



Pardubice, 5.2.2018

Vážení spotřebitelé a příznivci dobrého masa,

dovolujeme si vstoupit do nového roku s nabídkou první kolekce vyzrálého wagyu masa. Jedná se velmi výrazně mramorované maso mimořádné křehkosti s vynikajícím výrazem. Maso pochází z intenzívně krmeného volka s podílem 50% WAGYU a 50% Aberdeen Angus.



Dokonalé vyzrání masa suchou cestou ve visu 3 týdny a pečlivé opracování do spotřebitelských vakuovaných balíčků zaručují nejvyšší kvalitu a praktičnost použití. Přesvědčte se, že naše pojetí hovězího masa především díky výběru jedinečného plemene wagyu a celkové pečlivosti představuje na našem trhu skutečně prémiovou kategorii.

Děkujeme Vám za důvěru a přejeme mnoho zdarů!

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

## Chovatel v akci

zkuste náš nový videoklip

<https://youtu.be/nAnTUIPbIHc>

### Základní údaje o produktu:

Číslo zvířete: CZ000687891-081

Pohlaví: volec

Plemeno: 50% Wagyu, 50% Aberdeen Angus

Datum narození: 30.7.2015

Porážka: 10.1.2018

Živá hmotnost při porážce: 900 kg

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

Datum bourání a balení: 29.1.2018

Počet dní zrání a způsob zrání: 19 dní ve visu (suchý způsob) + 8 dní ve vakuu (mokrý 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 29.4.2018 při teplotě do +2st C

Distribuce: osobní odběr v Pardubice-Mnětících, případně množství nad 10 kg rozvoz v okolí Pardubic, zásilka Toptrans po celé ČR, objednávky telefonicky na 603 878 518 nebo emailem na adresu: [info@wagyufarm.cz](mailto: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



Vrchní šál, wagyu 75% býk, wagyufarm.cz



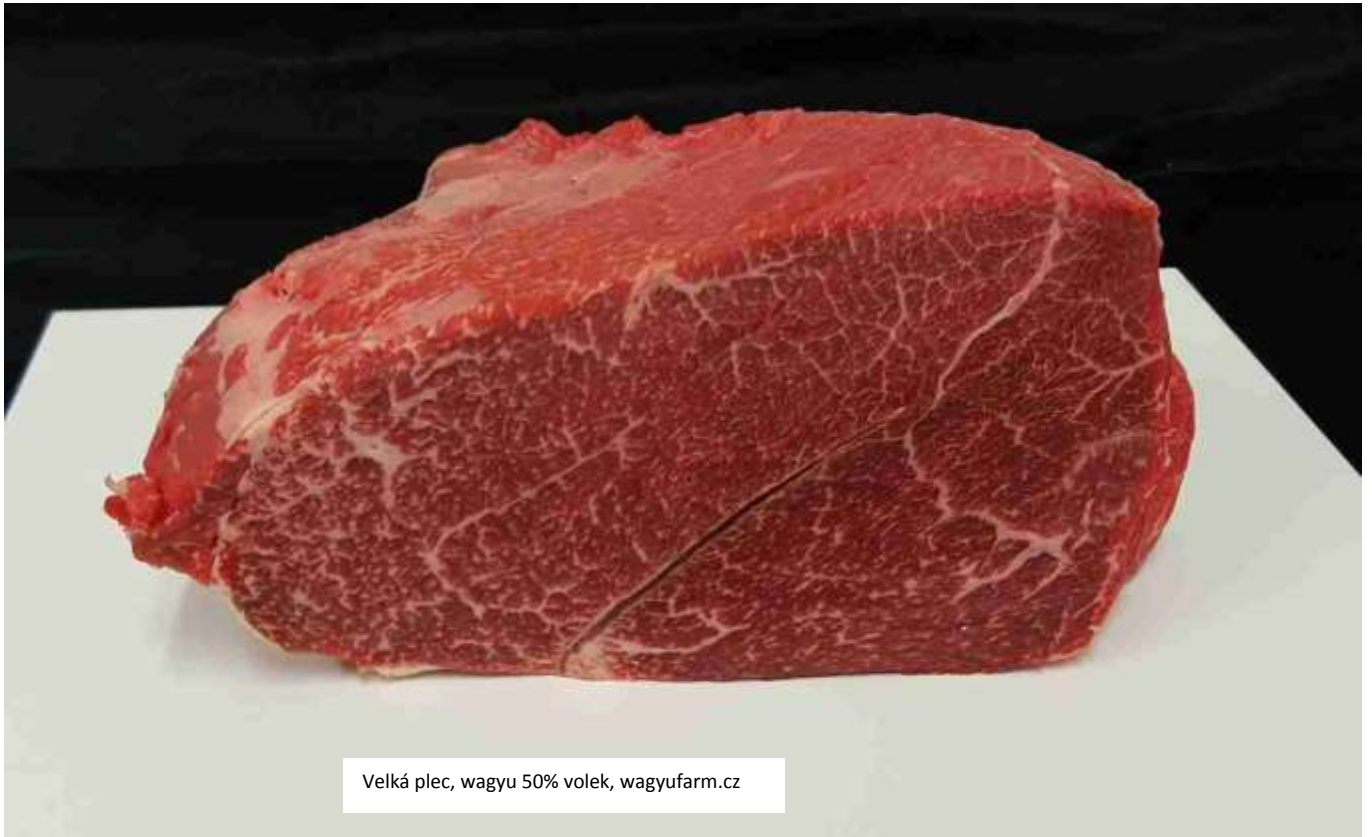
Ribeye steak, wagyu 75% volec, wagyufarm.cz



Podplečí, wagyu 75% býk, wagyufarm.cz



Entrecote, wagyu 75% býk, wagyufarm.cz



Velká plec, wagyu 50% volem, wagyufarm.cz



žebra na gril, wagyu 75% býk, wagyufarm.cz

## **Ceník masa wagyu 50% VOLEK platný od 5.2.2018, včetně DPH 15%:**

### **STEAKOVÉ PARTIE**

Svíčka filet – 3200 Kč/kg  
Hřbet vysoký, ribeye steak – 1950 Kč/kg  
Hřbet nízký bez kosti, entrecote – 1950 Kč/kg  
Picanha (květová špička) – 1400 Kč/kg  
Podplečí steak - 1100 Kč/kg  
Květová špička steak - 1100 Kč/kg  
Loupaná plec - 1100 Kč/kg

### **VAŘENÍ, PEČENÍ, ROASTBEEF**

Krk - 500 Kč/kg  
Hrudí s kostí - 250 Kč/kg  
Žebro na grill - 550 Kč/kg  
Kližka - 500 Kč/kg  
Karabáček (kližka) - 500 Kč/kg  
Zadní hovězí – MIX guláš - 500 Kč/kg  
Zadní hovězí – váleček - 800 Kč/kg  
Zadní hovězí – vrchní šál - 900 Kč/kg  
Zadní hovězí – spodní šál - 800 Kč/kg  
Kýta velký ořech – 800 Kč/kg  
Kýta malý ořech – 900 Kč/kg  
Plec velká - 800 Kč/kg  
Plec kulatá - 900 Kč/kg  
Pupek - 600 Kč/kg  
Podplečí – 900 Kč/kg  
Osso bucco – 350 Kč/kg

### **ZAMRAŽENÝ SORTIMENT**

Kost masová/morková, zamraženo - 60 Kč/kg  
Wagyu burger (balení 1 kg), zamraženo - 300 Kč/kg

### **Nevíte si rady s výběrem správného masa pro Váš záměr?**

Obraťte se s důvěrou na nás. Naše maso dokonale známe, všechny partie systematicky, osobně testuji (v některých případech i na manželce a dětech).

### **Plánujete grilování a chcete mít jistotu že výsledek de perfektní?**

Dejte nám požadavek na termín, počet a gramáž steaků, zajistíme optimálně vyzrálé maso zabalené třeba po jednou kuse.

*Děkujeme za nákup !*

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

[www.wagyufarm.cz](http://www.wagyufarm.cz)