



KING RIVER

AUSTRALIAN MEAT EXPORTS

Why King River

GENETICS AND QUALITY

We have spent years refining our Wagyu genetics for a herd with high fertility, excellent temperament, primal eating quality and of course the famed Wagyu marbling.

เราใช้เวลาหลายปีปรับปรุงสายพันธุ์ของวากิวเพื่อให้ได้วัวจำนวนมาก อารมณ์ดี คุณภาพดี และเนื้อที่มีลายหินอ่อนสวยงาม

PRIME GRAZING LAND

Every King River product primarily comes from some of Queensland's best grazing land. Cattle are raised on the land until 16-18 months old and 400kg in weight, before they go to an accredited feedlot.

สินค้าเนื้อวัวทั้งหมดของ King River มาจากพื้นที่ทุ่งเลี้ยงสัตว์หลายแหล่งที่ดีที่สุดของรัฐควีนส์แลนด์ วัวถูกเลี้ยงเป็นเวลา 16-18 เดือน เพื่อได้วัวที่มีน้ำหนัก 400 กิโลกรัม ก่อนจะถูกส่งไปยังที่ดินเลี้ยงปศุสัตว์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน

FEEDLOT FOR GRAIN-FED FINISHED

Our premium F1-F4 Wagyu spend an average of 365 days in the feedlot, with Purebred Wagyu spending up to 450 days receiving high quality nutrition.

วากิว F1-F4 ถูกเลี้ยงเป็นระยะเวลาเฉลี่ย 365 วัน ส่วนวากิว Purebred ถูกเลี้ยงด้วยอาหารคุณภาพสูง นานสูงสุดถึง 450 วัน

PRODUCTS

King River proudly presents our two premium ranges: Purebred and F1-F4 . Quality is our hallmark, so you can trust that all of our grain-finished cattle is MSA graded and Grain-Fed certified.



PUREBRED WAGYU



King River Purebred stands above the rest: consistent marbling and genetic Wagyu purity. Our thorough Wagyu breeding program has proven to rear large, stress-free Wagyu who, in turn, produce finer marbling, nutrient-dense meat and a flavour-rich end product.

King River Purebred โดดเด่นในเรื่องลายหินอ่อนที่สวยงามและสม่ำเสมอของเนื้อ และความบริสุทธิ์ทางพันธุกรรมของวากิวสายพันธุ์แท้ โครงการเพาะพันธุ์วากิวอย่างละเอียดของเราได้พิสูจน์แล้วว่าสามารถเลี้ยงวากิวได้ขนาดใหญ่พิเศษ ปราศจากความเครียด ส่งผลให้ได้เนื้อวากิวหินอ่อนที่ละเอียดยิ่งขึ้น อุดมไปด้วยสารอาหาร และรสชาติตามต้นฉบับวากิวญี่ปุ่น



CROSSBRED WAGYU



The King River F1-F4 Wagyu program is our premium crossbred Wagyu. These cattle have a genetic makeup of between 50% (F1) –93.75% (F4) Wagyu descent. Through decades of experience, we have selected the finest cattle breeds, such as Black Angus, which are known for their flavour, tenderness, and texture, to create the ultimate King River flavour experience.

We have found through years of genetic research that our crossbreeding program delivers a unique and rich taste with larger cattle, high marbling and better value for money.

ด้วยประสบการณ์หลายทศวรรษ เราได้คัดเลือกสายพันธุ์โคที่ดีที่สุด เช่น แบล็คแองกัส ซึ่งเป็นที่รู้จักในเรื่องของรสชาติ ความนุ่ม และเนื้อสัมผัส เพื่อสร้างประสบการณ์รสชาติของเนื้อคิงริเวอร์ที่ดีที่สุด

โปรแกรมการผสมข้ามสายพันธุ์ของเราทำ ให้ได้เนื้อวัวที่มีรสชาติเข้มข้น มีเอกลักษณ์ และโคที่ตัวใหญ่ขึ้น เนื้อลายหินอ่อนละเอียดสวยงาม คู่มากับราคา

TRUST THE *Experience*



Wagyu Branded Beef Competition
Silver Medal: 2023 Purebred Wagyu



Wagyu Branded Beef Competition
Bronze Medal: 2023 Crossbred Wagyu



The Australian Meat Processor
Corporation and Meat & Livestock
Australia.



2022 Royal Queensland Branded Beef
Awards

JAGOTA

JAGOTA BROTHERS TRADING CO., LTD
42 Tower Building, 14th Floor, Suite no.1401-02, 65 Sukhumvit 42 Road,
Prakharong, Klongtoey, Bangkok 10110, Thailand
Telephone (+ 66) 02 363 8200 | E-Mail: marketing@jagota.com www.jagota.com

LINE @Jagota