

Pardubice, 16.11.2015

Vážení spotřebitelé,

dovolujeme si Vám nabídnout naši letos poslední produkci z programu plně vyzrálého hovězího masa prémiové kvality určeného především na steakovou úpravu. Jedná se o maso pocházející z 50ti procentního křížence Wagyu, mladého býka který se byl vykrmován pastevním způsobem a jetelotravní senází bez přídavku jaderného krmiva.

Maso zrálou suchou cestou ve visu 14 dní a poté bylo naporcováno a zabaleno do vakua. Nyní po dalším 3-týdením vyzrávání připraveno pro spotřebu s předpokladem nejvyšší kvality.

Nabízené maso se vyznačuje plnou barvou, výraznou chutí a křehkostí masa. Při konzumaci masa z našich býků máte jistotu plnohodnotného nutričního obsahu živin a samozřejmě i naprosté zdravotní bezpečnosti. Velice příznivě kvalitu masa ovlivňuje i 50ti procentní podíl legendárního plemene WAGYU v původu býka. Při přípravě masa není třeba dlouhodobé tepelné úpravy při pečení a zejména při minutkové úpravě steakových partií a hamburgerů.

Vážíme si Vaši důvěry, ať Vám naše produkty přináší požitek!

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

Základní údaje o produktu:

Číslo zvířete: CZ000696133053

Pohlaví: býk

Plemeno: 50% Wagyu

Datum narození: 11.1.2014

Porážka: 13.10.2015

Živá hmotnost při porážce: 570 kg

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

Datum bourání a balení: 27.10.2015

Počet dní zrání a způsob zrání: 14 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 27.1.2016 při teplotě do +2st C

Expirace zamraženého masa: do 27.10.2016

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



Ukázka roštěnce po 22dnech suchého zrání



Ukázka řezu „Porter house STEAK“ (cca 800 g)

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 15.11.2015, včetně DPH 15%:

STEAKOVÉ PARTIE

Svíčka filet – 1200 Kč/kg
Hřbet vysoký bez kosti, Rib eye steak – 1150 Kč/kg
Hřbet nízký bez kosti – 900 Kč/kg
T-bone steak (cca 600 g) – 1150 Kč/kg
Porter house steak (cca 600 g) – 1200 Kč/kg
Květová špička – 590 Kč/kg
Křční filet – 450 Kč/kg
Plec loupaná - 590 Kč/kg
Flank steak - 400 Kč/kg
Zadní hovězí – vrchní šál steak (cca 500g) - 520 Kč/kg
Plec kulatá steak - 420 Kč/kg

VAŘENÍ, PEČENÍ

Krk - 280 Kč/kg
Hrudí - 280 Kč/kg
Kližka - 280 Kč/kg
Pupek - 280 Kč/kg
Podplečí - 280 Kč/kg
Karabáček (kližka) - 300 Kč/kg
Kýta velký ořech – 400 Kč/kg
Kýta malý ořech - 450 Kč/kg
Plec kulatá - 420 Kč/kg
Plec velká - 420 Kč/kg
Zadní hovězí – spodní šál - 480 Kč/kg
Zadní hovězí – vrchní šál - 500 Kč/kg
Zadní hovězí – váleček - 500 Kč/kg
Zadní hovězí – PIKANHA - 580 Kč/kg
Zadní hovězí – MIX guláš - 280 Kč/kg

ZAMRAŽENÝ SORTIMENT

Kost morková, zamraženo - 60 Kč/kg
Kost masová, zamraženo - 50 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 - 400 Kč/kg

UZENINA

Klobása Farmářská, vakuově baleno cca 10 ks, 1kg – 1,3kg - 150 Kč/kg

Děkujeme za nákup !

Josef Müller, Wagyu farma Pardubice – Mnětice, chovatel

info@wagyufarm.cz

www.wagyufarm.cz