



WESTHOLME

— QUEENSLAND —
AUSTRALIA

CÓMO HABLAR DE WESTHOLME: INFORMACIÓN PARA SU EQUIPO



DATOS CLAVE

Marca: Westholme

Raza: Wagyu x Mitchell

Ubicación: Queensland, Australia

Alimentación: Alimentados con pasto durante dos años, y posteriormente con granos durante un mínimo de 330 días

Libre de hormonas (Sin HPG)

LA HISTORIA DE WESTHOLME

En caso de que desee incluir información sobre Westholme en su menú, encontrará las opciones a continuación.

Versión breve:

Wagyu de Westholme. Queensland, Australia

La cúspide del wagyu australiano, criado cuidadosamente en los originarios pastizales del norte de Australia para producir una infiltración característico con capas de ricos sabores, complejos y mantecosos.

Versión corta:

Wagyu de Westholme. Queensland, Australia

El rebaño de Westholme se cría cuidadosamente en los originarios pastizales del norte de Australia y se alimenta durante un mínimo de 330 días con una mezcla de grano artesanal que se refleja en la notable infiltración y sabor que distingue a Westholme. Cada bocado de Westholme es una experiencia ricos sabores, complejos y mantecosos que perduran con una consistencia refinada y que son excepcionales a todos los niveles.

Versión larga:

Wagyu de Westholme. Queensland, Australia

Westholme combina la genética de los preciados toros wagyu de sangre japonesa cruzada con nuestra propia raza Mitchell, criados para prosperar en el clima del norte de Australia. El rebaño de Westholme se cría cuidadosamente en los originarios pastizales del norte de Australia y se alimenta durante un mínimo de 330 días con una mezcla de grano artesanal que se refleja en la notable infiltración y sabor que distingue a Westholme. Cada bocado de Westholme es una experiencia de ricos sabores, complejos y mantecosos que perduran en su consistencia refinada y que es excepcional a todos los niveles.

NOTAS DE CATA

En caso de que desee incluir notas de sabor de Westholme en su menú, puede encontrar las siguientes opciones a continuación.

En general:

Westholme es reconocido por su impecable experiencia gastronómica. Este wagyu australiano es apreciado por sus aromas tostados y caramelizados, su tierna jugosidad que se deshace en la boca y un refinado perfil de sabor con notas de mantequilla equilibradas con elementos dulces y ácidos.

El sabor característico de Westholme perdura en su consistencia refinada y sabrosa complejidad.

Cortes específicos:

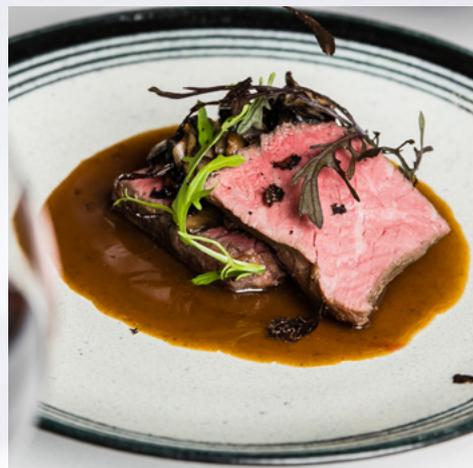
Solomillo de Westholme:

Aromas intensamente tostados y caramelizados.

Tierno y extremadamente jugoso con una refinada sensación en la boca. Intensamente sabroso, equilibrando las notas dulces y ácidas con duraderos sabores a mantequilla.

Lomo alto de Westholme:

Aromas tostados con notas enriquecidas y caramelizadas. Tierno y muy jugoso, con una textura y un bocado agradables. Sabores intensos con notas dulces y ligeramente ácidas. Duraderos sabores mantecosos.





INFORMACIÓN DEL SALÓN PARA LOS COMENSALES

Si su equipo desea informar y hacer partícipes de Westholme a los comensales, a continuación encontrará información que le puede ser útil.

El wagyu australiano que tenemos en nuestro menú procede de Westholme y es criado en Queensland, Australia.

Westholme combina la genética de los preciados toros wagyu de sangre japonesa cruzada con nuestra propia raza Mitchell, criados para prosperar en el clima del norte de Australia.

El rebaño de Westholme es criado con cuidado en los originarios pastizales del norte de Australia y se alimenta durante 330 días con una mezcla de grano artesanal, que se refleja en el notable marmoleo y sabor que distingue a Westholme.

Cada bocado de Westholme es una experiencia de ricos sabores, complejos y mantecosos que perduran en su consistencia refinada y que es excepcional en todos los niveles.

TERMINOLOGÍA CORRECTA PARA ELABORAR UN MENÚ

Nombre:

✓ **Correcto:**

Wagyu de Westholme

✗ **Incorrecto:**

Carne de res de Westholme

o Ganado Wagyu de Westholme.

Ubicación:

✓ **Correcto:**

Wagyu de Westholme, Queensland, Australia

o Ganado Wagyu de Westholme

✗ **Incorrecto:**

Poderosa Granja de Westholme

o Ganado Wagyu Australiano

Días de alimentación con grano:

✓ **Recomendado:**

“330 días de alimentación con granos”

Puntuación de marmoleo:

✓ **Recomendado:**

MS [Estándar de marmoleo] 4-5 | MS 6-7 |

MS 8-9+

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

Ejemplo de menú

SELECCIÓN DE BISTEC DE PRIMERA CALIDAD

Wagyu de Westholme, Queensland

La cúspide del wagyu australiano, criado con cuidado en los prístinos pastizales del norte de Australia para producir el característico marmoleo con capas de sabores ricos, complejos y mantecosos.

Wagyu de Westholme con
mantequilla de trufa de médula ósea
250g de Solomillo:

330 días de alimentación con granos, MS 4-5

\$55

Wagyu de Westholme con
reducción de vino tinto
350G de Lomo alto

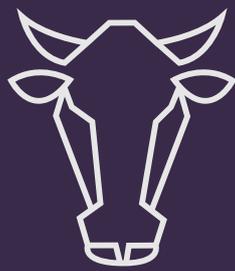
330 días de alimentación con granos, MS 6-7

\$85

900g de Bistec Tomahawk

330 días de alimentación con granos, MS 8-9+ \$145

Sugerido para 2-4 personas | Tiempo de preparación 45 minutos



@WESTHOLME
www.westholme.com.au