



Pardubice, 27.11.2018

Vážení spotřebitelé a příznivci dobrého masa,

dovolujeme si Vám nabídnout další kolekci vyzrálého masa z naší rodinné farmy zabývající se výhradně chovem jedinečného plemene Wagyu. Naším cílem zůstává produkce nejvyššího hovězího masa, výběrem plemene počínaje, přes intenzivní odchov a výkrm, doručení řádně opracovaného vyzrálého kusu masa do Vaší domácnosti konče.



Po úspěšné sérii výrazně mramorovaného masa z vykrmených jalovic jsme pro Vás tentokrát připravili produkt odlišného charakteru. Nabízené maso pochází z býků s 50% podílem wagyu, vykrmených převážně travním krmivem. Z toho důvodu se maso sice nepyšní výrazným mramorováním, ale jistě zaujme karmínovou barvou, výraznou chutí, texturou a celkově příjemným charakterem.

Využijte příležitosti zásobit se na nadcházející adventní a vánoční období kvalitním masem které jistě vhodně doplní příjemnou atmosféru Vašich rodinných setkání u svátečního stolu.

Děkujeme Vám za důvěru a přejeme příjemně prožitý advent!

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

### Základní údaje o produktu:

Číslo zvířat: CZ000687893-081, CZ000687896-081

Pohlaví: býci

Plemeno: 50% Wagyu x 50% Aberdeen Angus

Datum narození: 21.03.2016, 20.06.2016

Porážka: 2.10.2018

Živá hmotnost při porážce: 900 kg

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

Datum bourání a balení: 23.10.2018

Počet dní zrání a způsob zrání: 20 dní ve visu (suchý způsob), 30+ 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 23.12.2018 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](mailto:info@wagyufarm.cz)



## **Ceník masa wagyu 50% BÝCI platný od 27.11.2018, včetně DPH 15%:**

### **STEAKOVÉ PARTIE**

- Svíčka filet – 1.550 Kč/kg
- Ribeye steak (roštěnec vysoký) – 950 Kč/kg
- Entrecote steak (roštěnec nízký) – 850 Kč/kg
- Květová špička steak - 750 Kč/kg

### **SPECIALITY**

- Picanha – 850 Kč/kg
- Hřbet vysoký na pečení/roastbeef – 850 Kč/kg
- Flank steak – 650 Kč/kg
- Klobása wagyu – 350 Kč/kg

### **VAŘENÍ, PEČENÍ, ROASTBEEF, (STEAK)**

- Loupaná plec - 650 Kč/kg
- Plec kulatá - 650 Kč/kg
- Plec velká - 500 Kč/kg
- Zadní hovězí – vrchní šál - 450 Kč/kg
- Zadní hovězí – spodní šál - 400 Kč/kg
- Zadní hovězí – váleček - 400 Kč/kg
- Kýta velký ořech – 450 Kč/kg
- Kýta malý ořech – 550 Kč/kg
- Zadní hovězí – MIX guláš - 300 Kč/kg
- Karabáček (kližka) - 350 Kč/kg
- Krk - 300 Kč/kg
- Pupek - 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](http://www.wagyufarm.cz)