Kobe beef - Una fettina da 1000 euro al chilo

Scritto da Administrator

(...) La carne di questi animali è ritenuta da alcuni la migliore al mondo, per la particolarità di avere una gran quantità di grasso infiltrato nelle masse muscolari "marmorizzate" e un conseguente sapore vellutato, quasi burroso. Il prezzo è giustificato dalla rarità ma anche dal particolare metodo di allevamento, basato sull'alimentazione dei bovini con preziosi cereali (frumento, orzo, riso), fieno, secondo alcuni birra, e su cure continue, con massaggi e crescita senza stress. (...)

L'articolo:

<http://www.teatronaturale.it/racconti/emozioni-di-gusto/18831-kobe-beef-una-carne-che-e-una-rarita-e-puo-costare-fino-a-1000-euro-al-chilo.htm>

Informazione di base:

http://it.wikipedia.org/wiki/Manzo_di_Kobe

http://en.wikipedia.org/wiki/Kobe_beef

http://fr.wikipedia.org/wiki/B%C5%93uf_de_Kobe

http://es.wikipedia.org/wiki/Buey_de_Kobe

Passato... presente:

http://www.fabiomanzione.it/index.php?option=com_content&view=article&id=7113:quando-il-cibo-ha-prezzi-da-gioielleria&catid=112:nutrizione&Itemid=104

* * *

Il clima a tavola - Per tagliare i gas serra dobbiamo ridurre la produzione di formaggi e carne:

<http://www.greenreport.it/news/clima/il-clima-tavola-per-tagliare-gas-serra-dobbiamo-ridurre-la-produzione-di-formaggi-e-carne/>

Sull'argomento:

Kobe beef - Una fettina da 1000 euro al chilo

Scritto da Administrator

<http://www.lastampa.it/2014/04/09/scienza/tuttoscienze/volete-la-terra-o-le-bistecche-arrivato-il-momento-di-scegliere-odUguV2bgL3wVoS9DVlkVM/pagina.html>

<http://www.ilfattoalimentare.it/sostenibilita-della-carne-ambiente.html>