

prodej hovězího masa

WAGYU z naší farmy

středa 13. prosince 2023 12 až 20 hodin

v našem krámku na statku

Dolní Sloupnice 16 (u Litomyšle)

volek nebo jalovice (ještě upřesníme)

dobu zrání 14 dní



ČÍM JE WAGYU MASO TAK VÝJIMEČNÉ?

mramorování a chuť

Maso je rovnoměrně prorostlé tukem v mezisvalových vlákních, díky tomu získává křehkost a nezaměnitelnou chuť.

vyzrálé maso

Čtvrtě druhý den po porážce převezeme do vlastní zrárny u nás na statku. V kontrolované teplotě a vlhkosti bude maso ke dni prodeje vyzrálé 22 dní.

výživa

Krmná dávka je založena na vysokém podílu sacharidů. Každá fáze výkrmu má svá specifika.

genetika

vlídné zacházení se zvířetem

mírná povaha

dlouhý život

**VÝŠE UVEDENÉ SKUTEČNOSTI ČINÍ Z MASA WAGYU
CELOSVĚTOVĚ VYHLEDÁVANOU POCHOUTKU MEZI OPRAVDOVÝMI GURMÁNY**

malý balíček 1530 Kč/900g (1700 Kč/kg)

- mleté maso na 4ks burgeru (600g) – baleno po 2ks
- steaky 2ks (celkem cca 300g) – baleno po 1ks
- (malý balíček obsahuje vždy 1 steak z roštěnce- vysoký/nízký; cca 150g)

velký balíček 4900 Kč/3,5kg (1400 Kč/kg)

- mleté maso na 8 ks burgeru (celkem 1,2kg) – baleno po 2ks
- steaky 4 až 5ks (celkem cca 750g) – baleno po 1ks
- steakové tenké plátky (cca 200g) – 2 balení po cca 100g
- maso na tatarák (cca 400g) – 2 balení po 200g
- maso vcelku na pečení/ sous-vide/ dušení (cca 1kg)
- navíc: kosti na vývar a balíček redukováného vývaru

burger wagyu 2ks 300 Kč/300g (1000 Kč/kg)

- mleté maso na 2 burgery (jeden kus váží 150g)

Maso je vakuově balené.

Váha a cena masa +- 5%

Cena je uvedena vč. DPH.



OBJEDNÁVKY PŘIJÍMÁME

smeskou nebo telefonicky na 777 709 953

mailem na prodejzestatku@gmail.com

do zpráv na našem Instagramu nebo Facebooku

