prodej hovězího masa
WAGYU z naší farmy

pátek 16. prosince 2022 13 až 20 hodin
v našem krámku na statku
Dolní Sloupnice 16 (u Litomyšle)

Volek (88% wagyu)
doba zrání 23 dní

ČÍM JE WAGYU MASO TAK VÝJIMEČNÉ?

mramorování a chuť
Maso je rovnoměrně prorostlé tukem v mezisvalových vláknech, 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 redukovaného 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.

Ukázka mramorování na roštěnci – poslední prodej wagu v létě volek 88% – řez mezi 5. a 6. žebrem

OBJEDNÁVKY PŘIJÍMÁME

smskou nebo telefonicky na **777 709 953**
mailem na **prodejzestatku@gmail.com**
do zpráv na našem Instagramu nebo Facebooku

www.prodejzestatku.cz **777 709 953** **prodej_ze_statku** **prodej ze statku**