



WESTHOLME

— QUEENSLAND —
AUSTRALIA

**SO SPRECHEN WIR BEI WESTHOLME:
INFORMATIONEN FÜR IHR TEAM**



WICHTIGE FAKTEN:

Marke: Westholme

Rasse: Wagyu x Mitchell

Ort: Queensland, Australien

Futter: Bis zu zwei Jahre Grasfütterung („Grass-fed“), dann mindestens 330 Tage Getreidefütterung („Grain-fed“)

Hormonfrei (keine hormonellen Wachstumsförderer)

DIE WESTHOLME-GESCHICHTE

Die folgenden Optionen sollen Ihnen weiterhelfen, wenn Sie auf Ihrer Speisekarte nähere Angaben zu Westholme machen möchten.

Miniversion:

Westholme Wagyu. Queensland, Australien

Die Krönung australischen Wagyus, mit größter Sorgfalt auf dem weitgehend unberührten Weideland im Norden Australiens gezüchtet, mit charakteristischer Marmorierung sowie vollmundig komplexem und buttrigem Geschmack.

Kurzversion:

Westholme Wagyu. Queensland, Australien

Die Westholme-Herde wird mit größter Sorgfalt auf dem weitgehend unberührten Weideland des australischen Nordens aufgezogen und abschließend 330 Tage lang mit einer speziellen Getreidemischung gefüttert, was sich in einer bemerkenswerten Marmorierung und einem eindrucksvollen Geschmack niederschlägt, der das Angebot von Westholme von dem anderer Erzeuger unterscheidet. Mit jedem Bissen von Westholme genießen Sie einen komplexen, buttrigen Geschmack von langer vorhaltender, eleganter Opulenz, der in jeder Hinsicht einfach nur außergewöhnlich ist.

Langversion:

Westholme Wagyu. Queensland, Australien

Westholme vereint die genetischen Vorteile beehrter Wagyu-Bullen japanischer Abstammung mit denen unserer eigenen Mitchell-Rinderrasse, die eigens für das Klima im Norden Australiens gezüchtet wird. Die Westholme-Herde wird mit größter Sorgfalt auf dem weitgehend unberührten Weideland des australischen Nordens aufgezogen und abschließend mindestens 330 Tage lang mit einer speziellen Getreidemischung gefüttert, was sich in einer bemerkenswerten Marmorierung und einem eindrucksvollen Geschmack niederschlägt, der das Angebot von Westholme von dem anderer Erzeuger unterscheidet. Jeder Bissen von Westholme Wagyu besticht durch einen komplexen, buttrigen Geschmack von langer vorhaltender, eleganter Opulenz, der in jeder Hinsicht einfach nur außergewöhnlich ist.

GESCHMACKSNOTIZEN

Die folgenden Optionen sollen Ihnen weiterhelfen, wenn Sie in Ihre Speisekarte Geschmacksnotizen zu Westholme aufnehmen möchten.

Allgemein:

Westholme ist berühmt für seine Genussqualität. Dieses australische Wagyu begeistert durch seine karamellisierten Röstaromen, seine zarte, auf der Zunge zergehende Saftigkeit und sein elegantes Geschmacksprofil. Die feinen Butternoten werden durch süße, aber auch herbe Elemente ausgewogen. Der charakteristische Westholme-Geschmack zeichnet sich durch eine lang vorhaltende, elegante Schwere und herzhaft Komplexität aus.

Bestimmte Rinderstücke („Cuts“)

Westholme-Rumpsteak:

Intensive Röst- und Karamellaromen. Zart und äußerst saftig mit eleganter Cremigkeit. Außerordentlich geschmackvoll; süße und herbe Noten werden durch einen lange nachklingenden Buttergeschmack ausgeglichen.

Westholme-Filet:

Ein leckeres und komplexes Stück Rindfleisch mit Röst-, Karamell- und Wildfleischaromen und einer leichten Note von weißem Pfeffer. Außerordentlich zart und süß mit einem sauberen Finish und einem Anflug von mineralischen Noten.

Westholme-Hochrippe:

Röstaromen mit schweren Karamellnoten. Zart und ausgesprochen saftig mit angenehmer Textur und perfektem Biss. Intensiver Geschmack mit einer süßen, aber auch leicht herben Note. Nachklingende Butternoten.





INFORMATIONEN FÜR GÄSTE AM RESTAURANTEINGANG

Sollte Ihr Team seine Gäste bei ihrem Eintreffen über Westholme informieren und begeistern wollen, kann es sich auf die folgenden Angaben stützen.

Das australische Wagyu auf unserer heutigen Speisekarte stammt von Westholme. Es wird in Queensland, Australien gezüchtet.

Westholme vereint die genetischen Vorteile beehrter Wagyu-Bullen japanischer Abstammung mit denen seiner eigenen Mitchell-Rinderrasse, die eigens für das Klima im Norden Australiens gezüchtet wird.

Die Westholme-Herde wird mit größter Sorgfalt auf dem weitgehend unberührten Weideland des australischen Nordens aufgezogen und abschließend 330 Tage lang mit einer speziellen Getreidemischung gefüttert, was sich in einer bemerkenswerten Marmorierung und einem eindrucksvollen Geschmack niederschlägt, der das Angebot von Westholme von dem anderer Erzeuger unterscheidet.

Jeder Bissen von Westholme Wagyu besticht durch einen komplexen, buttrigen Geschmack von lange vorhaltender, eleganter Opulenz, der in jeder Hinsicht einfach nur außergewöhnlich ist.

KORREKTE BEGRIFFE FÜR DAS VERFASSEN VON SPEISEKARTEN

Name:

✓ **Richtig:**

Westholme Wagyu

✗ **Falsch:**

Westholme-Rindfleisch

oder Westholme Wagyu-Rinder

Ort:

✓ **Richtig:**

Westholme Wagyu, Queensland Australien

oder Westholme Wagyu, Australien

✗ **Falsch:**

Mighty Westholme Farm

oder Australische Wagyu-Rinder

Tage mit Getreidefütterung::

✓ **Empfohlen:**

„330 Tage Fütterung mit Getreide“

Marmorierungsgrad:

✓ **Empfohlen:**

MS 4-5 | MS 6-7 | MS 8-9+

oder MB 4-5 | MB 6-7 | MB 8-9+

Speisekartenbeispiel

PREMIUM-STEAKOPTION

Westholme Wagyu, Queensland

Die Krönung australischen Wagyus, mit größter Sorgfalt auf dem weitgehend unberührten Weideland im Norden Australiens gezüchtet, mit charakteristischer Marmorierung sowie vollmundig komplexem und buttrigem Geschmack.

Westholme Wagyu mit
Knochenmark-Trüffelbutter
250-g-Filet

330 Tage Fütterung mit Getreide, MS 4-5

€ 55

Westholme Wagyu mit
Rotweinreduktion
350-g-Hochrippe

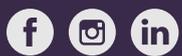
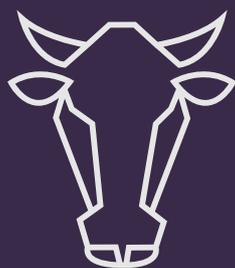
330 Tage Fütterung mit Getreide, MS 6-7

€ 85

900-g-Tomahawksteak

330 Tage Fütterung mit Getreide, MS 8-9+ € 145

für 2-4 Personen | Zubereitungszeit von 45 Minuten



@WESTHOLME
www.westholme.com.au