



Pardubice, 25.6.2018

Vážení spotřebitelé a příznivci dobrého masa,

dovolujeme si Vám nabídnout vyzrálé wagyu maso z již sedmé letošní porážky. Do úctyhodné porážkové hmotnosti 1100 kg nám ve věku 30ti měsíců dospěl první býk s podílem 75% wagyu.

Přestože oproti již realizovaným volkům 50% wagyu toto maso neoplývá intenzitou mramorování (z důvodu neprovedení kastrace) a nevyniká výraznou jemností svalových vláken, dosažený výsledek je v současné době v produkci tuzemského hovězího masa jedinečný.

Předkládáme Vám maso výjimečného charakteru, kulinářsky jistě oceníte výraznou chuť masa podpořenou třítýdenním vyzráním ve visu. Dostatečné mramorování masa je zárukou šťavnatých a nevysušených steaků. S výběrem té správné partie pro Váš záměr rádi poradíme, výsledek bude jistě perfektní.



Dokonalé vyzrání masa suchou cestou ve visu 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

Základní údaje o produktu:

Číslo zvířete: CZ000748317-053

Pohlaví: býk

Plemeno: 75% Wagyu, 25% masný Simentál

Datum narození: leden 2016

Porážka: 30.5.2018

Živá hmotnost při porážce: 1100 kg

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

Datum bourání a balení: 18.6.2018

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 18.8.2018 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

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% volek, wagyufarm.cz



Podplečí, wagyu 75% býk, wagyufarm.cz



Entrecote, wagyu 75% býk, wagyufarm.cz



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

Ceník masa wagyu 75% BÝK platný od 25.6.2018, včetně DPH 15%:

STEAKOVÉ PARTIE

Hřbet vysoký, ribeye steak – 1150 Kč/kg
Hřbet nízký bez kosti, entrecote – 1150 Kč/kg
Podplečí steak – 850 Kč/kg
Květová špička steak – 800 Kč/kg
Loupaná plec – 800 Kč/kg

VAŘENÍ, PEČENÍ, ROASTBEEF

Krk – 300 Kč/kg
Hrudí s kostí – 250 Kč/kg
Žebro na grill – 350 Kč/kg
Kližka – 300 Kč/kg
Karabáček (kližka) – 350 Kč/kg
Zadní hovězí – MIX guláš – 300 Kč/kg
Zadní hovězí – váleček – 550 Kč/kg
Zadní hovězí – vrchní šál – 600 Kč/kg
Zadní hovězí – spodní šál – 550 Kč/kg
Kýta velký ořech – 600 Kč/kg
Kýta malý ořech – 650 Kč/kg
Plec velká – 650 Kč/kg
Plec kulatá – 800 Kč/kg
Pupek – 550 Kč/kg
Podplečí – 850 Kč/kg
Osso bucco – 300 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 bude perfektní?

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

Děkujeme za nákup !

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

www.wagyufarm.cz



Přírodní pleťová maska, doporučeno
dermatologem