

ULTIMATE QUALITY AND SELECTION OF BEEF
FROM THE LUSCIOUS GREEN GRAZING PASTURES OF PRIME VALLEY



Prime Valley Beef brings you the finest and most consistent quality of Australian beef; Wagyu, premium grain fed Angus beef and grass /pasture fed beef in various cuts.

The journey of Prime Valley starts from large areas of luscious green tall grasslands in Western Australia all the way down to Tasmania, one of the planet's most pristine island located in southern most end of Australia. Well aged and packed air tight which extend the freshness and shelf life up to 14 days.

- *Freshest Beef and all cattle are Handpicked for the best quality*
- *Free of any antibiotics, hormones and no GMO feed*
- *Free ranging beef and never held in feedlots*

นำเข้าจากออสเตรเลีย



ใหม่

ไพร์ม วัลเลย์

รวมสุดยอดเนื้อวัวตัดแต่งจากออสเตรเลีย

ไพร์ม วัลเลย์ สัตว์ลักษณะแห้งกึ่งหน้าและขุนเขาอันอุดมสมบูรณ์
เราขอเสนอเนื้อวัวที่คัดแต่ละส่วนมาแล้วว่าคุณภาพดีและมีไขมันแทรกในเนื้อ
ทำให้เนื้อนุ่มแทบละลายในปาก จากเนื้อวัวที่ผ่านโปรแกรมการเลี้ยงในสภาวะที่ดีที่สุด!
เราคัดเลือกวัวจากฟาร์มชั้นนำในออสเตรเลียที่เข้าร่วมโปรแกรมการเลี้ยงแบบยั่งยืน
และให้ความสำคัญในการเลี้ยงวัวมาเป็นอันดับหนึ่ง!

- เนื้อวัวสดสะอาด รับประกันความนุ่มทุกชิ้น
- ปลอดฮอร์โมนและยาปฏิชีวนะ*
- ใช้การเลี้ยงวัวแบบปล่อยอิสระ
และให้อาหารคุณภาพดีจากธรรมชาติผ่าน
โปรแกรมการขุนโคที่ได้มาตรฐานออสเตรเลีย
- คัดเกรดเนื้อวัวทุกชิ้นอย่างละเอียด

*หมายเหตุ เนื้อวัวแต่ละส่วนของเรามาจากฟาร์มที่มีระบบการเลี้ยงที่เคร่งครัดตามกฎหมาย
ของออสเตรเลียและรัฐแทสมาเนีย ว่าไร้ซึ่งยาปฏิชีวนะและฮอร์โมนเร่งโต



Australian Wagyu Series



Chilled



Wagyu Sirloin Steak
เนื้อวากิวส่วนสันสะโพกสเต็ก
Product Code: MTB%1483P
Size/ Packing: 160-180 g.

Frozen



Wagyu Shabu Slice
เนื้อวากิวสไลด์ชาบู
Product Code: MTB%1417P1
Size/ Packing: 160-170 g.



Wagyu BBQ Party Set
ชุดเนื้อวากิวบาร์บีคิว
Product Code: MTB%1217P3
Size/ Packing: 200-220 g.



Wagyu Yakiniku Beef
เนื้อวากิวสไลด์ยากินิกุ
Product Code: MTB%1411P1
Size/ Packing: 160-170 g.



Wagyu ground beef
เนื้อวากิวออสเตรเลียนบด
Product Code: MTB%1011P4
Size/ Packing: 160-170 g.



Wagyu beef cubes
เนื้อวากิวหั่นเต๋าแช่แข็ง
Product Code: MTB%1218P9
Size/ Packing: 160-170 g.



Wagyu beef burger patty
เบอร์เกอร์เนื้อวากิวออสเตรเลียน
Product Code: MTB%1011P5
Size/ Packing: 150 g.

ความนุ่ม
ลายไขมันแทรก
ความเข้มข้นของเนื้อ



สายพันธุ์: Wagyu F1

ระยะวันขุน: 350 วันขึ้นไป

อาหาร: ในระยะแรกเลี้ยงด้วยหญ้าสดและเข้าสู่กระบวนการขุนด้วยธัญพืชต่ออีก 400 วัน เพื่อให้วัวเกิดลายไขมันแทรกเข้าไปที่เนื้อ

จุดเด่น: F1 คือลูกผสมระหว่างวากิว 50% กับ วัวสายพันธุ์ท้องถิ่นในออสเตรเลีย 50% เป็นวากิวที่ถูกปากสายเนื้อที่สุดเพราะวัวจากออสเตรเลียมันจะไม่มีกลิ่นสาปและจะให้รสเข้มข้นชัดกว่าวากิวจากญี่ปุ่นที่ไขมันมากกว่าและทำให้รู้สึกเสียนกว่า

เหมาะกับ: สายปิ้งย่าง ชาบู



ให้ไขมันแทรก
เป็นลายหินอ่อนชัดเจนนุ่ม
เนื้อนุ่ม ชุ่มฉ่ำที่สุด!





Black Angus Series

Chilled



Black Angus Ribeye steak
เนื้อวากิวส่วนสันสะโพกสเต็ก
Product Code: MTB%1232P
Size/ Packing: 160-200 g.



Black Angus Sirloin steak
เนื้อวากิวส่วนสันสะโพกสเต็ก
Product Code: MTB%1619P
Size/ Packing: 160-180 g.

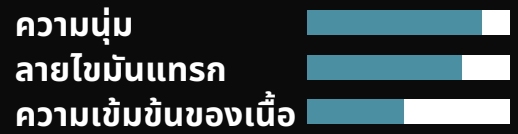


Black Angus Striploin steak
เนื้อวัวแมลิคแองกัส
ส่วนสันนอกสเต็ก
Product Code: MTB%1235P
Size/ Packing: 160-200 g.

Frozen



Black Angus beef burger patty
เบอร์เกอร์เนื้อวัวแมลิคแองกัสแช่แข็ง
Product Code: MTB%1410P1
Size/ Packing: 120 g. x 2 pcs



สายพันธุ์: Black Angus จากสก๊อตแลนด์

ระยะเวลาขุน: 350-550 วันขึ้นไป

อาหาร: ในระยะแรกเลี้ยงด้วยหญ้าสดจนถึงระยะเวลา 6 เดือนและ เข้าสู่กระบวนการขุนด้วยธัญพืชต่ออีก 350 วันขึ้นไป เพื่อให้วัวเกิดลายไขมันแทรก เข้าไปที่เนื้อ

จุดเด่น: เนื้อแองกัสมีเนื้อแน่น ให้รสสัมผัสเข้มข้น ให้ปริมาณไขมันเยาะ

เหมาะกับ: เมนูสเต็ก สายบิงย่าง ชาบู



เนื้อนุ่ม ให้สัดส่วนไขมันเยาะ
Marbling Score ระดับ 4 -5



Premium Grass-fed Series

Frozen



Aussie beef Strip
เนื้อวัวออสเตรเลียหั่นชิ้นแช่แข็ง
Product Code: MTB%1338P
Size/ Packing: 125 g.



Yakiniku Beef
เนื้อวัวสไลด์ยากินิคุ
Product Code: MTB%1338P1
Size/ Packing: 100 g.



Shabu Slice
เนื้อวัวสไลด์ชานู
Product Code: MTB%1402P
Size/ Packing: 100 g.



Aussie beef Burger Patty
เนื้อวัวหั่นเต๋าแช่แข็งเบอร์เกอร์เนื้อ
ออสเตรเลียแช่แข็ง
Product Code: MTB%1402P1
Size/ Packing: 120 g.



ความนุ่ม

ลายไขมันแทรก

ความเข้มข้นของเนื้อ

สายพันธุ์: British Breed

อาหาร: เลี้ยงด้วยหญ้าสด 100% ในบริเวณใกล้กับทะเล ได้รับละอองน้ำจากทะเล ตลอดทั้งปี หญ้าจึงมีแร่ธาตุ เช่นไอโอดีน และเบต้าแคโรทีนสูง

จุดเด่น: วัวที่มีการเลี้ยงด้วยหญ้าจะมี ไขมันสีเหลือง สวยจากเบต้าแคโรทีน เมื่อนำเนื้อไปย่างจะมีกลิ่นหอม เป็นพิเศษ นอกจากนี้กลิ่นเนื้อของเนื้อวัวจาก ออสเตรเลียตอนใต้จากมีรสชาติเข้มข้น เนื้อวัวคุณภาพดีเป็นที่ยอมรับแก่สายเนื้อทั่วโลก เนื่องจากการดูแล และสภาพแวดล้อมที่ดี อากาศที่บริสุทธิ์

เหมาะกับ: เมนูสเต็ก เมนูเนื้อผัด



วัวขุนด้วยหญ้าสด
เนื้อรสเข้มข้น ไขมันลิ้น

