

Pardubice, 30.1.2014

Vážený spotřebiteli,

dovolujeme si Vám nabídnout, v současné době jedinečnou možnost ochutnat specialitu v rámci tuzemské nabídky hovězího masa. Jedná se o plně vyzrálé (vystařené) maso z tříletého, čistokrevného býka plemene Wagyu. Je to jeden z prvních poražených kusů tohoto výjimečného masného plemene skotu ve střední Evropě, narozeného, odchovaného a vykrmeného na naší rodinné farmě v Pardubicích-Mněticích. Porážka, zrání a zpracování masa proběhly v nejlepší možné kvalitě pod dohledem fundovaných odborníků (Toro Hlavečník, Amaso Praha).

Přestože se jedná o plemeno se zcela unikátní schopností ukládat vysoce kvalitní tuk mezi svalová vlákna (mramorování, marbling), v tomto případě jsme způsob odchovu a výkrm býka přizpůsobili zvyklostem tradičního českého konzumenta. Výsledkem je pouze mírně zvýšené množství vnitrosvalového tuku nad úroveň masa pocházejícího z plemene Aberdeen Angus.

Jelikož se jedná o „testovací“ kus, naším cílem je především zpětná vazba od širokého okruhu spotřebitelů a konzumentů. Tomu odpovídá i cena, kterou jsme snažili náš produkt učinit dostupným. Věříme že oceníte naši společnou snahu obohatit náš trh tímto výjimečným produktem a budeme se těšit na Vaše ohlasy.

Děkujeme Vám za důvěru a přejeme příjemný kulinářský zážitek

Josef Muller, Wagyu farma Pardubice – Mnětice, chovatel, www.wagyufarm.cz
Vlastimil Lacina, Amaso Praha, zpracovatel, www.amaso.cz

Základní údaje o produktu:

Číslo zvířete: CZ000637526 053

Pohlaví: býk

Plemeno: 100% Wagyu

Datum narození: 13.2.2011

Porážka: 4.12.2013, Toro Hlavečník

Živá hmotnost při porážce: 800 kg

Zrání a zpracování masa: Amaso Praha

Datum bourání a balení: 30.1.2014

Počet dní zrání a způsob zrání: 60 dní ve visu (suchý způsob)

Způsob balení: vakuově balené balíčky 0,5 – 3 kg

Expirace chlazeného masa: do 10.2.2014

Expirace zamraženého masa: do 30.1.2015

Distribuce: osobní odběr v Pardubice-Mněticích, případně množství nad 15 kg rozvoz v okolí Pardubic, zásilka ČD Kurýr po celé republice, objednávky telefonicky na 603 878 518 nebo emailem muller@pce.cz

Ilustrační foto (maso z matky nabízeného býka), nabízené maso z býka má méně výrazné mramorování:



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

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

Kontakt na chovatele:

Ing. Josef Müller

Wagyu farma Pardubice - Mnětice
U Kapličky 14
530 02 Pardubice
muller@pce.cz
603 878 518