



LUXUSNÍ POJETÍ HOVĚZÍHO MASA

SKVĚLÉ STEAKY z vyztalého hovĚzÍho

PROČ PŘÁVĚ NAŠE MASA patří na Váš stůl?

1

CHOVÁME JEDINEČNÉ PLEMENO MASNEHO SKOTU – WAGYU

Guráni z celého světa dobře vědí, že maso z plemene WAGYU svojí křakostí, chutí a vůní nemá konkurenci. Jemné prostoupaní svalových vláken lahodným tukem (mramorování) představuje skutečnou delikatesu.

2

MASO POCHÁZÍ ZE SPOKOJENÝCH ZVÍŘAT

Zvířata chovaná na naší farmě žijí celoročně na pastvě v menší skupině v čistém, klidném a pohodovém prostředí. Telata od narození až do osamostatnění setrvávají s matkou a prostřednictvím mateřského mléka dostávají ten nejlepší start do života.

3

RESPEKTUJEME ČAS

Nespěcháme. Býci plemene WAGYU rostou pomalu. Proto má maso WAGYU jemnou strukturu a rovnoměrné protučnění.

4

ŘÁDNÉ OŠETŘENÍ A OPRACOVÁNÍ MASA

Jedně plně vyztalé hovĚzÍ maso je možné promĚnit ve skutečně křehký steak nebo pečání. Naše maso tráví minimálně 3 týdny, v některých případech i několik měsíců. Porce masa jsou dokonale opracované pro snadnou kuchyňskou úpravu.

5

MASO JE CHLAZENÉ A VAKUOVĚ BALENÉ

Zakoupené balení je možné ihned použít nebo krátkodobě uchovat v lednici, případně zamrazit. Po otevření vakuovaného balíčku stačí jednoduše přemístit maso do nádoby na přípravu.

6

MASO OD NÁS JE SKUTEČNĚ „DOMÁCÍ“

JsmĚ malá rodinná farma a neprotikujeme velkovýrobní postupy, naopak vše v souladu s konceptem „...od vidlí až po vidličku...“. Poctivost je pro nás základní hodnotou.

7

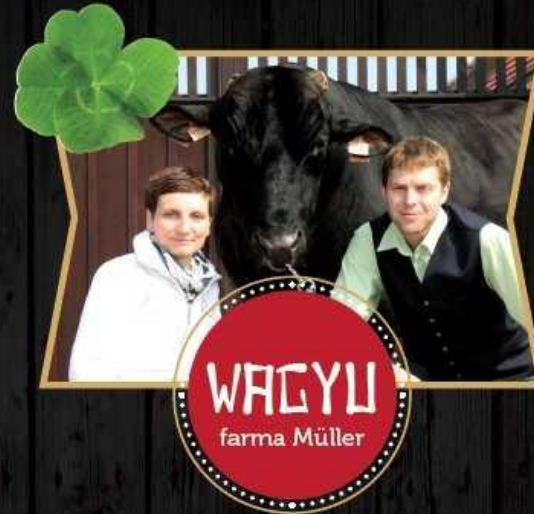
REGIONÁLNÍ POTRAVINA

Všechny vstupy pocházejí z místních zdrojů. Produkuje „autentickou“ potravinu a jsme Vám blízkou. Přijďte nás navštívit!

8

DĚLÁME TO PRO VÁS RÁDI!

Teší nás každý spokojený zákazník. Snažíme se o neustálé zlepšování kvality, poradíme Vám s výběrem správného masa pro určitý záměr.



chov skotu plemene Wagyu
prodej chovných zvířat
prodej masa

Mnětice, U Kapličky 14 / 530 02 Pardubice

mobil: +420 603 878 518
e-mail: info@wagyufarm.cz



KŘEHKÉ A CHUTNÉ STEAKY
lze připravit i u Vás doma

WAGYU – bezkonkurenční král grilu
www.wagyufarm.cz

WAGYU – skutečně se rozplývá na jazyku
www.wagyufarm.cz

www.wagyufarm.cz



Wagyu – skutečná delikatesa.

Vážení spotřebitelé,

dovolujeme si Vám nabídnout hovězí maso mimořádné kvality z produkce naší malé rodinné farmy. Intenzivně mramorované maso pochází z kříženců nebo i čistokrevných býků plemene WAGYU („WA“ znamená „japonský“ a „GYU“ znamená „skot“).

Maso z tohoto plemene zaujímá v běžném sortimentu hovězího skutečně mimořádné postavení, přičemž gurmáni z celého světa s velkým respektem nazývají WAGYU „kaviářem mezi hovězím masem“.

Připravili jsme zde pro Vás přehled informací, kterými jsme se pokusili ukázat, že se od běžných producentů lišíme důrazem na kvalitu masa, která v případě WAGYU nemá konkurenci. Podrobnější informace naleznete na našich webových stránkách, nebo je rádi poskytneme telefonicky. Vaši případnou návštěvou budeme potěšeni!

Josef Müller s rodinou, chovatel WAGYU

Mramorování masa je důležité.

Roštěnec striploin/entrecote

Ať už nízký nebo vysoký, RibEye steak, T-bone steak, Porterhouse steak jsou proče králové grili!

Vrchní šál top side

Nazkame na přípravu tatarského bifteku, výborný na pečení, rolády i minuty. Všestranné využití křehkého masa z kýty.

Květová špička rump steak

Je líbo picanha, tafelspitz nebo dáta přednost arcakujicimu steaku?

Loupaná plec oysterblade

Famózní na přípravu top blade nebo flat iron steak, nebo snad raději svičkou umáčku?!

Svička pravá tenderloin

NEJemnější, **NE**Křehčí maso, **NE**Ještě pro přípravu carpaccio nebo tatarského bifteku



... a mnohé další včetně speciálních řezů T-bone, osso bucco...

Dle Vašeho požadavku Vám doporučíme právě tu správnou partii masa.



WAGYU – jediné skutečné mramorované maso

WAGYU – kaviář mezi hovězím masem
Pouze plemeno wagyu dokáže takovéto maso...

WAGYU – nevědní maso pro nevědní zážitek
www.wagyufarm.cz