



# Empresa chilena lanza al mercado primeras hamburguesas de wagyu

25 de Febrero de 2012 • 07:00hs



## NOTICIA

SANTIAGO.- Agrícola Mollendo es una empresa chilena fundada en el año 2002. Desde entonces ha dirigido todos sus esfuerzos en la crianza, engorda, producción y distribución de carne de wagyu, producto premium obtenido bajo estrictos estándares de calidad y destinado a satisfacer a consumidores de los mercados más sofisticados alrededor de todo el mundo. La empresa es propiedad de la familia Gras, con participación en negocios inmobiliarios, de ingeniería y construcción, acuicultura y la industria del vino. Cuenta además, con un equipo de gestión consolidado y una amplia trayectoria, que brinda el mejor respaldo para entregar la excelencia necesaria para los clientes más exigentes.



Hoy son los mayores productores de wagyu del país. "Al estar integrados verticalmente tenemos injerencia y control en todas las etapas del proceso productivo, industrial y comercial. Ello, además de ofrecer volúmenes constantes durante todo el año, nos permite ir mejorando la calidad del producto (...) que en nuestro caso, lo certifica un organismo independiente - CERTILAB - bajo normas y estándares de calidad internacional preparados en conjunto con Fundación Chile", declara Rodrigo Gras, presidente de Mollendo Wagyu Beef.

Debido a que los animales pasan por un riguroso proceso de crianza y engorda de casi dos años hasta que alcanzan un peso de 740 kg aproximadamente antes de ser faenados, sus costos de producción se hacen bastante elevados, pero se logra un producto que es capaz de satisfacer los paladares más refinados del mundo. Lo que se ha visto reflejado con un aumento de un 30% en las exportaciones en el último año. Para el año 2012, Agrícola Mollendo va a participar en conjunto con ProChile en Ferias y eventos internacionales para seguir consolidando su presencia en el exterior.

Ahora, con la que es considerada la mejor carne de mundo, Mollendo Wagyu Beef, lanzó sus hamburguesas como primer desarrollo de producto de la compañía. Estas son fabricadas con 100% carne de wagyu y aportan omega 3, lo que se traduce en beneficios para la salud, ya que previene enfermedades cardíacas y la hipertensión arterial.

Hoy es posible encontrarlas en la cadena de supermercados Jumbo en una presentación, de 6 unidades de 125grs. Este, es el primer producto de la compañía, que próximamente se pretende lanzar otras alternativas como Carpaccio, churrascos, entre otros.

Originario de la región de "Kobe", en Japón, el ganado de wagyu es una raza que tiene más de 2 mil años de antigüedad. La característica de esta raza está en su potencial genético, único para producir carne con altos niveles de marmoleo, que es la grasa intramuscular infiltrada la que le da sabor, jugosidad y ternura a la carne.

Chile, por sus condiciones geográficas, climáticas y fitosanitarias es un escenario ideal para la crianza de wagyu, lo que permite que el ganado crezca en similares condiciones a las de su origen en Japón, donde el wagyu es considerado un tesoro nacional.