha Sashi, choco



Driessen Food, Utrecht | Bunnik | Tilburg
T +31(0) 30 307 0001, info@driessenfood.nl
www.driessenfood.nl