

Vážení spotřebitelé,

výsledkem devítileté chovatelské práce je nabídka hovězího masa zcela mimořádné kvality kterou si Vám dovolujeme předložit. Jedná se o maso pro sváteční příležitosti (letní grilování i domácí úpravy) které pochází ze dvou kusů čistokrevného wagyu skotu. Žádné jiné plemeno, ani kříženci nemohou legendárnímu wagyu konkurovat křehkostí, autentickou chutí a vůní upraveného masa.

Předpokladem pro dosažení mimořádné kvality masa je kromě unikátního genetického založení zvířat zapotřebí podstatně delšího odchovu zvířat na pastvě, speciální krmné dávky v poslední fázi výkrmu a dostatečného vyzrání masa.



Obr.1: Ukázka roštěnce po 22dnech suchého zrání



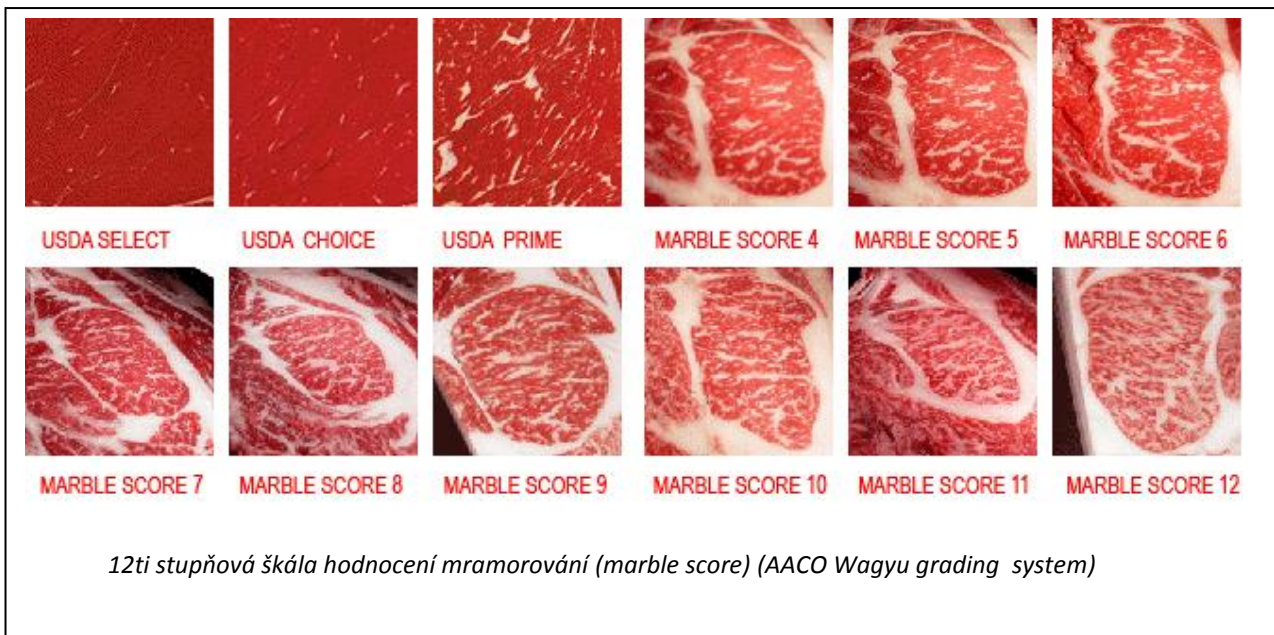
Obr.2: Ukázka řezu „ Porter house STEAK“ (cca 800 g)

Během posledního desetiletí se díky práci několika desítek nadšených Evropských chovatelů plemene Wagyu stává tento „kaviár mezi hovězími masy“ stále dostupnější i pro domácí využití. Maso wagyu totiž nevyžaduje žádný speciální přístup, jeho jedinečnost vynikne i při běžné kuchyňské přípravě. Stále častěji nachází wagyu, vedle zážitkových menu ve vybraných restauracích, uplatnění jako součást rodinných slavnostních událostí.

Důležitým kritériem optického hodnocení kulinářské kvality masa je podíl takzvaného vnitrosvalového tuku neboli „mramorování“ (anglicky „marbling“). Kromě jemnosti svalových vláken je to právě množství a kvalita vnitrosvalového tuku, které rozhodují o chutnosti a křehkosti masa.

Pro potřeby hodnocení wagyu masa byla v jeho kolébce – Japonsku zavedena 12ti stupňová škála, kterou si můžete prohlédnout na následujícím obrázku. Obecně platí pravidlo „čím více tuku, tím je maso cennější“.

Na druhém obrázku je pro snadné porovnání s oficiální stupnicí ukázka masa které Vám nabízím. Můžete snadno vidět, že v případě volka je mramorování daleko intenzivnější nežli u býka.



Doufáme že předložené informace jsou pro Vás zajímavé, a pokud byste se je rozhodli prakticky ověřit na prvním českém wagyu, jsme připraveni Vaše případné objednávky vyřídit. Mnoho dalších informací rádi podáme při případné návštěvě, na internetu je taktéž mnoho (vesměs v anglickém jazyce) záznamů týkajících se chovu ale i receptů na úpravu wagyu, některé z nich uvádím na konci dokumentu.

Děkujeme Vám za důvěru, wagyu zdar!

Josef Müller, Wagyu farma Pardubice – Mnětice, chovatel, [www.wagyufarm.cz](http://www.wagyufarm.cz)

## **Základní údaje o produktu:**

Číslo zvířat: CZ000666245053, CZ000666243053

Pohlaví: býk a volec

Plemeno: 100% Wagyu

Datum narození: 12.3.2012, 9.1.2012

Porážka: 20.4.2015

Živá hmotnost při porážce: 750 kg

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

Datum bourání a balení: 13.5.2015

Počet dní zrání a způsob zrání: 24 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 13.7.2015 při teplotě do +2st 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](mailto:info@wagyufarm.cz)

## **Ceník platný od 20.5.2015, včetně DPH 15%, (býk/volec):**

### **STEAKOVÉ PARTIE**

Svíčka filet – 1700/2000 Kč/kg

Rib Eye STEAK (cca 400g) - 1450/1600 Kč/kg

T-bone STEAK (cca 600g) - 1450/1600 Kč/kg

Porter House STEAK (cca 700g) - 1500/1750 Kč/kg

Hřbet nízký bez kosti – 1400/1550 Kč/kg

Květová špička – 650/950 Kč/kg

Plec loupaná – 650/800 Kč/kg

### **VAŘENÍ, PEČENÍ**

Krk – 350/500 Kč/kg

Kližka – 350/500 Kč/kg

Pupek – 350/500 Kč/kg

Podplečí – 350/500 Kč/kg

Hrudí – 350/500 Kč/kg

Karabáček (kližka) – 400/550 Kč/kg

Kýta velký ořech – 500/700 Kč/kg

Kýta malý ořech – 600/750 Kč/kg

Plec kulatá – 650/800 Kč/kg

Plec velká – 450/750 Kč/kg

Zadní hovězí – spodní šál – 450/750 Kč/kg

Zadní hovězí – vrchní šál – 500/850 Kč/kg

Zadní hovězí – váleček – 500/800 Kč/kg

Zadní hovězí – PIKANHA – 500/800 Kč/kg

Zadní hovězí – MIX guláš – 450/750 Kč/kg

Žebro na grill – 200/300 Kč/kg

### **ZAMRAŽENÝ SORTIMENT**

Kost morková, zamraženo - 50 Kč/kg

Wagyu burger – jemně mleté maso, zamraženo, balení 0,5 kg - 400 Kč/kg

Wagyu tatarský biftek – jemně mleté maso, zamraženo, balení 0,5 kg - 600 Kč/kg

**MASNÉ VÝROBKY**

Wagyu čabajkový salám, hmotnost cca 500g, cena 200 Kč/kus

*Děkujeme za nákup !*

Josef Müller, Wagyu farma Pardubice – Mnětice, chovatel

**info@wagyufarm.cz**

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

### **Vybrané části článků z tisku o masu z wagyu skotu:**

Mimořádně křehké a šťavnaté maso s jemným mramorováním se z Japonska rozšířilo především do USA a Austrálie. Oblibu ve světě získává maso černého krátkosrstého skotu „wagyu“ chovaného v Japonsku, („wa“ = japonský, „gyu“ = skot). Údajně se jedná o nejkvalitnější „hovězí“ na steaky.

Autor: Ing. Irena Suková; zdroj: [www.agronavigator.cz](http://www.agronavigator.cz)

Maso plemene wagyu (kobský, japonský skot) považují v Japonsku za nejlepší hovězí maso na světě pro jeho neuvěřitelnou šťavnatost, vůni a chuť, kterou vytváří především velmi jemná síť tukových vlásečnic.

Autor: Ing. Dana Nehasilová; zdroj: Slovenský chov, 2008

V Japonsku je jako The Caviar of Meat označováno maso plemene Wagyu. Je-li dobře mramorované vnitrosvalovým tukem patří mezi nejdražší masa na světě.

Autor: Doc. MVDr. Ladislav STEINHAUSER, CSc.; zdroj: Český svaz zpracovatelů masa

**Více informací naleznete na internetu (google, ...) po zadání klíčových slov „wagyu, kobe beef“**

Dále:

[www.1-800-kobebeef.com](http://www.1-800-kobebeef.com)