



Pardubice, 4.2.2019

Vážení spotřebitelé a příznivci dobrého masa,

je tomu právě 5 let kdy jsme poprvé vystoupili s nabídkou masa, kus s pořadovým číslem 1/2014, býk wagyu 100%. Od té chvíle se nám především Vaší zásluhou dařilo úspěšně uvést na trh dalších několik desítek jedinců. Bez přesvědčení, že se naše mramorované maso nejvyšší kvality bude těšit zájmu, by rozvoj chovu neměl smysl. Rádi bychom Vám, při tomto malém výročí upřímně poděkovali za to, že můžeme smysluplnou práci dělat, pro Vás!

Jedničkou roku 2019 se stal býk wagyu 75%. Tříletý býk s úctyhodnou živou hmotností 1100 kg, kromě výrazné zmasilosti nabídl velice dobré mramorování, výraznou chuť, vynikající křehkost, a to i v partiích kýty a plece.



Opět 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 a přejeme mnoho zdarů!

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

Základní údaje o produktu:

Číslo zvířete: CZ000748319-053

Pohlaví: býk

Plemeno: 75% Wagyu, 25% Masný simentál

Datum narození: 4.1.2016

Porážka: 8.1.2019

Živá hmotnost při porážce: 1100 kg

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

Datum bourání a balení: 28.1.2019

Počet dní zrání a způsob zrání: 20 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 8.3.2019 při teplotě do +2st C

Distribuce: osobní odběr v Pardubice-Mněticích, případně množství nad 10 kg rozvoz v okolí Pardubic, zásilka Toptrans 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



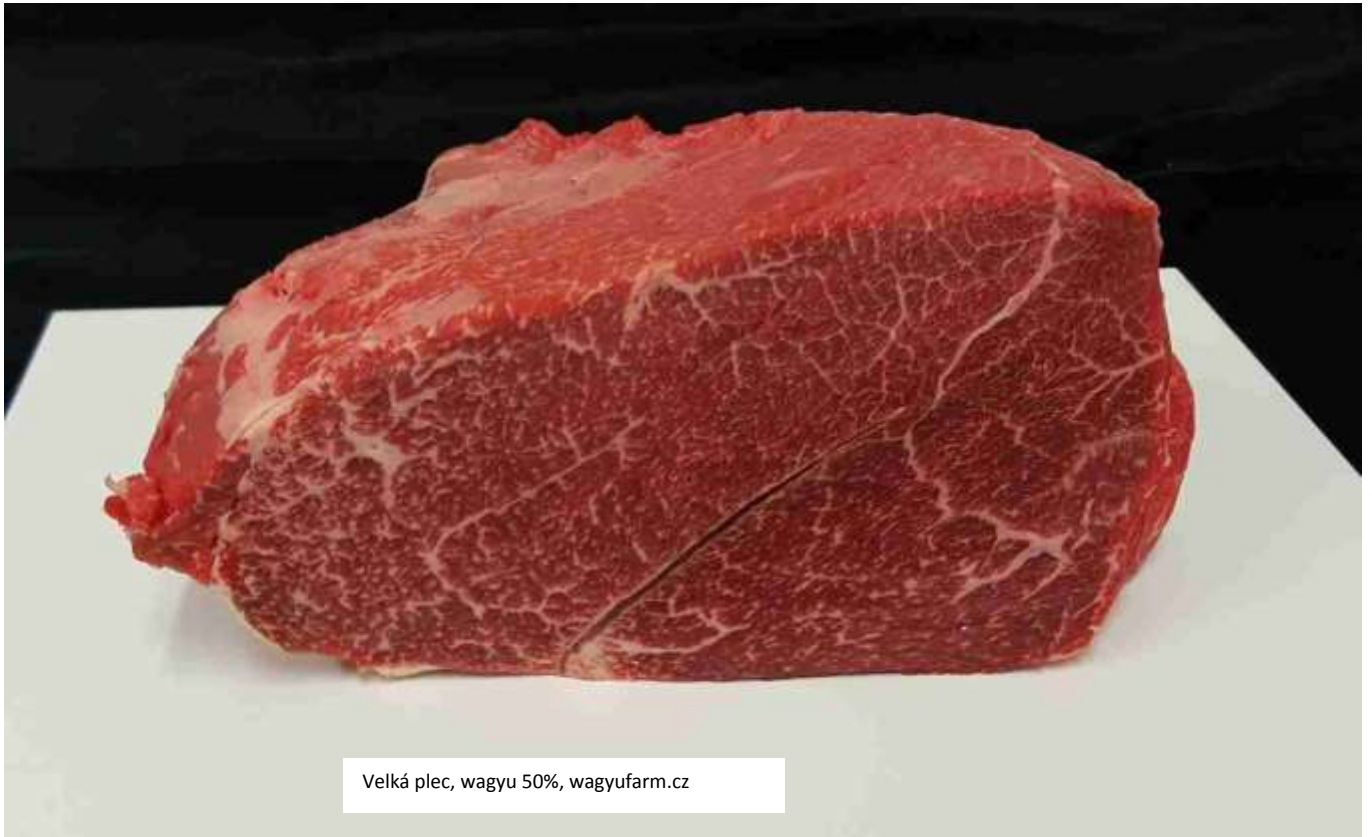
Ribeye steak, wagyu 75%, wagyufarm.cz



Podplečí, wagyu 75% býk, wagyufarm.cz



Entrecote, wagyu 75% býk, wagyufarm.cz



Velká plec, wagyu 50%, wagyufarm.cz



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

Ceník masa wagyu 75% BÝK platný od 4.2.2019, včetně DPH 15%:

STEAKOVÉ PARTIE

Svíčka filet – 2600 Kč/kg
Hřbet vysoký, ribeye steak – 1650 Kč/kg
Hřbet nízký bez kosti, entrecote – 1650 Kč/kg
Picanha (květová špička) – 1400 Kč/kg
Podplečí steak - 950 Kč/kg
Květová špička steak - 850 Kč/kg
Loupaná plec - 950 Kč/kg
Flank steak - 950 Kč/kg
Plec kulatá - 850 Kč/kg

VAŘENÍ, PEČENÍ, ROASTBEEF

Krk - 350 Kč/kg
Hrudí s kostí - 250 Kč/kg
Žebro na grill - 450 Kč/kg
Kližka - 350 Kč/kg
Karabáček (kližka) - 400 Kč/kg
Zadní hovězí – MIX guláš - 350 Kč/kg
Zadní hovězí – váleček - 550 Kč/kg
Zadní hovězí – vrchní šál - 650 Kč/kg
Zadní hovězí – spodní šál - 600 Kč/kg
Kýta velký ořech – 650 Kč/kg
Kýta malý ořech – 700 Kč/kg
Plec velká - 600 Kč/kg
Pupek - 600 Kč/kg
Podplečí – 650 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



Děkujeme za nákup !

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

www.wagyufarm.cz