



WESTHOLME

— QUEENSLAND —
AUSTRALIA

PARLER WESTHOLME : **NOTRE GUIDE POUR VOTRE ÉQUIPE**



À RETENIR

Marque : Westholme

Race : Wagyu x Mitchell

Location : Queensland, Australie

Nutrition : Nourri à l'herbe sur une période allant jusqu'à deux ans et fini aux céréales durant au moins 330 jours.

Sans hormone de croissance

LE SAVOIR-FAIRE WESTHOLME

Si vous souhaitez ajouter des informations sur Westholme à votre carte, voici nos suggestions.

Version brève :

Le Wagyu Westholme (Queensland, Australie)

Le fin du fin du Wagyu australien, élevé avec passion dans les pâtures préservées nord-australiennes, pour produire une viande au persillage de renom offrant une saveur beurrée, riche et complexe.

Version courte :

Le Wagyu Westholme (Queensland, Australie)

Le cheptel Westholme est élevé avec passion dans les pâtures préservées nord-australiennes. Fini durant 330 jours avec un mélange de céréales artisanal, il donne une viande au persillage et au goût remarquables, qui font la renommée du Westholme. À chaque bouchée, des saveurs beurrées, riches et complexes s'attardent avec élégance sur vos papilles, pour un plaisir de dégustation tout à fait exceptionnel.

Version longue :

Le Wagyu Westholme (Queensland, Australie)

Westholme a su marier l'héritage génétique primé des taureaux japonais Wagyu à celui de la race Mitchell créée par Westholme, pour obtenir un développement optimal sous le climat nord-australien. Le cheptel Westholme est élevé avec passion dans les pâtures préservées du Queensland. Fini durant au moins 330 jours avec un mélange de céréales artisanal, il produit une viande au persillage et au goût remarquables, qui font la renommée du Westholme. À chaque bouchée de Westholme, des saveurs beurrées, riches et complexes s'attardent avec élégance sur vos papilles, pour un plaisir de dégustation tout à fait exceptionnel.

GUIDE GUSTATIF

Si vous souhaitez ajouter un guide gustatif du Westholme à votre carte, voici nos suggestions.

Globalement :

Le Westholme vous promet un plaisir gustatif incomparable. Ce Wagyu australien a été primé pour ses arômes rôtis et caramélisés, son juteux et son tendre fondant en bouche, de même que l'élégance de ses saveurs, dont les notes beurrées sont équilibrées par des touches de douceur et d'acidité. Laissez-vous séduire par le goût sans égal du Westholme, tout en élégance, richesse et complexité.

Pièces de choix :

Bavette d'ailan de Westholme :

Arômes rôtis intenses et caramélisés.

Tendre et extrêmement juteux, d'une grande élégance en bouche. Saveur riche et profonde mariant douceur et acidité, au sillage délicieusement beurré.

Filet mignon de Westholme :

Une pièce complexe et délicate aux arômes rôtis et caramélisés évoquant le gibier, avec un soupçon de poivre blanc. D'une tendresse et d'une douceur extrêmes, avec une fin de bouche bien tranchée et de légères notes minérales.

Entrecôte de Westholme :

Arômes rôtis soulignés de riches notes caramélisées. Tendre et très juteux, d'une texture irrésistible en bouche. Saveur intense associant des notes douces à de légers accents acides, pour terminer sur un accent beurré.





EN DEVANTURE OU TERRASSE

Si votre équipe souhaite informer les passants sur le Westholme et leur mettre l'eau à la bouche, nous vous suggérons ce qui suit.

Pour votre plus grand plaisir, nous avons sélectionné le Wagyu australien Westholme, élevé dans le Queensland.

Le Westholme associe le patrimoine génétique primé des taureaux japonais Wagyu à celui de la race Mitchell créée par Westholme, pour un développement optimal sous le climat nord-australien.

Le cheptel Westholme est élevé avec passion dans les pâtures préservées du Queensland. Fini durant 330 jours avec un mélange de céréales artisanal, il donne une viande au persillage et au goût remarquables, qui font la renommée du Westholme.

À chaque bouchée de Westholme, des saveurs beurrées, riches et complexes s'attardent avec élégance sur vos papilles, pour un plaisir de dégustation tout à fait exceptionnel.

TERMINOLOGIE CORRECTE À UTILISER DANS VOTRE CARTE

Nom :

✓ **Correct :**

Westholme Wagyu

✗ **Incorrect :**

Bœuf Westholme

ou viande bovine de Wagyu Westholme

Origine :

✓ **Correct :**

Westholme Wagyu, Queensland Australie

ou Wagyu Westholme, Australie

✗ **Incorrect :**

Viande bovine de Wagyu australien

Jours aux céréales :

✓ **Information recommandée :**

Nourri 330 jours aux céréales

Indice de persillage (BMS, Beef Marbling Score) :

✓ **Information recommandée :**

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

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

Exemple de carte

SÉLECTION DE STEAKS DE WAGYU PREMIUM

Wagyu Westholme (Queensland)

Le fin du fin du Wagyu australien, élevé avec passion dans les pâtures préservées nord-australiennes, pour produire une viande au persillage de renom offrant une saveur beurrée, riche et complexe.

Westholme Wagyu
Beurre de truffe à la moelle
Filet mignon 250g

Nourri 330 jours aux céréales, indice de persillage MS 4-5

47 €

Westholme Wagyu
Réduction de vin rouge
Entrecôte 350 g

Nourri 330 jours aux céréales, indice de persillage MS 6-7

73 €

Tomahawk 900 g

Nourri 330 jours aux céréales, indice de persillage MS 8-9+ **125 €**

Pour 2 à 4 personnes | 45 minutes de préparation

Pour en savoir plus, suivez-nous sur Facebook, Instagram et Twitter @westholme
ou rendez vous sur notre site www.westholme.com.au



@WESTHOLME
www.westholme.com.au