



Pardubice, 31.10.2017

Vážení spotřebitelé a příznivci dobrého masa,

pro měsíc listopad si Vám dovoluujeme nabídnout vyzrálé maso z dobře vykrmeného volka nesoucího podíl 50% wagyu. Maso se vyznačuje výraznějším 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.

Děkujeme Vám za důvěru, kterou nám projevujete.

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

Základní údaje o produktu:

Číslo zvířete: CZ000657085-081

Pohlaví: volec

Plemeno: 50% Wagyu + 50% Aberdeen Angus

Datum narození: 6.10.2014

Porážka: 4.10.2017

Živá hmotnost při porážce: 1000 kg

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

Datum bourání a balení: 23.10.2017

Počet dní zrání a způsob zrání: 19 dní ve visu (suchý způsob) + 8 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 23.2.2018 při teplotě do +2st 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



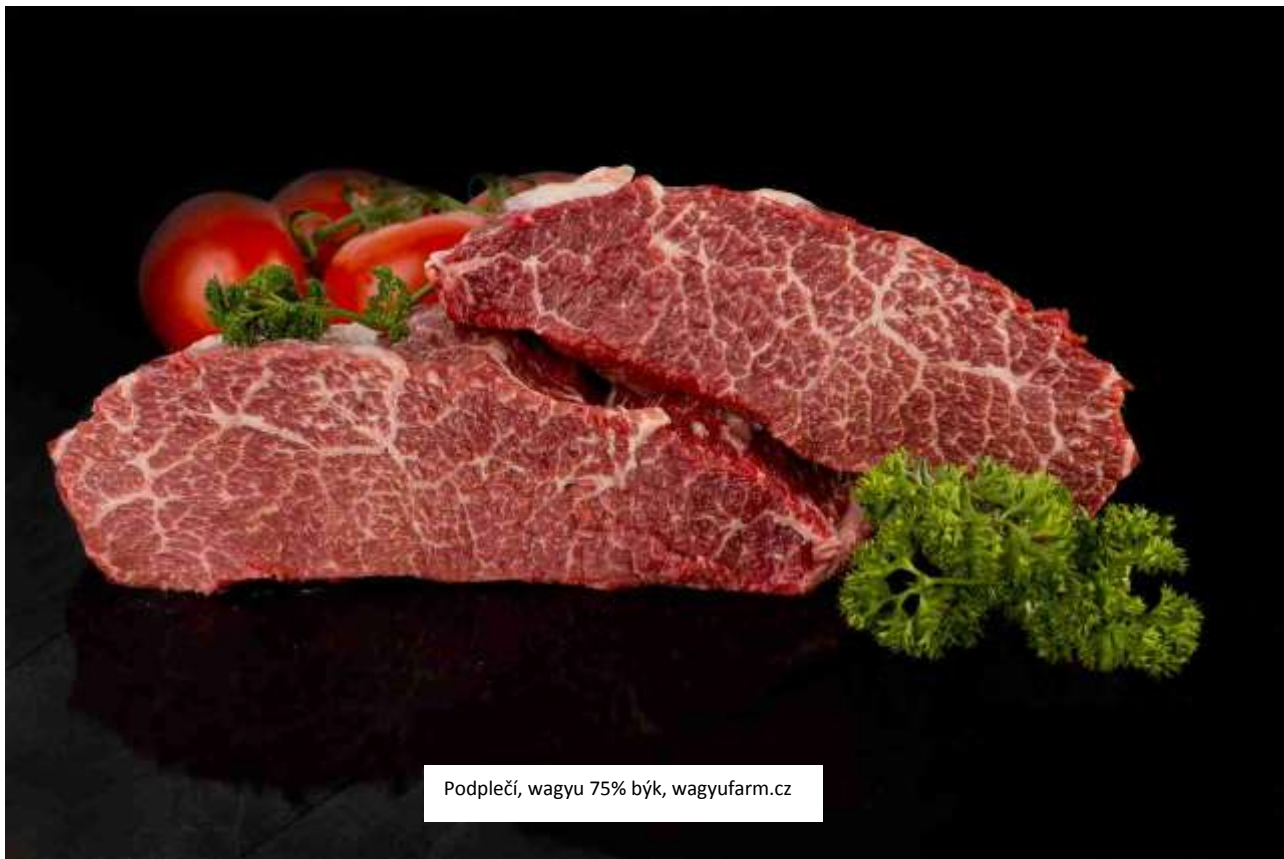
Vyzrálé maso před porcováním a balením



Vrchní šál, wagyu 75% býk, wagyufarm.cz



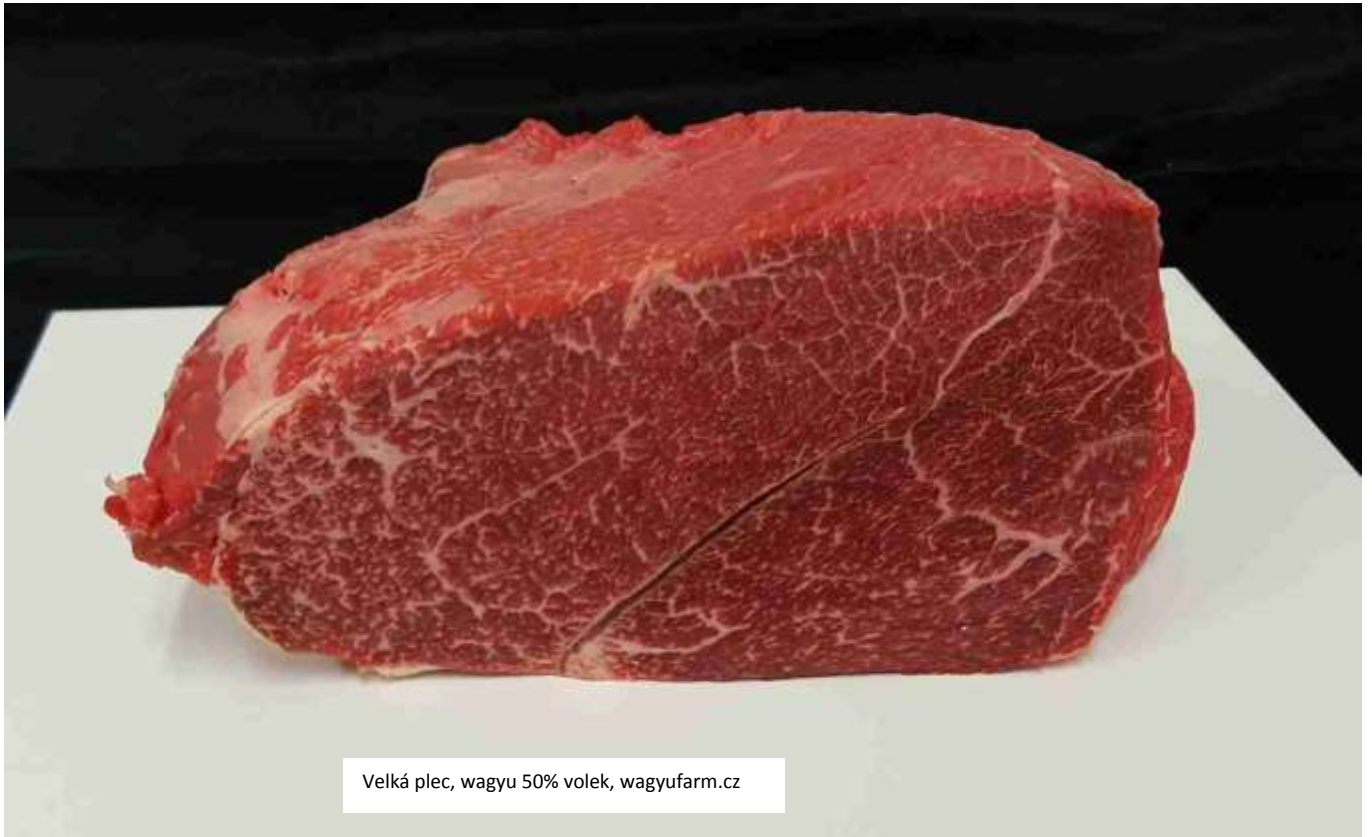
Ribeye steak, wagyu 75% volec, wagyufarm.cz



Podplečí, wagyu 75% býk, wagyufarm.cz



Entrecote, wagyu 75% býk, wagyufarm.cz



Velká plec, wagyu 50% volem, wagyufarm.cz



žebra na gril, wagyu 75% býk, wagyufarm.cz

Ceník masa wagyu 50% volek platný od 31.10.2017, včetně DPH 15%:

STEAKOVÉ PARTIE

Svíčka filet – 2600 Kč/kg
Hřbet vysoký, ribeye steak – 1850 Kč/kg
Hřbet nízký bez kosti, entrecote – 1750 Kč/kg
Porterhouse steak – 1850 Kč/kg
T-bone steak – 1750 Kč/kg
Picanha (květová špička) – 1400 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 - 550 Kč/kg
Kližka - 400 Kč/kg
Karabáček (kližka) - 400 Kč/kg
Zadní hovězí – MIX guláš - 400 Kč/kg
Zadní hovězí – váleček - 800 Kč/kg
Zadní hovězí – vrchní šál - 750 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
Podplečí – 600 Kč/kg
Osso bucco – 400 Kč/kg

ZAMRAŽENÝ SORTIMENT

Kost masová/morková, zamraženo - 60 Kč/kg
Wagyu burger (balení 1 kg), zamraženo - 300 Kč/kg

Nevíte si rady s výběrem správného masa pro Váš záměr?

Obráťte 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