

Pardubice, 14.11.2016

Vážení spotřebitelé,

na závěr roku jsme pro Vás připravili maso z mladého býka s podílem wagyu a aberdeen anguse. Výsledkem je maso se středním mramorováním, dostatečnou křehkostí a sympatické karmínové barvy. Ručíme Vám za plnohodnotný nutriční obsah živin a naprostou zdravotní bezpečnost produktu. Vyzrání masa 3 týdny a pečlivé opracování do spotřebitelských vakuovaných balíčků zaručují vysokou kvalitu a praktičnost.

Děkujeme Vám za projevenou důvěru a pevně věříme, že maso z naší produkce přispěje k dobré pohodě při Vašem, třeba i slavnostním rodinném stolování v období adventu a vánoc.

chovatel Josef Múller s rodinou
Wagyu farma Pardubice – Mnětice, www.wagyufarm.cz

Základní údaje o produktu:

Číslo zvířete: CZ000657083-081

Pohlaví: býk

Plemeno: 50% Wagyu, 50% Aberdeen Angus

Datum narození: 28.3.2014

Porážka: 19.10.2016

Živá hmotnost při porážce: 850 kg

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

Datum bourání a balení: 7.11.2016

Počet dní zrání a způsob zrání: 19 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 7.2.2017 při teplotě do +2st C

Expirace zamraženého masa: do 7.11.2018 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

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



Roštěnec wagyu 50% býk



Roštěnec wagyu 50% býk



Ukázka řezu „osso bucco“

Ceník masa

wagyu 50% + 50% angus mladý býk platný od 14.11.2016, včetně DPH 15%:

STEAKOVÉ PARTIE

Hřbet vysoký bez kosti, Rib eye steak - 1200 Kč/kg
T-bone steak - 1150 Kč/kg
Porterhouse steak - 1200 Kč/kg
Hřbet nízký bez kosti - 1050 Kč/kg
Svíčka filet - 1600 Kč/kg
Květová špička - 650 Kč/kg
Plec loupaná - 600 Kč/kg
Zadní hovězí - vrchní šál steak - 500 Kč/kg
Zadní hovězí - spodní šál - 450 Kč/kg
Zadní hovězí - váleček - 550 Kč/kg
Kýta velký ořech - 500 Kč/kg
Kýta malý ořech - 550 Kč/kg
Plec velká - 500 Kč/kg
Pupek - 350 Kč/kg

VAŘENÍ, PEČENÍ

Picanha - 750 Kč/kg
Krk - 350 Kč/kg
Pupek - 350 Kč/kg
Hrudí s kostí - 200 Kč/kg
Kližka - 350 Kč/kg
Podplečí - 350 Kč/kg
Karabáček (kližka) - 350 Kč/kg
Osso buco - 350 Kč/kg
Žebro na pečení - 250 Kč/kg
Zadní hovězí - MIX guláš - 300 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