



Pardubice, 30.7.2017

Vážení spotřebitelé a příznivci dobrého masa,

dovolujeme si Vám nabídnout vyzrálé maso z dalšího mladého býka nesoucího podíl 50% wagyu. Maso se vyznačuje středním mramorováním, dostatečnou křehkostí a sympatickou karmínovou barvou. Ručíme Vám za plnohodnotný nutriční obsah živin a naprostou zdravotní bezpečnost produktu.



Dokonalé vyzrání masa suchou cestou ve visu 3 týdny a pečlivé opracování do spotřebitelských vakuovaných balíčků zaručují nejvyšší kvalitu a praktičnost použití. Přesvědčte se, že naše pojetí hovězího masa především díky výběru jedinečného plemene wagyu a celkové pečlivosti představuje na našem trhu skutečně prémiovou kategorii.

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 28.8.2017, 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 zvířete: CZ000718713-052

Pohlaví: býk

Plemeno: 50% Wagyu + 50% Masný simentál

Datum narození: 20.3.2015

Porážka: 30.6.2017

Živá hmotnost při porážce: 750 kg

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

Datum bourání a balení: 24.7.2017

Počet dní zrání a způsob zrání: 24 dní ve visu (suchý způsob) + 7 dní 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 24.11.2017 při teplotě do +2st C

Expirace zamraženého masa: do 24.07.2018 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



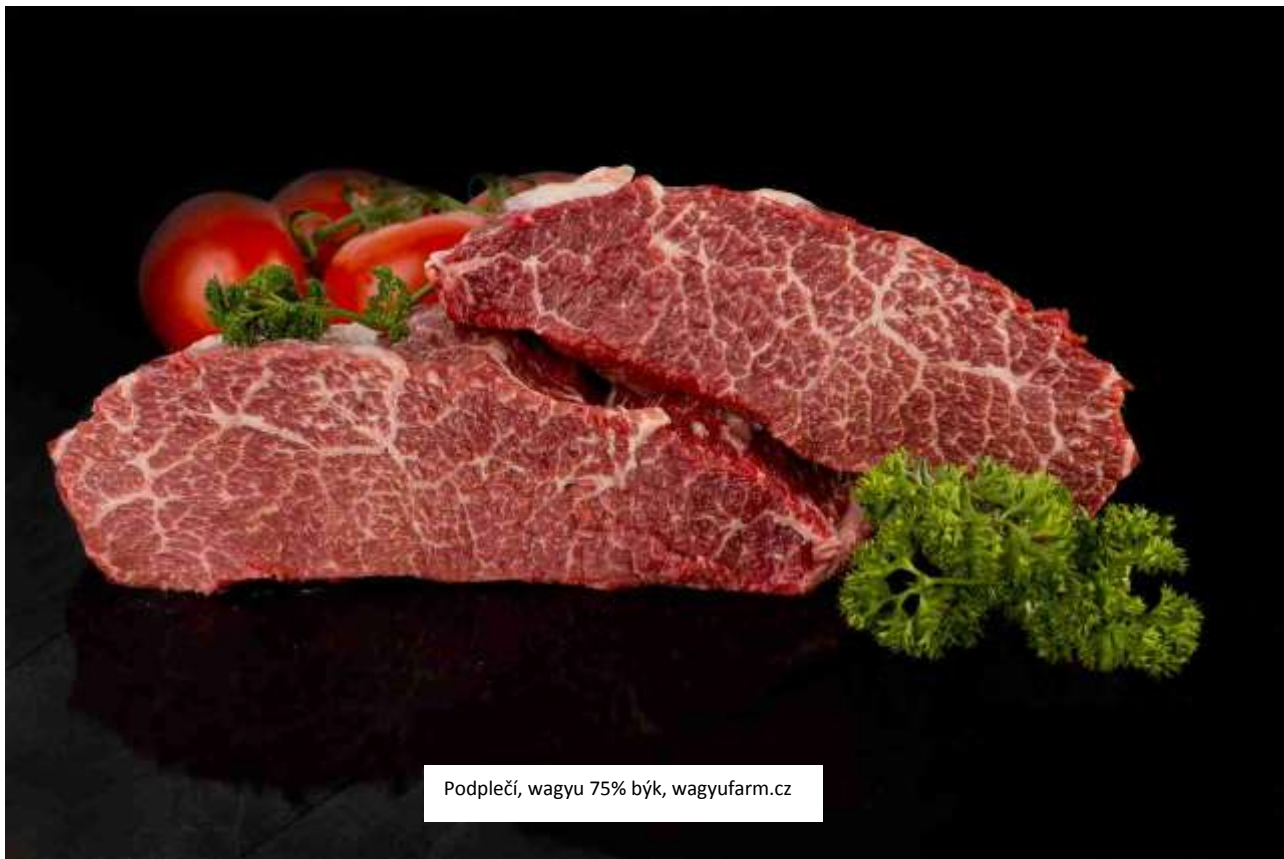
Vyzrálé maso před porcováním a balením



Vrchní šál, wagyu 75% býk, wagyufarm.cz



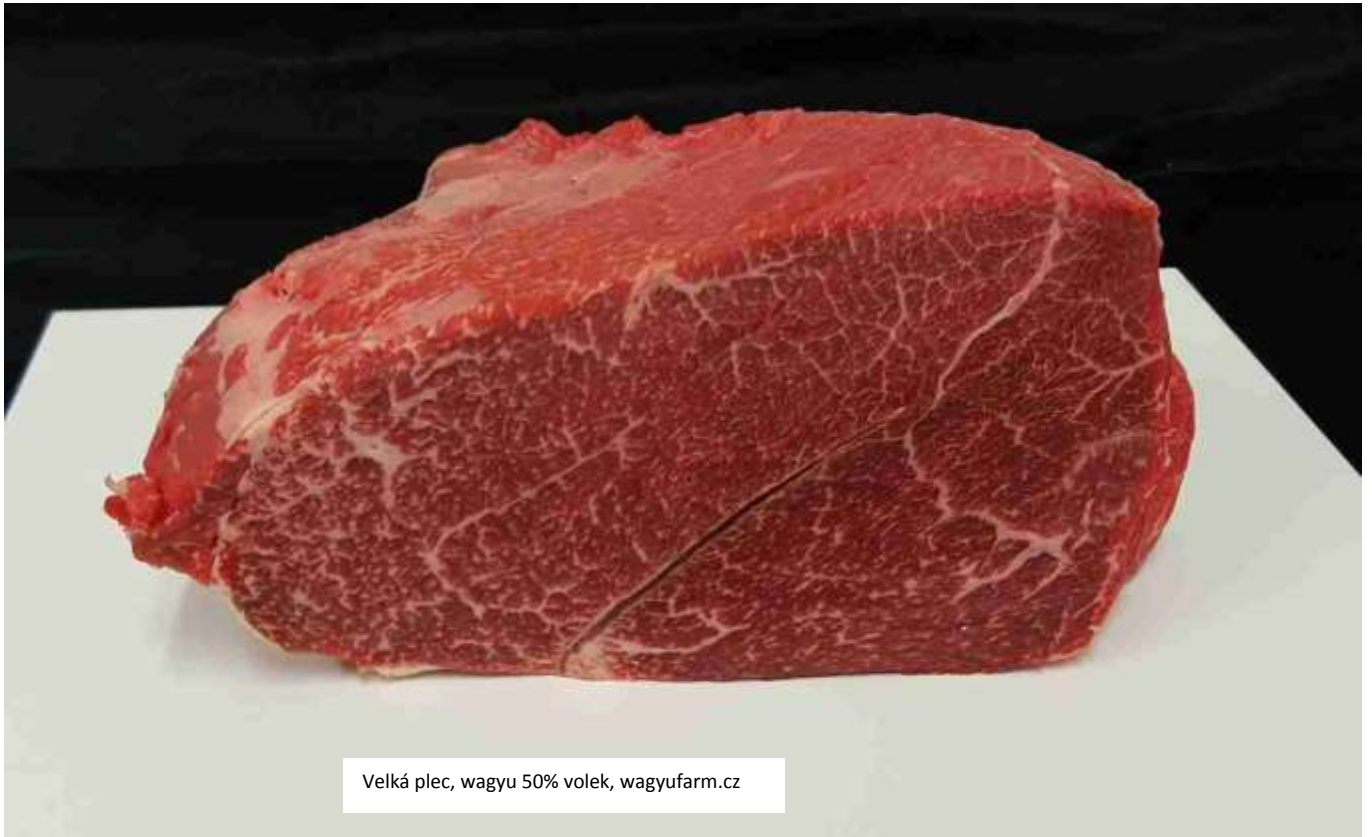
Ribeye steak, wagyu 75% volek, wagyufarm.cz



Podplečí, wagyu 75% býk, wagyufarm.cz



Entrecote, wagyu 75% býk, wagyufarm.cz



Ceník masa wagyu 50% býk platný od 31.7.2017, včetně DPH 15%:

POZNÁMKA: nabídka neobsahuje kompletní sortiment z důvodu přednostního uspokojení rezervací. Chybějící, nebo partie masa omezeného množství rádi dodáme z dalšího bourání které proběhne 28.srpna 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
28.8.2017

STEAKOVÉ PARTIE

Hřbet nízký bez kosti, entrecote – 1800 Kč/kg
Porterhouse steak – 1850 Kč/kg
T-bone steak – 1750 Kč/kg
Podplečí steak - 900 Kč/kg
Květová špička steak - 900 Kč/kg
Loupaná plec - 950 Kč/kg
Flank steak – 950 Kč/kg
Zadní hovězí – vrchní šál steak - 750 Kč/kg
Zadní hovězí – spodní šál - 750 Kč/kg
Kýta velký ořech – 750 Kč/kg
Kýta malý ořech – 750 Kč/kg
Plec kulatá - 800 Kč/kg
Plec velká - 750 Kč/kg

VAŘENÍ, PEČENÍ, ROASTBEEF

Krk - 400 Kč/kg
Hrudí s kostí - 250 Kč/kg
Žebro na grill - 650 Kč/kg
Kližka - 400 Kč/kg
Karabáček (kližka) - 400 Kč/kg
Zadní hovězí – MIX guláš - 400 Kč/kg
Zadní hovězí – váleček - 700 Kč/kg
Picanha - 1200 Kč/kg
Podplečí – 600 Kč/kg

ZAMRAŽENÝ SORTIMENT

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

DOPLŇKOVÝ SORTIMENT

Hovězí opékáček, 100% hovězí s podílem wagyu, bez česneku, vakuově baleno cca 1,5 kg - 180 Kč/kg

Nevíte si rady s výběrem správného masa pro Váš záměr?

Obraťte se s důvěrou na nás. Naše maso dokonale známe, všechny partie systematicky, osobně testuji (v některých případech i na manželce a dětech).

Plánujete grilování a chcete mít jistotu že výsledek bude perfektní?

Dejte nám požadavek na termín, počet a gramáž steaků, zajistíme optimálně vyzrálé maso zabalené třeba po jednu kuse.

Děkujeme za nákup !

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

www.wagyufarm.cz