



Pardubice, 30.9.2017

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 23.10.2017, 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: CZ000657089-081

Pohlaví: býk

Plemeno: 50% Wagyu + 50% Aberdeen Angus

Datum narození: 18.3.2015

Porážka: 5.9.2017

Živá hmotnost při porážce: 1050 kg

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

Datum bourání a balení: 25.9.2017

Počet dní zrání a způsob zrání: 20 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 5.1.2018 při teplotě do +2st C

Expirace zamraženého masa: do 5.09.2018 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



Vrchní šál, wagyu 75% býk, wagyufarm.cz



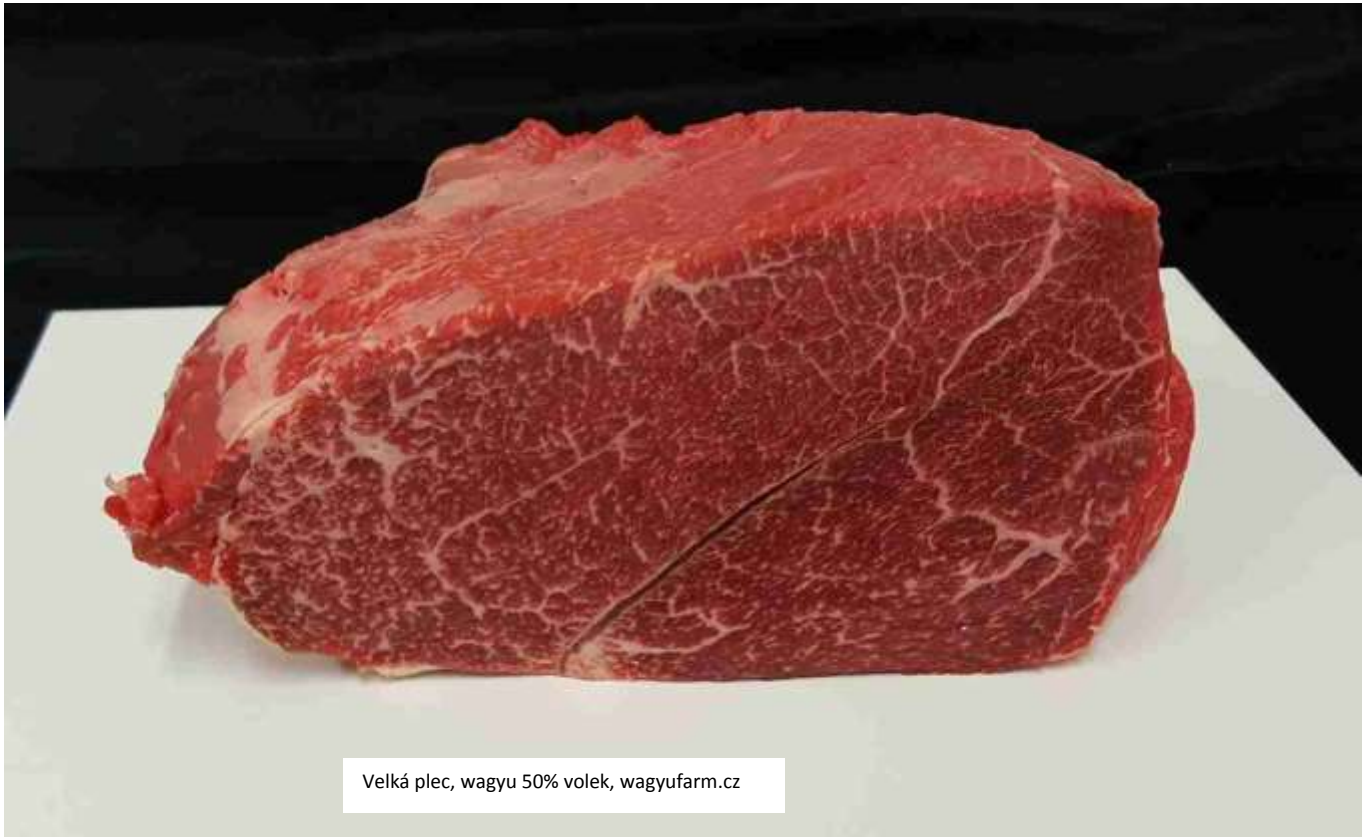
Ribeye steak, wagyu 75% volek, wagyufarm.cz



Podplečí, wagyu 75% býk, wagyufarm.cz



Entrecote, wagyu 75% býk, wagyufarm.cz



## Ceník masa wagyu 50% býk platný od 30.9.2017, 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 23.října 2017, prosíme o provedení případné rezervace písemnou formou. Jedná se o:*

Hřbet vysoký bez kosti, Rib eye steak – cca 1850 Kč/kg  
Svička filet – cca 2600 Kč/kg  
Porterhouse steak – cca 1900 Kč/kg  
T-bone steak – cca 1750 Kč/kg  
Květová špička – cca 900 Kč/kg  
Plec loupaná – cca 900 Kč/kg  
Podplečí STEAK – cca 900 Kč/kg  
Osso buco – cca 400 Kč/kg  
Picanha – cca 1400 Kč/kg

K distribuci od  
23.10.2017

### STEAKOVÉ PARTIE

Hřbet nízký bez kosti, entrecote – 1700 Kč/kg  
Porterhouse steak – 1750 Kč/kg  
T-bone steak – 1700 Kč/kg  
Podplečí steak - 800 Kč/kg  
Květová špička steak - 800 Kč/kg  
Loupaná plec - 800 Kč/kg

### VAŘENÍ, PEČENÍ, ROASTBEEF

Krk - 400 Kč/kg  
Hrudí s kostí - 250 Kč/kg  
Žebro na grill - 600 Kč/kg  
Kližka - 400 Kč/kg  
Karabáček (kližka) - 400 Kč/kg  
Zadní hovězí – MIX guláš - 400 Kč/kg  
Zadní hovězí – váleček - 700 Kč/kg  
Zadní hovězí – vrchní šál - 700 Kč/kg  
Zadní hovězí – spodní šál - 700 Kč/kg  
Kýta velký ořech – 750 Kč/kg  
Kýta malý ořech – 750 Kč/kg  
Plec velká - 750 Kč/kg  
Plec kulatá - 800 Kč/kg  
Pupek - 600 Kč/kg  
Picanha - 1400 Kč/kg  
Podplečí – 600 Kč/kg

### ZAMRAŽENÝ SORTIMENT

Kost masová/morková, zamraženo - 60 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 de perfektní?

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

*Děkujeme za nákup !*

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

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