

Pardubice, 26.7.2016

Vážení spotřebitelé,

dovolujeme si Vám opět nabídnout vyzrálé hovězí maso z produkce naší farmy zabývající se chovem jedinečného masného skotu japonského původu WAGYU. Jako jediní na českém trhu přicházíme s nabídkou masa ze 100% wagyu volka.

Nabízené maso se vyznačuje skutečně mimořádnou jemností a mramorováním, výraznou chutí a křehkostí. Samozřejmostí zůstává plnohodnotný nutriční obsah živin a naprostá zdravotní bezpečnost. Při přípravě masa není třeba dlouhé tepelné úpravy při pečení a zejména při minutkové úpravě steakových partií a hamburgerů. Dokonalé vyzrání masa suchou cestou ve visu 4 týdny a pečlivé opracování do spotřebitelských vakuovaných balíčků zaručují nejvyšší kvalitu.

Omlouváme se předem všem zákazníkům jejichž poptávku nejsme schopni plně uspokojit z důvodu omezené produkce. Příští bourání proběhne 20.9.2016, bude se jednat o volka, křížence wagyu/aberdeen angus 50%:50%.

Děkujeme za důvěru, kterou nám projevujete!

Josef Müller, Wagyu farma Pardubice – Mnětice, chovatel, www.wagyufarm.cz

Základní údaje o produktu:

Číslo zvířete: CZ000696131-053

Pohlaví: volec

Plemeno: 100% Wagyu

Datum narození: 4.9.2013

Porážka: 21.6.2016

Živá hmotnost při porážce: 650 kg

Zrání a zpracování masa: Farma u řeky Orlice, Týniště nad Orlicí - Lípa

Datum bourání a balení: 18.7.2016

Počet dní zrání a způsob zrání: 27 dní ve visu (suchý způsob)

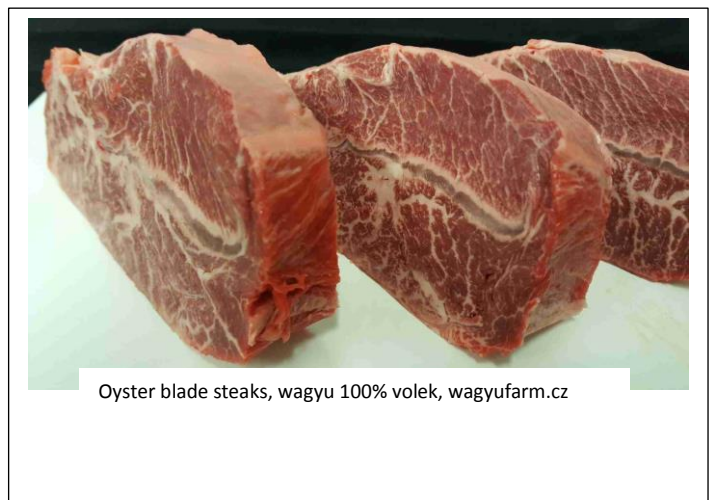
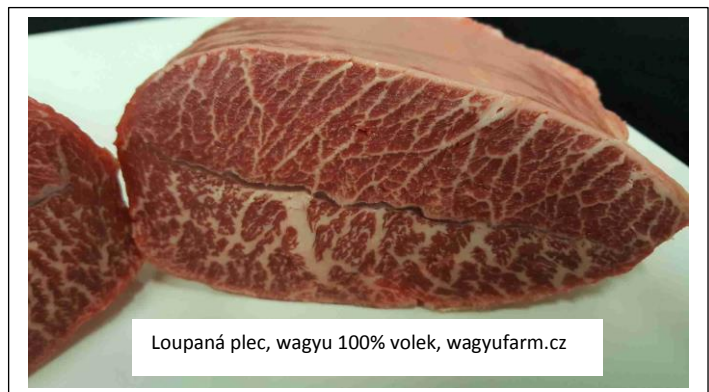
Způsob balení: vakuově balené spotřebitelské balíčky 0,5 – 1,5 kg pro přímou kuchyňskou spotřebu, není třeba maso opracovávat, vybrané partie vhodné na přípravu steaků jsou naporcovány na 200 – 600g steaky.

Expirace chlazeného masa: do 18.10.2016 při teplotě do +2st C

Expirace zamraženého masa: do 18.7.2017 při teplotě – 18st C

Distribuce: osobní odběr v Pardubice-Mněticích, případně množství nad 10 kg rozvoz v okolí Pardubic, zásilka ČD Kurýr po celé ČR, objednávky telefonicky na 603 878 518 nebo emailem na adresu: info@wagyufarm.cz

Ilustrační foto : vakuově balené maso zpracované do spotřebitelských balíčků 0,3 – 1,5 kg, vybrané partie vhodné na přípravu steaků jsou naporcovány na 200 – 600g steaky





Ceník masa wagyu 100% volem platný od 26.7.2016, včetně DPH 15%:

STEAKOVÉ PARTIE

Hřbet vysoký bez kosti, Rib eye steak – 2100 Kč/kg
Hřbet nízký bez kosti – 2000 Kč/kg
Kvěťová špička – 1600 Kč/kg
Plec loupaná - 1600 Kč/kg
Zadní hovězí – vrchní šál steak - 950 Kč/kg
Zadní hovězí – spodní šál - 900 Kč/kg
Zadní hovězí – váleček - 1200 Kč/kg
Kýta velký ořech – 1500 Kč/kg
Kýta malý ořech – 1600 Kč/kg
Plec kulatá - 1600 Kč/kg
Plec velká - 1400 Kč/kg
Podplečí STEAK - 1400 Kč/kg
Pupek - 850 Kč/kg

VAŘENÍ, PEČENÍ

Krk - 750 Kč/kg
Hrudí s kostí - 300 Kč/kg
Kližka - 650 Kč/kg
Karabáček (kližka) - 750 Kč/kg
Osso buco - 550 Kč/kg
Žebro na gril – 550 Kč/kg
Zadní hovězí – MIX guláš - 750 Kč/kg

ZAMRAŽENÝ SORTIMENT

Kost masová/morková, zamraženo - 60 Kč/kg
Wagyu burger – jemně mleté maso, zamraženo, balení 1kg - 300 Kč/kg

DOPLŇKOVÝ SORTIMENT

Klobása 100% hovězí s podílem wagyu, bez česneku, vakuově baleno cca 1 kg - 280 Kč/kg

Děkujeme za nákup !

Josef Müller, Wagyu farma Pardubice – Mnětice, chovatel
info@wagyufarm.cz

www.wagyufarm.cz