

Pardubice, 27.1.2016

Vážení spotřebitelé,

do nového roku 2016 si Vám dovoluujeme dodatečně popřát mnoho zdaru, k čemuž je zapotřebí v především pevné zdraví, odolnost a dobrá nálada. Máme vyzkoušeno, že střídání, nejlépe však pravidelná konzumace našeho vyzrálého hovězího masa prémiové kvality k řádné životosprávě významně přispívá. Dále jsme pro Vás připravili novou podobu našich webových stránek www.wagyufarm.cz zaměřenou především na prezentaci masa s možností registrace objednávek.

Letošní rok zahajujeme masem z 75ti procentních kříženců Wagyu, mladých volků kteří byli dokrmováni omezeným přídavkem jadrného krmiva s cílem přiměřeného protučnění (mramorování). Maso zrálou suchou cestou ve visu 15 dní a poté bylo naporcováno a zabaleno do vakua. Nyní je po dalším vyzrávání „mokrou cestou“ připraveno pro spotřebu s předpokladem nejvyšší kvality.

Nabízené maso se vyznačuje plnou barvou, výraznou chutí a křehkostí masa. Samozřejmostí zůstává plnohodnotný nutriční obsah živin a naprostá zdravotní bezpečnost. Velice příznivě kvalitu masa ovlivňuje 75ti procentní podíl plemene WAGYU a skutečnost, že maso pochází nikoliv z býků, ale z volků. Při přípravě masa není třeba dlouhé tepelné úpravy při pečení a zejména při minutkové úpravě steakových partií a hamburgerů.

Vážíme si Vaši důvěry, ať Vám naše produkty přináší zdraví, odolnost a dobrou náladu !

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

Základní údaje o produktu:

Číslo zvířat: CZ000717472053, CZ000666249053

Pohlaví: volec

Plemeno: 75% Wagyu

Datum narození: 22.2.2014, 11.1.2014

Porážka: 5.1.2016

Živá hmotnost při porážce: 600 - 630 kg

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

Datum bourání a balení: 20.1.2016

Počet dní zrání a způsob zrání: 15 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 20.3.2016 při teplotě do +2st C

Expirace zamraženého masa: do 5.1.2017

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 platný od 28.1.2016, včetně DPH 15%:

STEAKOVÉ PARTIE

- Svíčka filet – 1350 Kč/kg
- Hřbet vysoký bez kosti, Rib eye steak – 1150 Kč/kg
- Hřbet nízký bez kosti – 850 Kč/kg
- T-bone steak (cca 600 g) – 1250 Kč/kg
- Porter house steak (cca 600 g) – 1350 Kč/kg
- Květová špička – 620 Kč/kg
- Krční filet – 580 Kč/kg
- Plec loupaná - 620 Kč/kg
- Flank steak - 480 Kč/kg
- Zadní hovězí – vrchní šál steak (cca 500g) - 560 Kč/kg
- Plec kulatá steak - 480 Kč/kg

VAŘENÍ, PEČENÍ

- Krk - 290 Kč/kg
- Hrudí - 290 Kč/kg
- Kližka - 290 Kč/kg
- Pupek - 290 Kč/kg
- Podplečí - 290 Kč/kg
- Karabáček (kližka) - 340 Kč/kg
- Osso buco - 340 Kč/kg
- Kýta velký ořech – 430 Kč/kg
- Kýta malý ořech - 480 Kč/kg
- Plec kulatá - 520 Kč/kg
- Plec velká - 480 Kč/kg
- Zadní hovězí – spodní šál - 480 Kč/kg
- Zadní hovězí – vrchní šál - 540 Kč/kg
- Zadní hovězí – váleček - 500 Kč/kg
- Zadní hovězí – PIKANHA - 580 Kč/kg
- Zadní hovězí – MIX guláš - 340 Kč/kg

ZAMRAŽENÝ SORTIMENT

- Kost morková, zamraženo - 60 Kč/kg
- Kost masová, zamraženo - 60 Kč/kg
- Wagyu burger – jemně mleté maso, zamraženo, balení 0,5 kg - 250 Kč/kg
- Tatarský biftek – jemně mleté maso, zamraženo, balení 0,5 kg - 500 Kč/kg

UZENINA

- Klobása čabajková, balení cca 1,5 kg – 260 Kč/kg
- Salám čabajkový, 1ks cca 0,3 kg – 300 Kč/kg

Ukázka řezu Porterhouse STEAK



Ukázka řezu svíčka filet STEAK



Děkujeme za nákup !

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

www.wagyufarm.cz