

DECADENCE HAS ARRIVED



CARRARA
640 WAGYU



**GRAIN-FED
350-400 DAYS**

A succulent, vibrant burst of beefy umami, melting into nutty aromas.
- Judges Comments

A MULTI AWARD WINNING WAGYU

**WAGYU
BRANDED
BEEF** 
COMPETITION

GOLD MEDAL

— 2024 —
**CROSSBRED
WAGYU**

- Gold in the Full-blood Japanese Black
- Gold in the Commercial Wagyu (Marble Score 5-7)
- Silver in the Open Crossbred

**WAGYU
BRANDED
BEEF** 
COMPETITION

GOLD MEDAL

— 2022 —
**OPEN CROSSBRED
WAGYU STEAK**

**WAGYU
BRANDED
BEEF** 
COMPETITION

GOLD MEDAL

— 2021 —
**COMMERCIAL
WAGYU MS 5-7**

**WAGYU
BRANDED
BEEF** 
COMPETITION

GOLD MEDAL

— 2021 —
**FULLBLOOD
JAPANESE BLACK**

**Wagyu
branded
beef** 
competition

SILVER MEDAL

— 2021 —
**OPEN CROSSBRED
WAGYU STEAK**



JAGOTA

JAGOTA BROTHERS TRADING CO.,LTD
42 Tower Building, 14th Floor, Suite no.1401-02, 65 Sukhumvit 42 Road,
Prakhanong, Klongtoey, Bangkok 10110, Thailand
Telephone (+ 66) 02 365 8200 | E-Mail: marketing@jagota.com www.jagota.com

LINE @Jagota



OPTIC

Intricate, feathery marbling is a key aspect to Carrara 640. Hand selected to ensure a consistent, prolific marbled consistently, Carrara 640 is a visual pleasure. A sunshine like hue is created when the Wagyu is cooked, providing flavour you can see.



PALATE

We leave no stone unturned in creating our Carrara 640 to deliver world-class quality and taste. Simply melting away in the mouth, with flavour fully encompassing the palate.



TEXTURE

The buttery, silky texture of our Carrara 640 combined with its melt in the mouth tenderness achieves its sweet and juicy flavour synonymous with Wagyu.

THE MAGIC MARBLE

Minimum 350-400 Day
Grain-Fed Wagyu (F1/F2)

เนื้อวากิว CARRARA 640

วัตถุดิบชั้นเลิศจากประเทศออสเตรเลีย เนื้อวากิว CARRARA 640 ที่มีความโดดเด่นในเรื่องของเนื้อที่นุ่มนวลละลายในลิ้น ซึ่งมีปริมาณไขมันแทรกเรียงตัวสวยงามหรือ ที่เรียกว่าลายหินอ่อน

โดยวัวจะถูกเลี้ยงและขุนด้วยธัญพืชตามความเหมาะสมจะทำให้เนื้อสัมผัสมีความฉ่ำ และอร่อยถูกปากสำหรับคนรักเนื้ออย่างแน่นอน

เนื้อวัวที่ถูกขุนด้วยธัญพืช 100% โดยมีการเลี้ยงเพียงแค่ 350 - 400 วัน เพื่อให้ได้เนื้อวัวที่มีประสิทธิภาพ เนื้อ F1 และ F2 เป็นเนื้อวัวลูกผสม ระหว่างสายพันธุ์ ทำให้ได้เนื้อที่มีความชุ่มฉ่ำละมุนลิ้น

F1 = Full Blood Wagyu Sire (Registered with theAwa/ British Dam)

F2 = Full Blood Wagyu Sire (Registered with theAwa/ Wagyu Cross Dam)



CARRARA
640 WAGYU

