



Pardubice, 14.3.2017

Vážení spotřebitelé a příznivci,

přicházíme za Vámi s nabídkou druhého letošního kusu volka, zástupce osvědčené kombinace plemene Wagyu x Aberdeen Angus a věříme, že prémiové maso splní Vaše očekávání mimořádného kulinařského zážitku.



A co nového u nás na farmě? Předjaří již střídá nástup jara. Den se prodlužuje, pole i louky se prohřívají, začínají se zasévat jarní plodiny a pastviny se připravují na začátek pastevního období. Telátka narozená v průběhu ledna rostou a přestávají být plně závislá na mateřském mléce svých matek – krav. Ještě jim ale stále zbývá celý půlrok v mateřské péči, „takže času dost“!

Vše směřuje k našemu cíli poskytnout Vám nevšední produkt, luxusní hovězí maso vyznačující se mimořádnou jemností a mramorováním, výraznou chutí a křehkostí. Samozřejmostí zůstává plnohodnotný nutriční obsah živin a naprostá zdravotní bezpečnost. Při přípravě našeho masa není třeba dlouhé tepelné úpravy, zejména při minutkové úpravě steakových partií a hamburgerů. Dokonalé vyzrání masa suchou cestou ve visu 3 týdny a pečlivé opracování do spotřebitelských vakuovaných balíčků zaručují nejvyšší kvalitu a praktičnost použití.

Děkujeme Vám za důvěru, kterou nám projevujete.

Josef Müller, Wagyu farma Pardubice – Mnětice  
Chovatel masného skotu plemene WAGYU

### Základní údaje o produktu:

Číslo zvířete: CZ000564567-042

Pohlaví: volec

Plemeno: 50% Wagyu + 50% Aberdeen Angus

Datum narození: 13.4.2014

Porážka: 22.2.2017

Živá hmotnost při porážce: 840 kg

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

Datum bourání a balení: 13.3.2017

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 – 800g steaky.

Expirace chlazeného masa: do 22.06.2017 při teplotě do +2st C

Expirace zamraženého masa: do 13.03.2018 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](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 250 – 800g steaky



Vyzrálé maso před porcováním a balením



Loupaná plec, wagyu 50% volec, wagyufarm.cz



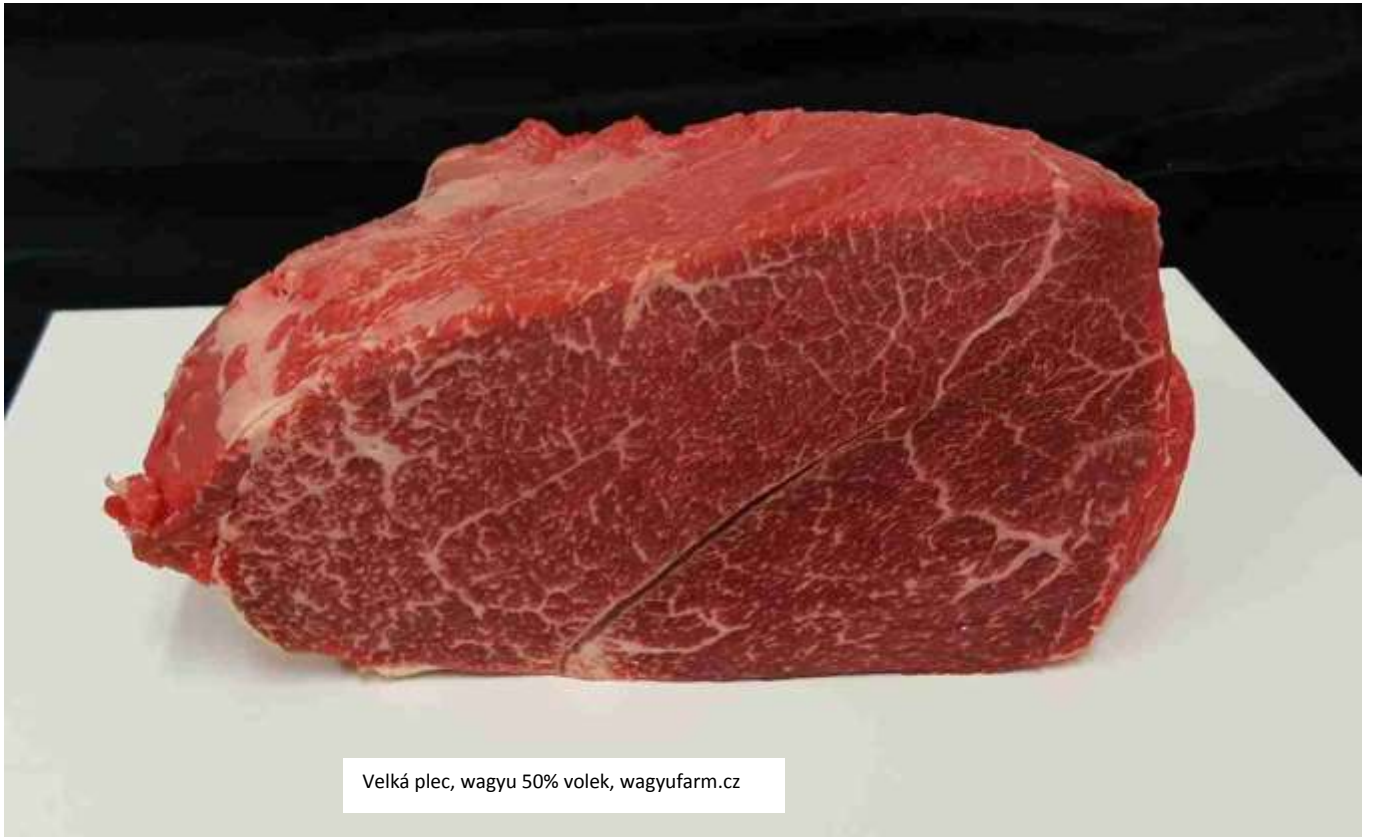
Porterhouse steak, wagyu 50% volec, wagyufarm.cz



Rib eye steak detail



Vrchní šál steak, wagyu 50%  
volek, wagyufarm.cz



Velká plec, wagyu 50% volem, wagyufarm.cz



žebra na gril, wagyu 50% volem, wagyufarm.cz

**Ceník masa wagyu 50% v olek platný od 14.3.2017, včetně DPH 15%:**

**STEAKOVÉ PARTIE**

Hřbet vysoký bez kosti, Rib eye steak – 1850 Kč/kg  
Hřbet nízký bez kosti – 1750 Kč/kg  
Svíčka filet – 2600 Kč/kg  
Porterhouse steak – 1850 Kč/kg  
T-bone steak – 1750 Kč/kg  
Květová špička – 850 Kč/kg  
Plec loupaná - 850 Kč/kg  
Zadní hovězí – vrchní šál steak - 750 Kč/kg  
Zadní hovězí – spodní šál - 750 Kč/kg  
Zadní hovězí – váleček - 700 Kč/kg  
Kýta velký ořech – 750 Kč/kg  
Kýta malý ořech – 750 Kč/kg  
Plec kulatá - 850 Kč/kg  
Plec velká - 850 Kč/kg  
Podplečí STEAK - 950 Kč/kg  
Pupek - 600 Kč/kg

**VAŘENÍ, PEČENÍ**

Krk - 400 Kč/kg  
Hrudí s kostí - 250 Kč/kg  
Kližka - 400 Kč/kg  
Karabáček (kližka) - 400 Kč/kg  
Žebro na gril – 400 Kč/kg  
Zadní hovězí – MIX guláš - 400 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)