



Empresa colombiana que está revolucionando la ganadería nacional con la raza *Wagyu*

Dr. Georges Sefair Nader
CEO Wagyu Steak & Co
Socio Asociación Wagyu Colombia - Cod. 021

Han transcurrido doce años de estudio de la raza *Wagyu* en Colombia dentro de los cuales, se ha realizado evaluación de sus cruces, calidad de carne, perfeccionamiento de procesos de adaptación y selección. De igual forma, se ha aprovechado el uso de biotecnologías para la reproducción de sus vientres, crianza adecuada con pasturas óptimas y agua de calidad.

Todo lo anterior nos ha permitido ajustar un *plan sanitario* que cumpla con las necesidades de la zona donde se encuentra la ganadería, con una nutrición precisa y de manera eficiente. Para esto, se utilizan forrajes verdes de *Ryegrass* con una finalización en confinamiento lo que permite producir un novillo de 24 a 27 meses de edad con un peso de 530 kilos. En la actualidad transformamos semanalmente entre 4 a 6 ejemplares con procesos de maduración, corte y porcionado, de forma compensada.

Wagyu Steak & Co es una empresa líder en el sector ganadero, dedicada a la producción de *Carnes Premium* de la raza **Wagyu**. Tenemos como objetivo satisfacer a los consumidores nacionales más exigentes y, a futuro, consumidores internacionales con nuestros productos, los cuales son el resultado entre el marmoleo que otorga la raza **Wagyu** y su producción en algunas de las mejores pasturas del Colombia, enlazando toda la cadena desde la *finca al plato*.

Nuestra misión es revolucionar la producción y consumo de carnes únicas en terneza, marmoleo y sabor, con bases genéticas internacionales e insumos 100% colombianos. Trabajamos en busca del liderazgo del segmento de *Carnes Premium* con proyección internacional, ofreciendo productos de la más alta calidad.

Producimos cortes de la mejor calidad y aceptación con o sin hueso, caracterizados por tener un grado de marmóleo intermedio o abundante, que se identifican por un color blanco marfil, un gran sabor dada su crianza en pasturas, una excelente terneza y jugosidad.

La producción de ganado **Wagyu** y sus *cruces* se origina por las exigencias del mercado ante la necesidad de darle *valor agregado* a nuestros productos y asegurar un mayor valor económico y sensorial a cada kilo producido. Dentro de la gran diversidad de razas cárnicas, escoger la **Wagyu** fue todo un proceso de estudio mediante evaluación y ensayo-error en la crianza de diferentes razas taurinas como: *Angus, Hereford, Beefmaster, Normando, Charolaise, Simmental, Limosine*.

Seguimos en continuo mejoramiento genético utilizando las líneas más reconocidas de la raza a nivel internacional y en nuestro proyecto: **Wagyu** y sus *cruces*, son líderes y contamos con todos los recursos genéticos, humanos, tecnológicos e institucionales de la mano de la **Asociación Wagyu Colombia** para desarrollar un proyecto empresarial social y ambientalmente sostenible.

El continuo mejoramiento genético nos llevará en los próximos dos años a obtener una raza pura de **Wagyu negro y rojo** por *absorción*, de los cuales seremos pioneros. Nuestra finca se encuentra ubicada en el municipio de Chocontá con un 50% de área como reserva natural y bosques, lo cual nos ha facilitado ser certificados como una *Ganadería Colombiana Sostenible*. Participamos en el desarrollo de la zona, generando trabajos formales y comprometidos a reducir la informalidad en el sector agropecuario, reconociendo su importancia en el funcionamiento de la cadena productiva de las industrias en Colombia.



Madre Akaushi alimentando su cría. (Sefair, J.2020)



Ganado Wagyu y sus cruces en pasturas mejoradas (Sefair, J.2020)



Ganadería sostenible Wagyu y sus cruces



Robayo, JD.(2019) Ganado Wagyu y sus cruces (Sefair, J.2020)



Revolucionando la calidad de la carne bovina en Colombia

Culturizar el consumo de *Carnes Premium* tan reconocidas a nivel mundial no ha sido tarea fácil, principalmente nos enfrentamos a las tradicionales carnes estándar o Commodity; a pesar de esto, las premisas relacionadas con la nutrición y salud han modificado últimamente los hábitos de consumo de carne en Colombia y otros países. Por esto, nuestra empresa trabaja en diferentes líneas de innovación constantes para satisfacer esta necesidad; cada vez, resulta más necesario que en sectores como el cárnico se desarrolle, optimice e innoven de manera continua los procesos de transformación en cortes y maduración, mejorando calidad y procesamiento, claves dentro de los requerimientos nacionales e internacionales en términos de competitividad y sostenibilidad.

Tenemos como proyecto a corto y mediano plazo, replicar los resultados obtenidos en el mejoramiento genético de la carne y estamos dispuestos a generar alianzas con ganaderías interesadas para lograr un crecimiento mínimo de 2000 vientres de la raza. Esto nos permitirá seguir trabajando con la meta de exportación de un producto transformado, posicionando a Colombia en el contexto mundial de productores de *Carne Premium* de la raza **Wagyu**.



Churrasco de centro Wagyu



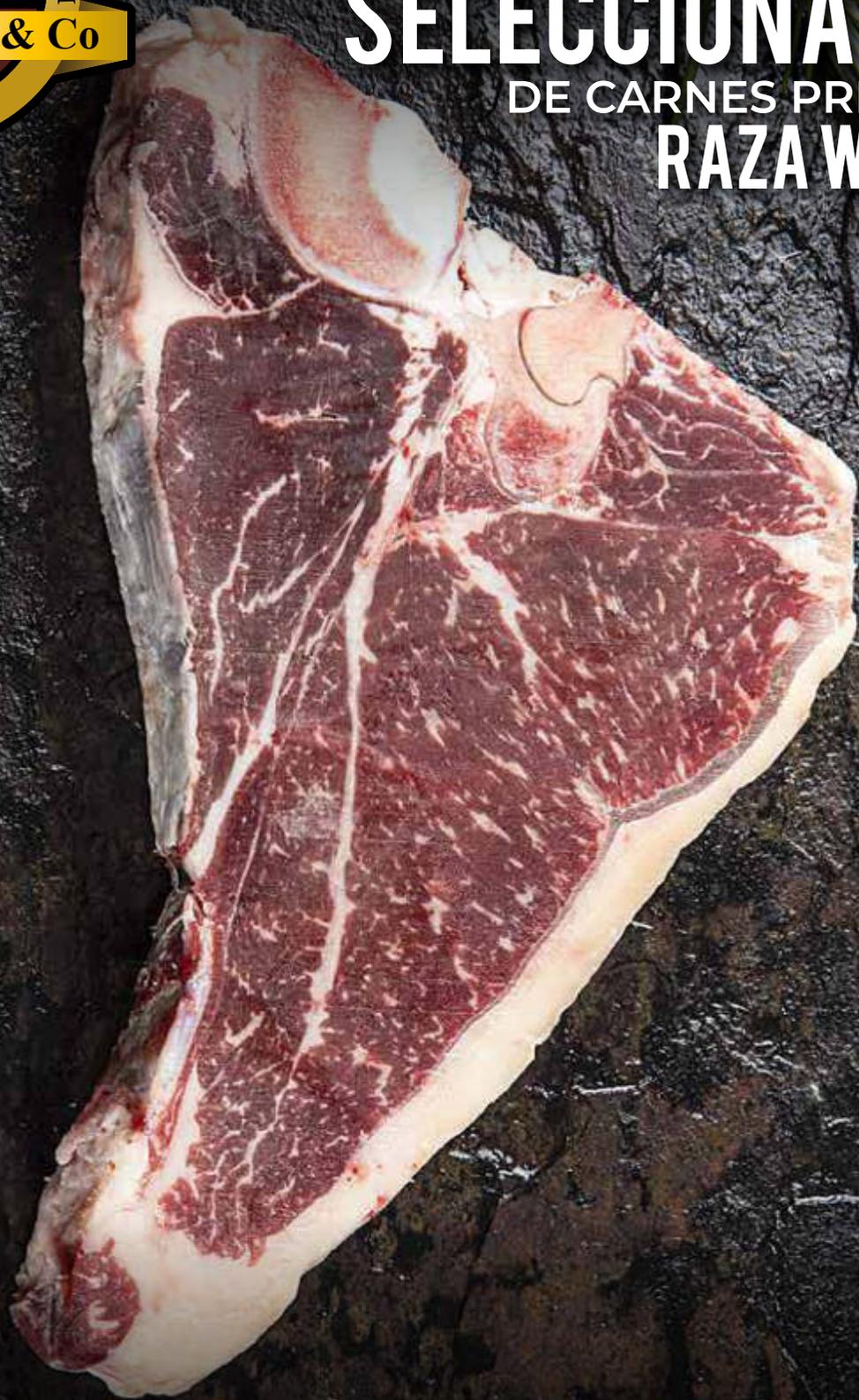
Carne molida especial Wagyu



Chorizos Wagyu



LO MEJOR EN
CORTES FINOS
SELECCIONADOS
DE CARNES PREMIUM
RAZA WAGYU



 Calle 132#50-40 Bogotá, Colombia.  +57 317 851 7589  wagyusteakco

W W W . W A G Y U S T E A K C O . C O M