



HOLSTEIN

WAGYU

best beef genetics

Eine echte Sensation: Die Nachkommen von Proximo L0126 sind in der Regel bereits nach 18 bis 22 Monaten bei sehr guter Marmorierung schlachtreif! Seine Abstammung verspricht nachweislich einen Ausschlachtungsgrad von mehr als 60% und es sind Schlachtgewichte 570 bis 610 kg zu erzielen. 100% Fullblood Wagyu-Genetik in rot - eine echte Sensation. Proximo L0126 ist ein idealer Vererber - besonders für F1-Kreuzungen.

Wagyu

Proximo L0126 (Red Wagyu)

geb.: 07.05.2015

LOM: CCCFL0126

Hornstatus H

♂ BR Tamaninja 019

♀ BR Aisuru 025

♂ Tamamaru 2125

♀ Kalanga C767

♂ Kalanga Kajikari 0125

♀ Kalanga C031



Proximo L0126

Abstammung · Fleischqualität · Rahmen

Eigenleistung

September 2017 Wagyu GROUP BREEDPLAN															
	Gestation Length (days)	Birth Wt (kg)	200 Day Wt (kg)	400 Day Wt (kg)	600 Day Wt (kg)	Mat Cow Wt (kg)	Milk (kg)	Scrotal Size (cm)	Carcase Wt (kg)	Eye Muscle Area (sq cm)	Rib Fat (mm)	Rump Fat (mm)	Retail Beef Yield (%)	Marble Score	Marble Fineness (%)
EBV	-	+2.8	+19	+27	+44	+51	-	-	+29	-	-	-	-	-	-
Acc	-	38%	37%	36%	35%	30%	-	-	31%	-	-	-	-	-	-
Breed Avg. EBVs for 2015 Born Calves Click for Percentiles															
EBV	+0.0	+0.9	+9	+15	+19	+20	+1	+0.1	+12	+0.6	+0.3	+0.7	-0.3	-0.1	+0.00

Preis je nach Menge auf Anfrage.

Tel.: +49 (0) 4322 – 88 64 111 · Mail: kontor@holstein-wagyu.de · Fax: + 49 (0) 4322- 88 64 129