



Pardubice, 16.2.2017

Vážení spotřebitelé a příznivci,

dovolujeme si Vám dodatečně poděkovat za projevenou přízeň v průběhu loňského roku přičemž doufáme, že Vám vyztřalé maso pocházející z býčků a volků jedinečného masného skotu japonského původu WAGYU přineslo spoustu potěšení a příjemných zážitků.



U nás na farmě v Mněticích se již začínáme připravovat na nástup jara. Telátka skotačí kolem ustaraných krav (mateřské mléko je samozřejmě nejlepší „pohon“), plemennému býkovi (WAG017 Viagra) pomalu končí zimní pobyt na izolaci a během 4 týdnů bude vypuštěn do mateřského stáda krav. Býčci a volci ve výkrmu buclatí, farmář jakbysmet, ale ten to na jaře jistě shodí.

Vše směřuje k našemu cíli poskytnout Vám nevšední produkt, luxusní hovězí maso vyznačující se mimořádnou jemností a mramorováním, výraznou chutí a křehkostí. Samozřejmě zůstává plnohodnotný nutriční obsah živin a naprostá zdravotní bezpečnost. Při přípravě našeho masa není třeba dlouhé tepelné úpravy, zejména při minutkové úpravě steakových partií a hamburgerů. Dokonalé vyzrání masa suchou cestou ve visu 3 týdny a pečlivé opracování do spotřebitelských vakuovaných balíčků zaručují nejvyšší kvalitu a praktičnost použití.

Děkujeme Vám za důvěru, kterou nám projevujete.

Josef Müller, Wagyu farma Pardubice – Mnětic
Chovatel masného skotu plemene WAGYU

Základní údaje o produktu:

Číslo zvířete: CZ000587247-051

Pohlaví: volec

Plemeno: 50% Wagyu + 50% Aberdeen Angus

Datum narození: 17.2.2014

Porážka: 25.1.2017

Živá hmotnost při porážce: 780 kg

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

Datum bourání a balení: 13.2.2017

Počet dní zrání a způsob zrání: 19 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 – 800g steaky.

Expirace chlazeného masa: do 25.05.2017 při teplotě do +2st C

Expirace zamraženého masa: do 13.02.2018 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 250 – 800g steaky



Vyzrálé maso před porcováním a balením



Loupaná plec, wagyu 50% volec, wagyufarm.cz



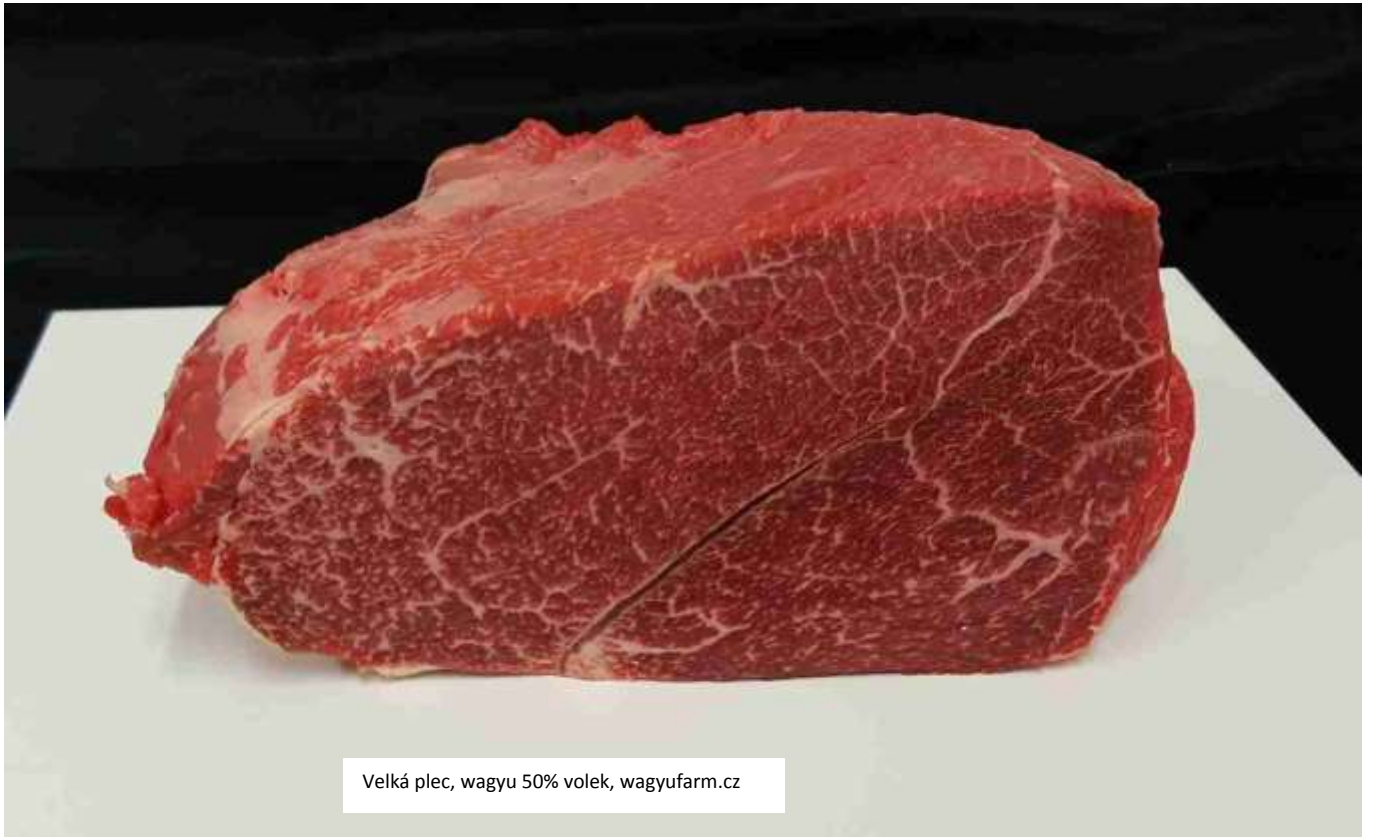
Porterhouse steak, wagyu 50% volec, wagyufarm.cz



Rib eye steak detail



Vrchní šál steak, wagyu 50%
volek, wagyufarm.cz



Velká plec, wagyu 50% volem, wagyufarm.cz



žebra na gril, wagyu 50% volem, wagyufarm.cz

Ceník masa wagyu 50% volem platný od 16.2.2017, včetně DPH 15%:

STEAKOVÉ PARTIE

Hřbet vysoký bez kosti, Rib eye steak – 1900 Kč/kg
Hřbet nízký bez kosti – 1800 Kč/kg
Svíčka filet – 2600 Kč/kg
Porterhouse steak – 2000 Kč/kg
T-bone steak – 1900 Kč/kg
Květová špička – 900 Kč/kg
Plec loupaná - 900 Kč/kg
Zadní hovězí – vrchní šál steak - 800 Kč/kg
Zadní hovězí – spodní šál - 800 Kč/kg
Zadní hovězí – váleček - 700 Kč/kg
Kýta velký ořech – 800 Kč/kg
Kýta malý ořech – 800 Kč/kg
Plec kulatá - 900 Kč/kg
Plec velká - 800 Kč/kg
Podplečí STEAK - 900 Kč/kg
Pupek - 600 Kč/kg

VAŘENÍ, PEČENÍ

Krk - 400 Kč/kg
Hrudí s kostí - 250 Kč/kg
Kližka - 400 Kč/kg
Karabáček (kližka) - 400 Kč/kg
Osso buco - 500 Kč/kg
Picanha - 1400 Kč/kg
Žebro na gril – 400 Kč/kg
Zadní hovězí – MIX guláš - 400 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 - 300 Kč/kg

Děkujeme za nákup !

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

www.wagyufarm.cz