



Pardubice, 5.5.2017

Vážení spotřebitelé a příznivci dobrého masa,

do grilovací sezóny 2017 jsme se rozhodli vstoupit nabídkou vyzrálého masa z volků s nesoucí podíl 75% wagyu. Maso se vyznačuje výraznou jemností svaloviny a jemnou strukturou vnitrosvalového tuku. Pokud jste měli možnost vyzkoušet maso z předchozích porážek 50% kříženců, pak vězte že se nám potvrdil předpoklad dosažení ještě vyšší kvality masa.



A jak hodnotí farmář tento poněkud rozpačitý nástup jara? Libuje si. Chladné počasí s hojností deštíků dává naději na dobrou sklizeň píce, tedy krmiva pro krávy a býky pro zimní období a především hojnost pastvy. Zítra vyháníme na pastviny mateřské stádo společně s býkem, kde se budou až do listopadu kolektivně věnovat výchově telat, hodování a plození potomstva.

I nadále vše směřuje k našemu cíli poskytnout Vám nevšední produkt, luxusní hovězí maso vyznačující se mimořádnou jemností a mramorováním, výraznou chutí a křehkostí. Maso s plnohodnotným nutričním obsahem živin a naprostou zdravotní bezpečností.

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.

Předem se omlouváme za skutečnost, že nabídka neobsahuje kompletní sortiment z důvodu přednostního uspokojení rezervací. Chybějící partie masa rádi dodáme z dalšího bourání které proběhne již 22.5.2017, prosíme o provedení případné rezervace písemnou formou.

Děkujeme Vám za důvěru, kterou nám projevujete.

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

Základní údaje o produktu:

Číslo zvířat: CZ000717473-042, CZ000717476-042

Pohlaví: volci

Plemeno: 75% Wagyu + 25% Masný simentál

Datum narození: 26.6.2014 a 4.2.2015

Porážka: 22.3.2017

Živá hmotnost při porážce: 600 kg

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

Datum bourání a balení: 13.4.2017

Počet dní zrání a způsob zrání: 19 dní ve visu (suchý způsob) + 14dní ve vakuu (mokrý 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 13.08.2017 při teplotě do +2st C

Expirace zamraženého masa: do 22.03.2018 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

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% volek, wagyufarm.cz



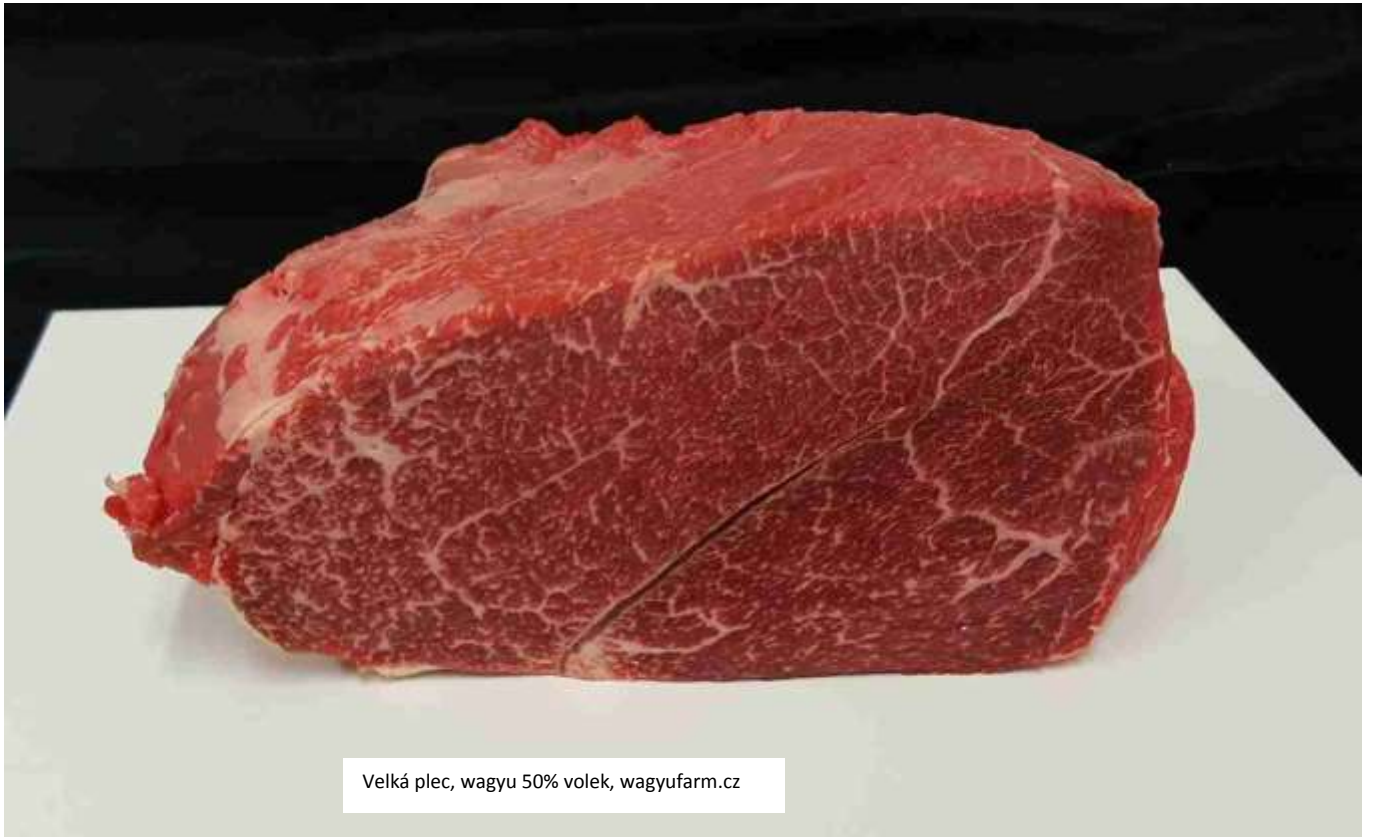
Porterhouse steak, wagyu 50% volek, wagyufarm.cz



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 75% volem platný od 5.5.2017, včetně DPH 15%:

POZNÁMKA: nabídka neobsahuje kompletní sortiment z důvodu přednostního uspokojení rezervací. Chybějící partie masa rádi dodáme z dalšího bourání které proběhne již 22.5.2017, prosíme o provedení případné rezervace písemnou formou.

Jedná se o:

Hřbet vysoký bez kosti, Rib eye steak – cca 1900 Kč/kg
Svička filet – cca 2600 Kč/kg
Porterhouse steak – cca 2000 Kč/kg
T-bone steak – cca 1900 Kč/kg
Květová špička – cca 900 Kč/kg
Plec loupaná – cca 900 Kč/kg
Podplečí STEAK – cca 900 Kč/kg
Pupek – cca 600 Kč/kg
Osso buco – cca 400 Kč/kg
Picanha – cca 1400 Kč/kg

K distribuci od
22.5.2017

STEAKOVÉ PARTIE

Hřbet nízký bez kosti – 1850 Kč/kg
Zadní hovězí – vrchní šál steak - 850 Kč/kg
Zadní hovězí – spodní šál - 850 Kč/kg
Kýta velký ořech – 800 Kč/kg
Kýta malý ořech – 800 Kč/kg
Plec kulatá - 950 Kč/kg
Plec velká - 900 Kč/kg

VAŘENÍ, PEČENÍ

Krk - 400 Kč/kg
Hrudí s kostí - 250 Kč/kg
Kližka - 400 Kč/kg
Karabáček (kližka) - 400 Kč/kg
Zadní hovězí – MIX guláš - 400 Kč/kg
Zadní hovězí – váleček - 700 Kč/kg
Podplečí - 700 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