

Pardubice, 26.9.2016

Vážení spotřebitelé,

dovolujeme si Vám opět nabídnout vyžralé hovězí maso z produkce naší farmy zabývající se chovem jedinečného masného skotu japonského původu WAGYU. Podzimní období zahájíme vyžralým masem pocházejícím z volka, křížence 50% wagyu a 50% aberdeen angus.

Nabízené maso si uchovává mimořádnou jemnost jako v případě čistokrevného wagyu při zachování výrazného mramorování, chutě a křehkosti. Samozřejmostí zůstává plnohodnotný nutriční obsah živin a naprostá zdravotní bezpečnost. Při přípravě masa není třeba dlouhé tepelné úpravy při pečení a zejména při minutkové úpravě steakových partií a hamburgerů. Dokonalé vyžrání masa suchou cestou ve visu 3 týdny a pečlivé opracování do spotřebitelských vakuovaných balíčků zaručují nejvyšší kvalitu.

Děkujeme za důvěru, kterou nám projevujete!

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

#### **Základní údaje o produktu:**

Číslo zvířete: CZ000657084-081

Pohlaví: volek

Plemeno: 50% Wagyu, 50% Aberdeen Angus

Datum narození: 11.4.2014

Porážka: 31.8.2016

Živá hmotnost při porážce: 850 kg

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

Datum bourání a balení: 19.9.2016

Počet dní zrání a způsob zrání: 20 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 19.11.2016 při teplotě do +2st C

Expirace zamraženého masa: do 19.9.2017 při teplotě – 18st 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)

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



Vyzrálé maso před porcováním a balením



Ukázka řezu „osso bucco“

**Ceník masa wagyu 50% + 50% angus volek platný od 26.9.2016, včetně DPH 15%:**

**STEAKOVÉ PARTIE**

Hřbet vysoký bez kosti, Rib eye steak – 1750 Kč/kg  
T-bone steak – 1650 Kč/kg  
Hřbet vysoký s kostí – 1550 Kč/kg  
Hřbet nízký bez kosti – 1650 Kč/kg  
Květová špička – 850 Kč/kg  
Plec loupaná – 850 Kč/kg  
Zadní hovězí – vrchní šál steak – 650 Kč/kg  
Zadní hovězí – spodní šál – 600 Kč/kg  
Zadní hovězí – váleček – 600 Kč/kg  
Kýta velký ořech – 700 Kč/kg  
Kýta malý ořech – 700 Kč/kg  
Plec kulatá – 850 Kč/kg  
Plec velká – 750 Kč/kg  
Pupek – 450 Kč/kg

**VAŘENÍ, PEČENÍ**

Krk – 450 Kč/kg  
Hrudí s kostí – 100 Kč/kg  
Kližka – 300 Kč/kg  
Karabáček (kližka) – 350 Kč/kg  
Osso buco – 350 Kč/kg  
Žebro na gril – 300 Kč/kg  
Zadní hovězí – MIX guláš – 450 Kč/kg

**ZAMRAŽENÝ SORTIMENT**

Kost masová/morková, zamraženo – 60 Kč/kg  
Wagyu burger – jemně mleté maso, zamraženo, balení 1kg – 300 Kč/kg

**DOPLŇKOVÝ SORTIMENT**

Klobása 100% hovězí s podílem wagyu, bez česneku, vakuově baleno cca 1 kg – 300 Kč/kg

*Děkujeme za nákup !*

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

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