



KATALOG PRODUKTÓW

CATALOGUE OF PRODUCTS
КАТАЛОГ ПРОДУКЦИИ

WWW.WIERZEJKI.PL

Zakład Mięsny „Wierzejki” zajmuje się ubojem, rozbiorzem i sprzedażą mięsa w szerokim asortymencie oraz produkcją jego przetworów w postaci wędlin i wyrobów garmażeryjnych. W Zakładzie Mięsnym „Wierzejki” wytwarzane są wszystkie produkty z poszczególnych grup technologicznych przemysłu mięsnego. Produkowane wyroby to tradycyjne polskie wędliny o charakterystycznym wyglądzie i smaku, wytwarzane na podstawie sprawdzonych receptur, cieszące się uznaniem konsumentów oraz wielokrotnie nagradzane w prestiżowych konkursach.

Największym sukcesem, jaki udało się osiągnąć w ostatnim czasie „Wierzejkom” jest otwarcie nowoczesnego zakładu w miejscowości Płudy. Zakład został zaprojektowany i wybudowany zgodnie z normami obowiązującymi w Unii Europejskiej. Maksymalne możliwości uboju zakładu w Płudach to 1 500 sztuk świń oraz 300 sztuk bydła dziennie, z czego ponad połowę zakład przeznacza do handlu w postaci półtuszy wieprzowych i ćwierci wołowych. Dzienne Zakład Mięsny „Wierzejki” produkuje około 80 ton elementów wieprzowych i wołowych oraz wyrobów przetworzonych (mięsnego i garmażeryjnego).

Oferta „Wierzejek” to:

- mięso wieprzowe w postaci półtuszu oraz całego asortymentu elementów wieprzowych, takich jak schab, szynka, karkówka, łopatka, itd.
- mięso wołowe w postaci półtuszu i ćwierci wołowych oraz elementów wołowych: pistole wołowe, rostbef, antrykot, polędwica, mięso z udzca,
- tradycyjne polskie wędliny - szynki, wędzonki, kiełbasy i inne.

Nasz zakład, surowiec pozyskuje z terenu Podlasia i Lubelszczyzny, które uchodzą za jedne z najczystszych ekologicznie w Europie.

Firma „Wierzejki” posiada sieć blisko 150 sklepów firmowych, z czego prawie połowa znajduje się na terenie Warszawy lub najbliższych okolic.

Zapraszamy do współpracy!

Meat Processing Plant „Wierzejki” deals with the slaughtering, cutting and selling of a wide assortment of meats as well as meat products such as cold cuts and ready-to-eat meals. We prepare products from all technological groups of meat industry. Our products include traditional Polish cold cuts with their distinguishing look and smell. We follow proven recipes which are appreciated by our customers and win awards in prestigious competitions.

The greatest success that has recently been achieved by “Wierzejki” is the opening of a modern plant in Płudy. The plant was designed and built to the EU standards and regulations in force. The plant is able to slaughter as many as 1 500 pigs and 300 cattle daily out of which more than a half can be allocated to trade as pork carcasses and beef quarters. The Meat Processing Plant “Wierzejki” produces about 80 tons of pork and beef elements as well as processed meat assortment (meat products and ready-to-eat meals).

The offer of “Wierzejki” includes:

- pork meat in the form of carcasses and all assortment of pork elements such as loin, leg, collar, shoulder etc.;
- beef meat in the form of carcasses and quarters as well as beef elements such as: hindquarter, roastbeef, entrecote, tenderloin and meat from the round;
- traditional Polish cold cuts such as hams, smoked meats, sausages and others.

The source of meat we process are animals bred on farms situated in the Podlasie and Lublin districts of Poland considered some of the cleanest regions in Europe. “Wierzejki” has a network of about 150 own selling points nearly half of which are situated in Warsaw or its close neighbourhood.

We will be pleased to cooperate with you!

Мясокомбинат «Вержейки» занимается убоем, разделкой и продажей мясной продукции широкого ассортимента, а также производством колбасных и готовых кулинарных изделий. Мясокомбинатом «Вержейки» производятся продукты различных технологических групп мясной промышленности. Изготавливаемые продукты – это традиционные польские копчености характерного вида и вкуса, произведенные по лучшим признанным клиентами рецептам, неоднократно отмеченные наградами престижных конкурсов.

Самым большим достижением мясокомбинатом «Вержейки» в последние годы является открытие нового комбината в регионе Пруды. Он был спроектирован и построен в соответствии со стандартами и правилами, действующими в Европейском союзе. Проектная мощность комбината в Прудах предусматривает убой 1500 голов свиней, 300 голов КРС в сутки. Половина этого объема предлагается для продажи в виде свиных полуниц и говяжьих четвертей. Ежедневно мясокомбинат «Вержейки» производит около 80 тонн свиных и говяжьих частей, а также переработанных продуктов (мясных и готовых кулинарных изделий).

Предложение мясокомбината «Вержейки»:

- говядина в виде полуниц и говяжьих четвертей, а также частей: в виде отруба «пистолет», ростбиф, антрекот, вырезка, мясо из бедра;
- свиные полуницы и полный ассортимент свиных частей, таких как корейка, окорок, ошник, лопатка и др.;
- традиционные польские колбасные изделия – ветчины, копчености, колбасы и другие.

Наш комбинат приобретает сырье на территории Подляшия и Любельщизны, которые считаются одними из самых экологически чистых районов Европы. Компания «Вержейки» владеет сетью из 150 фирменных магазинов, почти половина из которых находится в Варшаве и ее окрестностях.

Приглашаем к сотрудничеству!

SPIS TREŚCI

TABLE OF CONTENTS / СОДЕРЖАНИЕ

WĘDZONKI	4 - 9
SMOKED PRODUCTS / КОПЧЕНОСТИ	
KIEŁBASY	9 - 14
SAUSAGES / КОЛБАСЫ	
PRODUKTY BLOKOWE	14 - 16
BLOCK-SHAPED PRODUCTS / МЯСНОЕ АССОРТИ	
KIEŁBASY SUCHE I PODSUSZANE	17 - 18
DRY AND SEMI-DRY SAUSAGES / КОЛБАСЫ СУХИЕ И ПОЛУСУХИЕ	
WĘDLINY DROBIOWE	18 - 19
POULTRY COLD CUTS / МЯСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ	
WĘDLINY NIEPEKLOWANE	20 - 21
UNCURED COLD CUTS / МЯСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ НЕСОЛЕНОГО МЯСА	
WĘDLINY PREMIUM SUROWE DOJRZEWAJĄCE	21 - 22
PREMIUM QUALITY PRODUCTS - RAW MATURING COLD CUTS	
МЯСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ПРЕМИУМ - СЫРЫЕ, СЫРОВЯЛЕНЫЕ	
WĘDLINY PODROBOWE	22 - 23
BEEF COLD CUTS / Говяжьи мясные изделия	
WĘDLINY WOŁOWE	24
OFFAL COLD CUTS / МЯСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ ПОТРОХОВ	

WĘDZONKI

SMOKED PRODUCTS / КОПЧЕНОСТИ

BALERON GOTOWANY

CURED PORK NECK ROLL / ШЕЙКА ВАРЕНАЯ



SKŁAD



SPOSÓB
PAKOWANIA



TERMIN PRZYD.
DO SPÓŻYCIA



WAGA

2-3KG



BALERON ZBÓJNICKI

BRIGAND PORK NECK ROLL / ШЕЙКА БАНДИТСКАЯ



SKŁAD



SPOSÓB
PAKOWANIA

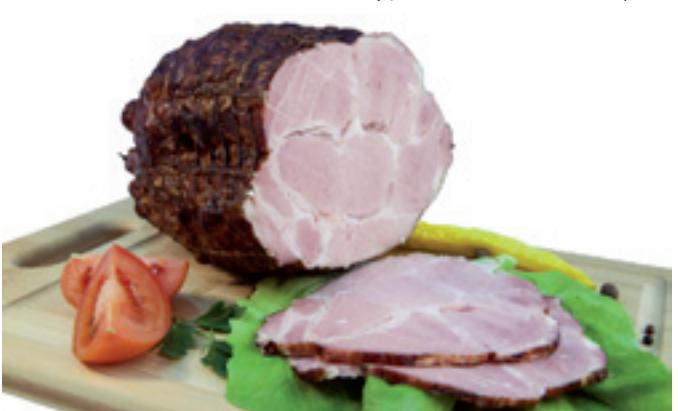


TERMIN PRZYD.
DO SPÓŻYCIA



WAGA

2-2,5KG



BEKON

BACON / БЕКОН



SKŁAD



SPOSÓB
PAKOWANIA



TERMIN PRZYD.
DO SPÓŻYCIA



WAGA

21 2,5-2,6KG



BOCZEK WĘDZONY LUX

SMOKED BELLY LUX / ГРУДИНКА КОПЧЁНАЯ ЛУКС



SKŁAD



SPOSÓB
PAKOWANIA



TERMIN PRZYD.
DO SPÓŻYCIA



WAGA

2-3KG



BOCZEK WĘDZONY PASKI

SMOKED BELLY STRIPS / ГРУДИНКА КОПЧЁНАЯ ПОЛОСЫ



SKŁAD



VAC



TERMIN PRZYD.
DO SPÓŻYCIA



WAGA

21 0,9-1,4KG



BOCZEK Z KOMINA

BELLY FROM THE CHIMNEY / ГРУДИНКА ИЗ ПЕЧИ



SKŁAD



SPOSÓB
PAKOWANIA



TERMIN PRZYD.
DO SPÓŻYCIA



WAGA

21 2-2,5KG



WĘDZONKI

SMOKED PRODUCTS / КОПЧЕНОСТИ

OGONÓWKA OYSTER CUT / КОСТРЕЦ

 SKŁAD
 SPOSÓB PAKOWANIA
 TERMIN PRZYD.
DO SPÓŻYCIA
 WAGA
VAC **21** **1-2KG**



POŁĘDWICA SOPOCKA SOPOCKA SIRLOIN / ВЫРЕЗКА СОПОТСКАЯ

 SKŁAD
 SPOSÓB PAKOWANIA
 TERMIN PRZYD.
DO SPÓŻYCIA
 WAGA
VAC **21** **2-2,5KG**



POŁĘDWICA Z BECZKI SIRLOIN FROM THE BARREL / ВЫРЕЗКА ИЗ БОЧКИ

 SKŁAD
 SPOSÓB PAKOWANIA
 TERMIN PRZYD.
DO SPÓŻYCIA
 WAGA
VAC **21** **1,5-2KG**



POŁĘDWICA BABCI GRANDMA'S SIRLOIN / ВЫРЕЗКА ОТ БАБУШКИ

 SKŁAD
 SPOSÓB PAKOWANIA
 TERMIN PRZYD.
DO SPÓŻYCIA
 WAGA
VAC **21** **~2KG**



POŁĘDWICA W SIATCE SIRLOIN IN THE NET / ВЫРЕЗКА В СЕТКЕ

 SKŁAD
 SPOSÓB PAKOWANIA
 TERMIN PRZYD.
DO SPÓŻYCIA
 WAGA
VAC **21** **~2KG**



POŁĘDWICA Z KOMINA SIRLOIN FROM THE CHIMNEY / ВЫРЕЗКА ИЗ ПЕЧИ

 SKŁAD
 SPOSÓB PAKOWANIA
 TERMIN PRZYD.
DO SPÓŻYCIA
 WAGA
VAC **21** **1,6-2KG**



WĘDZONKI

SMOKED PRODUCTS / КОПЧЕНОСТИ

POLĘDWICA PO STAREMU KOPCONA

OLD-STYLE TENDERLOIN SMOKED / ФИЛЕ КОПЧЕНОЕ ПО-СТАРОМУ



SKŁAD



SPOSÓB
PAKOWANIA



TERMIN PRZYD.
DO SPŁYWA



WAGA

21



WAGA

~2KG



POLĘDWICA WĘDZONA

SMOKED TENDERLOIN / ФИЛЕ КОПЧЕНОЕ



SKŁAD



SPOSÓB
PAKOWANIA



TERMIN PRZYD.
DO SPŁYWA



WAGA

21



WAGA

~2KG



SEKACZ HETMAŃSKI

HETMAN'S ROULADE / РУЛЕТ „ГЕТМАНСКАЯ”



SKŁAD



SPOSÓB
PAKOWANIA



TERMIN PRZYD.
DO SPŁYWA



WAGA

21



WAGA

~2KG



PIERŚ WĘDZONA Z KURCZAKA

SMOKED CHICKEN BREAST / ГРУДКА КУРИНАЯ КОПЧЕННАЯ



SKŁAD



SPOSÓB
PAKOWANIA



TERMIN PRZYD.
DO SPŁYWA



WAGA

21



WAGA

~0,5KG



SZYNKA CHŁOPSKA Z NOGĄ

FARMER'S HAM WITH LEG / ОКОРОК СЕЛЬСКИЙ НА НОЖКЕ



SKŁAD



SPOSÓB
PAKOWANIA



TERMIN PRZYD.
DO SPŁYWA



WAGA

21



WAGA

5-6KG



SZYNKA DELIKATESOWA WĘDZONA

SMOKED DELICASSY HAM / ОКОРОК ДЕЛИКАТЕССНЫЙ КОПЧЕНЫЙ



SKŁAD



SPOSÓB
PAKOWANIA



TERMIN PRZYD.
DO SPŁYWA



WAGA

21



WAGA

~2KG



WĘDZONKI

SMOKED PRODUCTS / КОПЧЕНОСТИ

SZYNKA BABCI

"GRANDMA'S" HAM / ОКОРОК ОТ БАБУШКИ

SKŁAD	MAP	TERMIN PRZYD. DO SPÓŻYCIA	WAGA

21 1,8-2,5KG

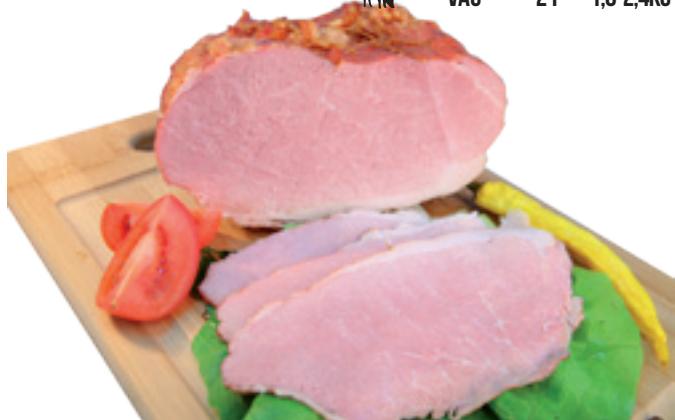


SZYNKA W SIATCE

HAM IN THE NET / ОКОРОК В СЕТКЕ

SKŁAD	VAC	TERMIN PRZYD. DO SPÓŻYCIA	WAGA

21 1,8-2,4KG



SZYNKA Z KOMINA

HAM FROM THE CHIMNEY / ОКОРОК ИЗ ПЕЧИ

SKŁAD	VAC	TERMIN PRZYD. DO SPÓŻYCIA	WAGA

21 1-1,5KG

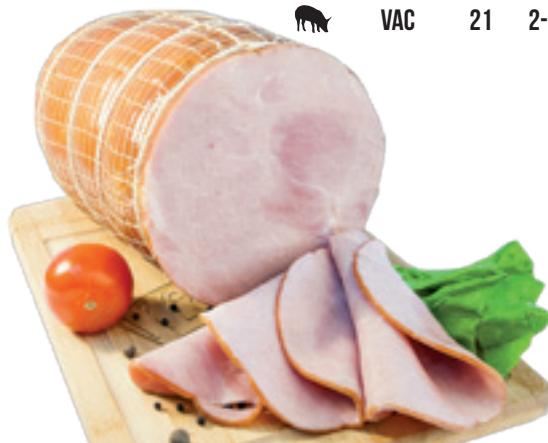


SZYNKA GOTOWANA

CURED HAM / ОКОРОК ВАРЕНЫЙ

SKŁAD	VAC	TERMIN PRZYD. DO SPÓŻYCIA	WAGA

21 2-2,5KG



SZYNKA Z BECZKI

HAM FROM THE BARREL / ОКОРОК ИЗ БОЧКИ

SKŁAD	VAC	TERMIN PRZYD. DO SPÓŻYCIA	WAGA

14 ~1,6KG



SZYNKA WŁOSKA

ITALIAN HAM / ОКОРОК ИТАЛЬЯНСКИЙ

SKŁAD	VAC	TERMIN PRZYD. DO SPÓŻYCIA	WAGA

14 2-2,2KG



WĘDZONKI

SMOKED PRODUCTS / КОПЧЕНОСТИ

SZYNKA HETMAŃSKA

HETMAN HAM / ОКОРОК ГЕТМАНСКИЙ



SKŁAD



SPOSÓB
PAKOWANIA
VAC



TERMIN PRZYD.
DO SPÓŻYCIA
14



WAGA
~1,6KG



SZYNKA Z WĘDZARKI

HAM FROM THE SMOKER / ОКОРОК ИЗ КОПТЫЛНИ



SKŁAD



SPOSÓB
PAKOWANIA
VAC



TERMIN PRZYD.
DO SPÓŻYCIA
21



WAGA
1-1,5KG



SZYNKA ZBÓJNICKA

BRIGAND'S HAM / ОКОРОК БАНДИТСКИЙ



SKŁAD



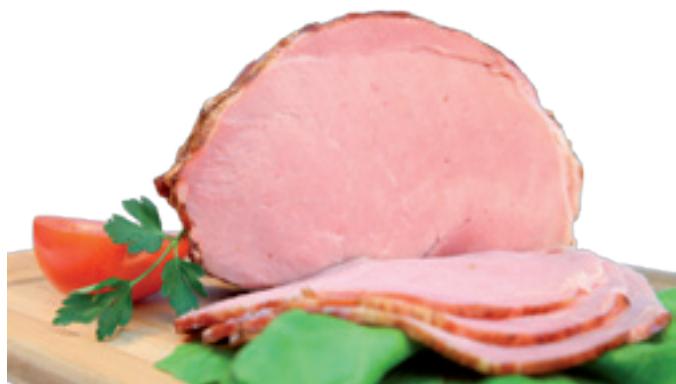
SPOSÓB
PAKOWANIA
VAC



TERMIN PRZYD.
DO SPÓŻYCIA
21



WAGA
1-1,5KG



SZYNKA Z KOTŁA

CAULDRON-COOKED HAM / ОКОРОК ИЗ КОТЛА



SKŁAD



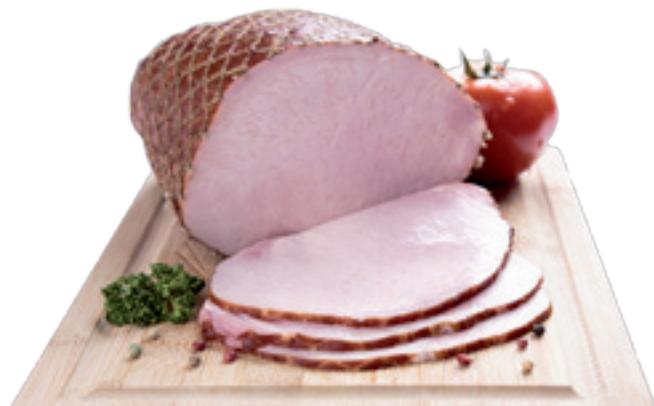
SPOSÓB
PAKOWANIA
VAC



TERMIN PRZYD.
DO SPÓŻYCIA
21



WAGA
1,5-2KG



SZYNKA KONSERWOWA

LUNCHEON HAM / ОКОРОК КОНСЕРВИРОВАННЫЙ



SKŁAD



SPOSÓB
PAKOWANIA
VAC



TERMIN PRZYD.
DO SPÓŻYCIA
21



WAGA
~1,8KG



WĘDZONKA KRESOWA

KRESOWA SMOKED MEAT / КОПЧЕННАЯ ГРУДИНКА КРЕСОВАЯ



SKŁAD



SPOSÓB
PAKOWANIA
MAP



TERMIN PRZYD.
DO SPÓŻYCIA
21



WAGA
1,5-2,5KG

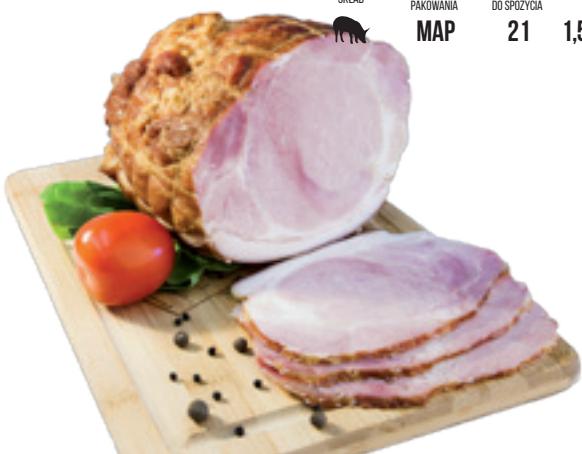


KIEŁBASY SAUSAGES / КОЛБАСЫ

WĘDZONKA FIRMOWA

COMPANY'S SMOKED MEAT / МЯСО КОПЧЕНОЕ ФИРМЕННОЕ

	SKŁAD		SPOSÓB PAKOWANIA		TERMIN PRZYD. DO SPÓŁYCZA		WAGA
	MAP			21		1,5-2,5KG	



ŻEBERKA WĘDZONE

SMOKED RIBLETS / КОПЧЕНЫЕ РЕБРЫШКИ

	SKŁAD		SPOSÓB PAKOWANIA		TERMIN PRZYD. DO SPÓŁYCZA		WAGA
	VAC			21		~0,6KG	



SŁONINA PAPRYKOWANA

PAPRIC BACK FAT / СВИНОЙ ХРЕБЕТ С ПЕРЦЕМ

	SKŁAD		SPOSÓB PAKOWANIA		TERMIN PRZYD. DO SPÓŁYCZA		WAGA
	VAC			60		~0,6KG	



FRANKURTERKI

FRANKFURTERS / ФРАНКФУРТЕРКИ

	SKŁAD		SPOSÓB PAKOWANIA		TERMIN PRZYD. DO SPÓŁYCZA		WAGA
	MAP			21		~1,6KG	



KIEŁBASA BIAŁA EKSTRA PARZONA

WHITE SAUSAGE EXTRA STEAMED
КОЛБАСА БЕЛАЯ ЭКСТРА ВАРЕНАЯ

	SKŁAD		SPOSÓB PAKOWANIA		TERMIN PRZYD. DO SPÓŁYCZA		WAGA
	MAP			14		1,3-1,7KG	



KIEŁBASA PODWAWELSKA

PODWAWELSKA SAUSAGE / КОЛБАСА ПОДВАВЕЛЬСКАЯ

	SKŁAD		SPOSÓB PAKOWANIA		TERMIN PRZYD. DO SPÓŁYCZA		WAGA
	MAP			21		2-2,5KG	



KIEŁBASY

SAUSAGES / КОЛБАСЫ

KIEŁBASA STAROPOLSKA

OLD-POLISH SAUSAGE / КОЛБАСА СТАРОПОЛЬСКАЯ



SKŁAD



SPOSÓB
PAKOWANIA



TERMIN PRZYD.
DO SPÓŻYCIA



WAGA

21

1,2-1,4KG



KIEŁBASA ŚLĄSKA

SILESIAN SAUSAGE / КОЛБАСА СИЛЕЗСКАЯ



SKŁAD



SPOSÓB
PAKOWANIA



TERMIN PRZYD.
DO SPÓŻYCIA



WAGA

21 1,3-1,6KG



KIEŁBASA WIEPRZOWA Z PIEPRZEM

PORK SAUSAGE WITH BLACK PEPPER / КОЛБАСА СВИНАЯ С ПЕРЦЕМ



SKŁAD



SPOSÓB
PAKOWANIA



TERMIN PRZYD.
DO SPÓŻYCIA



WAGA

21

1,3-1,6KG



KIEŁBASA WIEPRZOWA Z SZYNKI

PORK HAM SAUSAGE / КОЛБАСА СВИНАЯ ИЗ ОКОРОКА



SKŁAD



SPOSÓB
PAKOWANIA



TERMIN PRZYD.
DO SPÓŻYCIA



WAGA

21 1,3-1,6KG



KIEŁBASA FIRMOWA

COMPANY'S SAUSAGE / КОЛБАСА ФИРМЕННАЯ



SKŁAD



SPOSÓB
PAKOWANIA



TERMIN PRZYD.
DO SPÓŻYCIA



WAGA

MAP

21

1,3-1,8KG



KIEŁBASA KRAKOWSKA

KRAKOWSKA SAUSAGE / КОЛБАСА КРАКОВСКАЯ



SKŁAD



SPOSÓB
PAKOWANIA



TERMIN PRZYD.
DO SPÓŻYCIA



WAGA

21 ~0,9KG



KIEŁBASY SAUSAGES / КОЛБАСЫ

KIEŁBASA WIERZEJSKA

WIERZEJSKA SAUSAGE / КОЛБАСА ВЕРЖЕЙСКАЯ

	SKŁAD		SPÓSÓB PAKOWANIA		TERMIN PRZYD. DO SPÓŻYCIA		WAGA
	MAP			21		~1KG	



KIEŁBASA WIERZEJSKA CZOSNKOWA

WIERZEJSKA SAUSAGE WITH GARLIC

КОЛБАСА ВЕРЖЕЙСКАЯ С ЧЕСНОКОМ

	SKŁAD		SPÓSÓB PAKOWANIA		TERMIN PRZYD. DO SPÓŻYCIA		WAGA
	MAP			21		1,3-1,6KG	



KIEŁBASA Z BECZKI

SAUSAGE FROM THE BARREL / КОЛБАСА ИЗ БОЧКИ

	SKŁAD		SPÓSÓB PAKOWANIA		TERMIN PRZYD. DO SPÓŻYCIA		WAGA
	MAP			21		1,3-1,6KG	



KIEŁBASA Z KOMINA

WIERZEJSKA SAUSAGE FROM THE CHIMNEY

КОЛБАСА ВЕРЖЕЙСКАЯ ИЗ ПЕЧИ

	SKŁAD		SPÓSÓB PAKOWANIA		TERMIN PRZYD. DO SPÓŻYCIA		WAGA
	MAP			21		1-1,4KG	



KIEŁBASA ZWYCIĘZAJNA

ORDINARY SAUSAGE / КОЛБАСА ОБЫЧНАЯ

	SKŁAD		SPÓSÓB PAKOWANIA		TERMIN PRZYD. DO SPÓŻYCIA		WAGA
	MAP			21		1,3-1,6KG	



KIEŁBASA ŻYWIECKA

ŻYWIECKA SAUSAGE / КОЛБАСА ЖИВЕЦКАЯ

	SKŁAD		SPÓSÓB PAKOWANIA		TERMIN PRZYD. DO SPÓŻYCIA		WAGA
	MAP			VAC		21	1,3-1,6KG



KIEŁBASY

SAUSAGES / КОЛБАСЫ

KIEŁBASKI KORNETKI

KORNETKI SAUSAGES / КОЛБАСКИ КОРНЕТКИ

	SKŁAD
	SPOSÓB PAKOWANIA
	TERMIN PRZJD. DO SPÓŁCZIA
	WAGA

MAP 21 ~1,3KG



KIEŁBASA PARÓWKOWA

WIENER SAUSAGE / КОЛБАСА СОСИСОЧНАЯ

	SKŁAD
	SPOSÓB PAKOWANIA
	TERMIN PRZJD. DO SPÓŁCZIA
	WAGA

MAP 21 1,4-1,8KG



KIEŁBASA BIAŁA CHRZANOWA

WHITE SAUSAGE WITH HORSERADISH

/ КОЛБАСА БЕЛАЯ С ХРЕНОМ

	SKŁAD
	SPOSÓB PAKOWANIA
	TERMIN PRZJD. DO SPÓŁCZIA
	WAGA

MAP 14 1,5-2KG



KIEŁBASA GÓRALSKA

HIGHLANDER'S SAUSAGE / КОЛБАСА ПО-ГОРСКИ

	SKŁAD
	SPOSÓB PAKOWANIA
	TERMIN PRZJD. DO SPÓŁCZIA
	WAGA

MAP 30 0,8-1KG



KIEŁBASA Z KOCIOŁKA

CAULDRON-COOKED SAUSAGE / КОЛБАСА ИЗ КОТЛА

	SKŁAD
	SPOSÓB PAKOWANIA
	TERMIN PRZJD. DO SPÓŁCZIA
	WAGA

MAP 21 1,5-2KG



KIEŁBASA Z PIECA

ROASTED SAUSAGE / КОЛБАСА ИЗ ПЕЧИ

	SKŁAD
	SPOSÓB PAKOWANIA
	TERMIN PRZJD. DO SPÓŁCZIA
	WAGA

MAP 21 ~1KG



KIEŁBASY SAUSAGES / КОЛБАСЫ

MIELONKA PARZONA

STEAMED LOUCHMEAT / МЕЛЕНКА ВАРЕНАЯ

	SKŁAD		SPOSÓB PAKOWANIA		TERMIN PRZYD. DO SPOŻYCIA		WAGA
	LUZEM			21			~1KG



MORTADELA

MORTADELLA / МОРТАДЕЛЛА

	SKŁAD		SPOSÓB PAKOWANIA		TERMIN PRZYD. DO SPOŻYCIA		WAGA
			VAC	21			~1,8KG



PARÓWKI „WIERZEJKI”

„WIERZEJKI” WIENERS / СОСИСКИ „ВЕРЖЕЙКИ”

	SKŁAD		SPOSÓB PAKOWANIA		TERMIN PRZYD. DO SPOŻYCIA		WAGA
	MAP			21			1,2-1,6KG



PARÓWKI „WIERZEJKI” Z SZYNKI

„WIERZEJKI” HAM WIENERS / СОСИСКИ „ВЕРЖЕЙКИ” ИЗ ОКОРОКА

	SKŁAD		SPOSÓB PAKOWANIA		TERMIN PRZYD. DO SPOŻYCIA		WAGA
	MAP			21			1,2-1,6KG



POLĘDWICZANKA Z WARZYWAMI

DELICACY WITH VEGETABLES / ДЕЛИКАТЕС С ОВОЩАМИ

	SKŁAD		SPOSÓB PAKOWANIA		TERMIN PRZYD. DO SPOŻYCIA		WAGA
	LUZEM			21			~1,7KG



GOŚCINIEC STAROPOLSKI

„STAROPOLSKI” COLD CUT / СТАРОПОЛЬСКИЙ ДЕЛИКАТЕС

	SKŁAD		SPOSÓB PAKOWANIA		TERMIN PRZYD. DO SPOŻYCIA		WAGA
	VAC			21			0,9-1KG



PRODUKTY BLOKOWE

BLOCK-SHAPED PRODUCTS / МЯЧНОЕ АССОРТИ

KRESOWIAK

KRESOWIAK / КРЕСОВЯК



SKŁAD



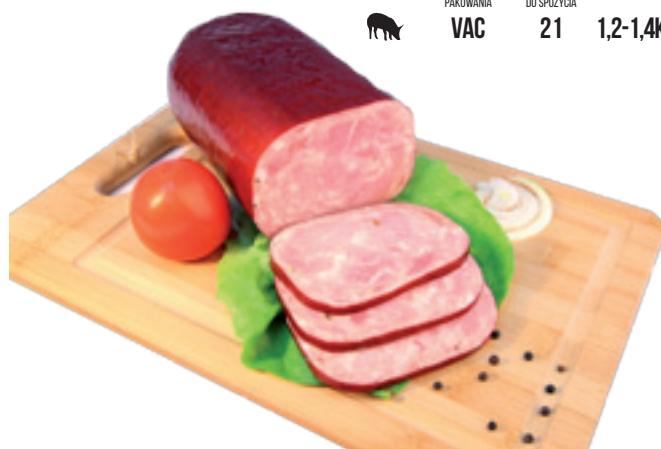
SPOSÓB
PAKOWANIA
VAC



TERMIN PRZYD.
DO SPŁYCIA
21



WAGA
1,2-1,4KG



KURCZAK FASZEROWANY WIEPRZOWINA
PORK-STUFFED CHICKEN / КУРИЦА ФАШИРОВАННАЯ СВИНИНОЙ



SKŁAD



SPOSÓB
PAKOWANIA
MAP



TERMIN PRZYD.
DO SPŁYCIA
21



WAGA
~1,6KG



KAZIUK
KAZIUK / КАЗЮК



SKŁAD



SPOSÓB
PAKOWANIA
VAC



TERMIN PRZYD.
DO SPŁYCIA
21



WAGA
1-2KG



ROLADA SOŁTYSA

SOLTYS ROULADE / РУЛЕТ СОЛТЫСА



SKŁAD



SPOSÓB
PAKOWANIA
MAP



TERMIN PRZYD.
DO SPŁYCIA
21



WAGA
1,6-1,8KG



GOLONKA WIERZEJKI
„WIERZEJKI” SHANK DELICACY / ГОЛЯШКА «ВЕРЖЕЙКИ»



SKŁAD



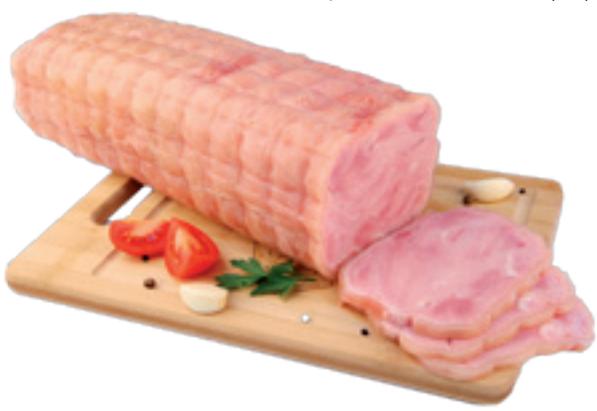
SPOSÓB
PAKOWANIA
VAC



TERMIN PRZYD.
DO SPŁYCIA
21



WAGA
1,6-1,8KG



MIELONKA W GALARECIE

LOUCHMEAT (SPAM) IN JELLY / МЕЛЕНКА В ЖЕЛЕ



SKŁAD



SPOSÓB
PAKOWANIA
MAP



TERMIN PRZYD.
DO SPŁYCIA
21



WAGA
~1,6KG



PRODUKTY BLOKOWE

BLOCK-SHAPED PRODUCTS / МЯЧНОЕ АССОРТИ

PASZTET WIEPRZOWY PORK PATE / ПАШТЕТ СВИНОЙ

 SKŁAD
 SPOSÓB
 TERMIN PRZYD.
 WAGA
 MAP
 15
 ~0,9KG



PIECZEŃ TYROLSKA TYROLSKA ROAST / ТИРОЛЬСКИЙ ДЕЛИКАТЕС

 SKŁAD
 SPOSÓB
 TERMIN PRZYD.
 WAGA
 VAC
 21
 ~1,2KG



SALCESON PIASTOWSKI PIASTOWSKI BRAWN / ЗЕЛЬЦ ПЯСТОВСКИЙ

 SKŁAD
 SPOSÓB
 TERMIN PRZYD.
 WAGA
 LUZEM
 14
 ~3KG



PASZTET WIEPRZOWY Z ŻURAWINĄ PORK PATE WITH CRANBERRIES / ПАШТЕТ СВИНОЙ С КЛЮКОВЫЙ

 SKŁAD
 SPOSÓB
 TERMIN PRZYD.
 WAGA
 MAP
 15
 ~0,9KG



PRZYSMAK ŚNIADANIOWY BREAKFAST DELICACY / ДЕЛИКАТЕС К ЗАВТРАКУ

 SKŁAD
 SPOSÓB
 TERMIN PRZYD.
 WAGA
 LUZEM
 21
 ~1,6KG



PRZYSMAK Z GOLONKI SHANK MEAT DELICACY / ДЕЛИКАТЕС ИЗ РУЛЬКИ

 SKŁAD
 SPOSÓB
 TERMIN PRZYD.
 WAGA
 LUZEM
 21
 ~1,8KG



PRODUKTY BLOKOWE

BLOCK-SHAPED PRODUCTS / МЯСНОЕ АССОРТИ

SŁONINA KONSERWOWA

STEAMED BACK FAT / КОНСЕРВИРОВАННЫЙ ХРЕБЕТ

	SKŁAD
	SPOSÓB PAKOWANIA
	TERMIN PRZYD. DO SPÓŁYCIA
	WAGA

~0,3KG



BOCZEK GOTOWANY

COOKED PORK BELLY / КОРЕЙКА ОТВАРНАЯ

	SKŁAD
	SPOSÓB PAKOWANIA
	TERMIN PRZYD. DO SPÓŁYCIA
	WAGA

21 1-1,5KG



POLEĐWICA KRÓLEWSKA Z INDYKA

ROYAL TURKEY TENDERLOIN / ФИЛЕ КОРОЛЕВСКОЕ ИЗ ИНДЕЙКИ

	SKŁAD
	LUZEM
	TERMIN PRZYD. DO SPÓŁYCIA
	WAGA

~1KG



POLEĐWICA Z KURCZAKA

CHICKEN TENDERLOIN / ФИЛЕ КУРИНОЕ

	SKŁAD
	LUZEM
	TERMIN PRZYD. DO SPÓŁYCIA
	WAGA

~1KG



KIEŁBASY SUCHE I PODSUSZANE

DRY AND SEMI-DRY SAUSAGES / КОЛБАСЫ СУХИЕ И ПОЛУСУХИЕ

KIEŁBASA JAŁOWCOWA

JUNIPER SAUSAGE / КОЛБАСА МОЖЖЕВЕЛОВАЯ

	SKŁAD		SPOSÓB PAKOWANIA		TERMIN PRZYD. DO SPÓŁYCIA		WAGA
	MAP			28		1-1,3KG	



KIEŁBASA KRAKOWSKA SUCHA

KRAKOWSKA DRY SAUSAGE / КОЛБАСА КРАКОВСКАЯ СУХАЯ

	SKŁAD		SPOSÓB PAKOWANIA		TERMIN PRZYD. DO SPÓŁYCIA		WAGA
	VAC			28		0,6-0,8KG	



KABANOSY

CABANOSSE / КАБАНОСЫ

	SKŁAD		SPOSÓB PAKOWANIA		TERMIN PRZYD. DO SPÓŁYCIA		WAGA
	MAP			28		0,3-0,8KG	



KABANOSY DROBIOWO-WIEPRZOWE

POULTRY-PORK CABANOSSI / КАБАНОСЫ ИЗ ПТИЦЫ И СВИНИНЫ

	SKŁAD		SPOSÓB PAKOWANIA		TERMIN PRZYD. DO SPÓŁYCIA		WAGA
	MAP			28		~0,6KG	



KIEŁBASA MYŚLIWSKA

HUNTER'S SAUSAGE / КОЛБАСА ОХОТНИЧЬЯ

	SKŁAD		SPOSÓB PAKOWANIA		TERMIN PRZYD. DO SPÓŁYCIA		WAGA
	MAP			28		1-1,3KG	



KIEŁBASA WĘGIERSKA

HUNGARIAN SAUSAGE / КОЛБАСА ВЕНГЕРСКАЯ

	SKŁAD		SPOSÓB PAKOWANIA		TERMIN PRZYD. DO SPÓŁYCIA		WAGA
	MAP			28		1-1,3KG	



WĘDLINY DROBIOWE

POULTRY COLD CUTS / МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

KIEŁBASA PODWAWECKA PODSUSZANA

CABANOSSE / КАБАНОСЫ

	SKŁAD
	MAP
	SPOSÓB PAKOWANIA
	TERMIN PRZYD. DO SPÓŁCZIA

30 0,8-1KG



KIEŁBASA ŻYWIECKA PODSUSZANA

„ŻYWIECKA” SEMI-DRY SAUSAGE

КОЛБАСА ЖИВЕЦКАЯ ПОЛУСУХАЯ

	SKŁAD
	MAP
	SPOSÓB PAKOWANIA
	TERMIN PRZYD. DO SPÓŁCZIA

28 ~1KG



KURCZAK GOTOWANY

CURED CHICKEN / КУРИЦА ВАРЕНАЯ

	SKŁAD
	LUZEM
	SPOSÓB PAKOWANIA
	TERMIN PRZYD. DO SPÓŁCZIA

21 ~2,5KG



UDKA WĘDZONE

SMOKED CHICKEN THIGH / БЕДРА КОПЧЕНЫЕ

	SKŁAD
	LUZEM
	SPOSÓB PAKOWANIA
	TERMIN PRZYD. DO SPÓŁCZIA

15 ~1KG



FILET Z INDYKA PIECZONY

ROASTED TURKEY FILLET COLD CUT

АПЕЧЕННОЕ ФИЛЕ ИНДЕЙКИ

	SKŁAD
	VAC
	SPOSÓB PAKOWANIA
	TERMIN PRZYD. DO SPÓŁCZIA

21 ~1,3KG



PASZTET Z KURCZAKIEM

PATE WITH CHICKEN / ПАШТЕТ С КУРИЦЕЙ

	SKŁAD
	LUZEM
	SPOSÓB PAKOWANIA
	TERMIN PRZYD. DO SPÓŁCZIA

15 ~2,5KG



WĘDLINY DROBIOWE

POULTRY COLD CUTS / МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

PASZTET DROBIOWY

POULTRY PATE / ПАШТЕТ ИЗ ПТИЦЫ



SKŁAD



SPOSÓB
PAKOWANIA



TERMIN PRZYD.
DO SPŁYCIA



WAGA

15 ~0,9KG



SZYNKA PIECZONA Z INDYKA

ROASTED TURKEY HAM / ОКОРОК ИЗ ИНДЕЙКИ ЗАПЕЧЕННЫЙ



SKŁAD



SPOSÓB
PAKOWANIA



TERMIN PRZYD.
DO SPŁYCIA



WAGA

21 ~1KG



SKRZYDEŁKA WĘDZONE

SMOKED CHICKEN WINGS / КРЫЛЫШКИ КОПЧЕНЫЕ



SKŁAD



SPOSÓB
PAKOWANIA



TERMIN PRZYD.
DO SPŁYCIA



WAGA

21 ~0,8KG



SZYNKA Z PIERSI INDYKA

TURKEY BREAST HAM / ОКОРОК ИЗ ГРУДКИ ИНДЕЙКИ



SKŁAD



SPOSÓB
PAKOWANIA



TERMIN PRZYD.
DO SPŁYCIA



WAGA

21 ~1KG



SZYNKA Z INDYKA

TURKEY HAM / ОКОРОК ИЗ ИНДЕЙКИ



SKŁAD



SPOSÓB
PAKOWANIA



TERMIN PRZYD.
DO SPŁYCIA



WAGA

21 2-2,5KG



WĘDLINY NIEPEKLOWANE

NON-PICKLED COLD CUTS / МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ С НЕ МАРИНОВАННЫМ МЯСО

KIEŁBASA KRUCHA ZE WSI

CRUMBLY VILLAGE SAUSAGE / КОЛБАСА ХРУПКАЯ ИЗ ДЕРЕВНИ

	SKŁAD		SPOŚRĘDZENIA		TERMIN PRZYD. DO SPÓŁCZYIA		WAGA
	MAP		MAP		21		~1,5KG



KIEŁBASA BIAŁA SUROWA

WHITE RAW SAUSAGE / КОЛБАСА БЕЛАЯ СЫРАЯ

	SKŁAD		SPOŚRĘDZENIA		TERMIN PRZYD. DO SPÓŁCZYIA		WAGA
	MAP		MAP		8		~1,3KG



BOCZEK PIECZONY

ROASTED BELLY / ГРУДИНКА СВИНАЯ ЗАПЕЧЕННАЯ

	SKŁAD		SPOŚRĘDZENIA		TERMIN PRZYD. DO SPÓŁCZYIA		WAGA
	VAC		MAP		15		1-1,4KG



KIEŁBASA SZARA

GREY SAUSAGE / СЕРАЯ КОЛБАСА

	SKŁAD		SPOŚRĘDZENIA		TERMIN PRZYD. DO SPÓŁCZYIA		WAGA
	MAP		MAP		21		1-1,3KG



KARKÓWKA PIECZONA

ROASTED NECK / ШЕЙКА СВИНАЯ ЗАПЕЧЕННАЯ

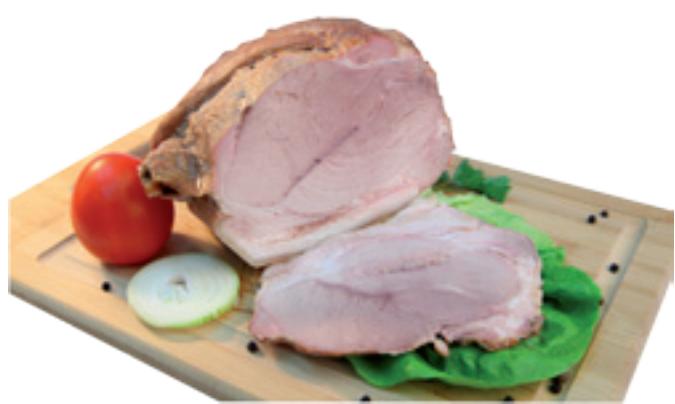
	SKŁAD		SPOŚRĘDZENIA		TERMIN PRZYD. DO SPÓŁCZYIA		WAGA
	VAC		MAP		15		1,6-2,5KG



ŁOPATKA PIECZONA

ROASTED SHOULDER / ЛОПАТКА СВИНАЯ ЗАПЕЧЕННАЯ

	SKŁAD		SPOŚRĘDZENIA		TERMIN PRZYD. DO SPÓŁCZYIA		WAGA
	VAC		MAP		15		~1,5KG



PREMIUM QUALITY PRODUCTS – RAW MATURING COLD CUTS
МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ PREMIUM – СЫРЫЕ, ДОЗРЕВАЮЩИЕ

WĘDLINY PREMIUM SUROWE DOJRZEWAJĄCE

SCHAB PIECZONY Z MAJERANKIEM

ROASTED LOIN WITH MARJORAM

ЗАПЕЧЕННАЯ КОРЕЙКА С МАЙОРАНОМ



SKŁAD



SPOSÓB
PAKOWANIA



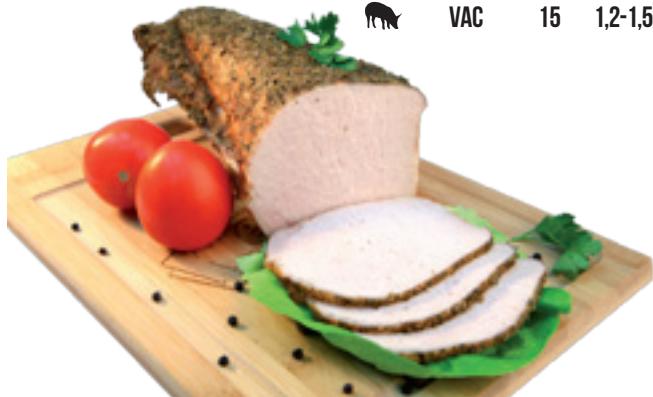
TERMIN PRZYD.
DO SPŁYWA



WAGA

15

1,2-1,5KG



SCHAB PIECZONY Z ŚLIWKĄ

ROASTED LOIN WITH PLUM

ЗАПЕЧЕННАЯ КОРЕЙКА СО СЛИВОЙ



SKŁAD



SPOSÓB
PAKOWANIA



TERMIN PRZYD.
DO SPŁYWA



WAGA

15

~1,5KG



SCHAB PIECZONY Z MOREŁĄ

ROASTED LOIN WITH APRICOT / ЗАПЕЧЕННАЯ КОРЕЙКА С АБРИКОСОМ



SKŁAD



SPOSÓB
PAKOWANIA



TERMIN PRZYD.
DO SPŁYWA



WAGA

15

~1,5KG



SALAMI BERNO

BERNO SALAMI / САЛЯМИ БЕРНО



SKŁAD



SPOSÓB
PAKOWANIA



TERMIN PRZYD.
DO SPŁYWA



WAGA

60

0,6-0,7KG



POLĘDWICA DĘBOWA DOJRZEWAJĄCA

OAK RIPENED SIRLOIN / ВЫРЕЗКА ДУБОВАЯ СЫРОВЯЛЕННАЯ

»



SKŁAD



SPOSÓB
PAKOWANIA



TERMIN PRZYD.
DO SPŁYWA



WAGA

30

1,4-1,8KG



SALAMI WIERZEJKI

„WIERZEJKI” SALAMI / САЛЯМИ ВЕРЖЕЙКИ

»



SKŁAD



SPOSÓB
PAKOWANIA



TERMIN PRZYD.
DO SPŁYWA



WAGA

60

0,6-0,7KG



WĘDLINY PODROBOWE

OFFAL COLD CUTS / МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ ПОТРОХОВ

SZYNKA DĘBOWA DOJRZEWAJĄCA

OAK RIPENED HAM / ОКОРОК ДУБОВЫЙ СЫРОВЯЛЕНЫЙ

	SKŁAD		SPOSÓB PAKOWANIA		TERMIN PRZYD. DO SPÓŁYCIA		WAGA
	VAC			30		1,5-2,2KG	



SALAMI CHORIZO PIKANTNE

SPICY CHORIZO SALAMI / САЛЯМИ ЧОРИЗО ПИКАНТАЯ

	SKŁAD		SPOSÓB PAKOWANIA		TERMIN PRZYD. DO SPÓŁYCIA		WAGA
	VAC			60		~0,3KG	



KINDZIAK

KINDZIAK / КИНДЯК

	SKŁAD		SPOSÓB PAKOWANIA		TERMIN PRZYD. DO SPÓŁYCIA		WAGA
	VAC			90		~0,7KG	



KASZANKA PIECZONA

ROASTED BLOOD SAUSAGE / КРОВЯНКА ЗАПЕЧЕННАЯ

	SKŁAD		SPOSÓB PAKOWANIA		TERMIN PRZYD. DO SPÓŁYCIA		WAGA
	MAP			21		~1,2KG	



KASZANKA KRÓLEWSKA

ROYAL BLOOD SAUSAGE / КРОВЯНКА КОРОЛЕВСКАЯ

	SKŁAD		SPOSÓB PAKOWANIA		TERMIN PRZYD. DO SPÓŁYCIA		WAGA
	MAP			21		~1,2KG	



PASZTET BOROWIKOWY

BOLETE PATE (LIVER SAUSAGE) / ПАШТЕТ ИЗ ПОДБЕРЕЗОВИКО

	SKŁAD		SPOSÓB PAKOWANIA		TERMIN PRZYD. DO SPÓŁYCIA		WAGA
	LUZEM			15		~0,9KG	



WĘDLINY PODROBOWE

OFFAL COLD CUTS / МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ ПОТРОХОВ

PASZTETOWA

LIVER SAUSAGE / ПАШТЕТНАЯ



SKŁAD



SPOSÓB
PAKOWANIA



TERMIN PRZYD.
DO SPÓŁCZA



WAGA

14

~1KG



SALCESON BRUNSWICKI

BRUNSHWICK BRAWN / ЗЕЛЬЦ БРАУНШВЕЙГСКИЙ



SKŁAD



SPOSÓB
PAKOWANIA



TERMIN PRZYD.
DO SPÓŁCZA



WAGA

VAC

10

1,4-2KG



SALCESON OZORKOWY

TONGUE BRAWN / ЗЕЛЬЦ ИЗ ЯЗЫКОВ



SKŁAD



SPOSÓB
PAKOWANIA



TERMIN PRZYD.
DO SPÓŁCZA



WAGA

VAC

21

1,4-2KG



SALCESON WŁOSKI

ITALIAN BRAWN / ЗЕЛЬЦ ИТАЛЬЯНСКИЙ



SKŁAD



SPOSÓB
PAKOWANIA



TERMIN PRZYD.
DO SPÓŁCZA



WAGA

VAC

21

3-4KG



KASZANKA NA PATELNIE

BLOOD SAUSAGE FOR FRYING PAN / КРОВЯНКА НА СКОВОРОД



SKŁAD



SPOSÓB
PAKOWANIA



TERMIN PRZYD.
DO SPÓŁCZA



WAGA

VAC

21

~0,6KG



KASZANKA GRYCZANA

BLOOD SAUSAGE BUCKWHEAT / КРОВЯНКА ГРЕЧНЕВАЯ



SKŁAD



SPOSÓB
PAKOWANIA



TERMIN PRZYD.
DO SPÓŁCZA



WAGA

MAP

21

~1,2KG



WĘDLINY WOŁOWE

BEEF COLD CUTS / МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ ГОВЯЖЬИ

PASTRAMI WOŁOWE

BEEF PASTRAMI / ПАСТРОМА ГОВЯЖЬЯ



SKŁAD



SPOSÓB
PAKOWANIA



TERMIN PRZYD.
DO SPÓŻYCIA



WAGA
1,6-2KG



SZYNKA WOŁOWA

BEEF HAM / ОКОРОК ГОВЯЖИЙ



SKŁAD



SPOSÓB
PAKOWANIA



TERMIN PRZYD.
DO SPÓŻYCIA



WAGA
1,8-2,5KG



METKA TATARSKA LUKSUSOWA

TATAR BEEF METTWURST LUX / СЫРАЯ ГОВЯЖЬЯ КОЛБАСА ЛЮКС



SKŁAD



SPOSÓB
PAKOWANIA



TERMIN PRZYD.
DO SPÓŻYCIA



WAGA
0,2-0,25KG



WOŁOWINA / BEEF MEAT / ГОВЯДИНА

1. PISTOL BUHAJ
BEEF HINDQUARTER - BULL / ОТРУБ «ПИСТОЛЕТ» БУГАЙ
2. SZPONDER OBROBIONY
BEEF PLATE / ГРУДИНКА ОБРАБОТАННАЯ
3. UDZIEC WOŁOWYB/K
BEEF ROUND BONELESS / ОКОРОК ГОВЯЖИЙ Б/К
4. WOŁOWE NA KIEŁBASĘ 90/10
BEEF MEAT FOR SAUSAGES 90/10 / ГОВЯДИНА НА КОЛБАСУ 90/10
5. PRĘGA WOŁOWA OBROBIONA
BEEF SHANK / ГОЛЯШКА ГОВЯЖЬЯ ОБРАБОТАННАЯ
6. PISTOL JAŁÓWKA
BEEF HINDQUARTER - HEIFER / ОТРУБ «ПИСТОЛЕТ» ЯЛОВКА
7. KARK WOŁOWY BK OBROBIONY
BEEF NECK BONELESS / ОШЕЕК ГОВЯЖИЙ Б/К ОБРАБОТАННЫЙ
8. II WOŁOWA 80/20
BEEF TRIMMING 80/20 / II ГОВЯДИНА 80/20
9. ROZBRATEL WOŁOWY
BEEF CHUCK / ТОНКИЙ ФИЛЕЙ ГОВЯЖИЙ
10. ŁOPATKA WOŁOWA B/K
BEEF SHOULDER BONELESS / ЛОПАТКА ГОВЯЖЬЯ Б/К
11. WĄTROBA WOŁOWA
BEEF LIVER / ПЕЧЕНЬ ГОВЯЖЬЯ
12. ANTRYKOT OBROBIONY
ENTRECOTE PROCESSED / АНТРЕКОТ ОБРАБОТАННЫЙ
13. PRZEDZOŁĄDKI WOŁOWE
BEEF CROPS / РУБЦЫ ГОВЯЖЬИ
14. OGONY WOŁOWE
BEEF TAILS / ХВОСТИ ГОВЯЖЬИ
15. UDZIEC WOŁOWYB/K - LIGAWA
BEEF ROUND BONELESS - SILVERSIDE / ОКОРОК ГОВЯЖИЙ Б/К - ТОНКИЙ ФИЛЕЙ
16. OZORY WOŁOWE
BEEF TONGUES / ЯЗЫКИ ГОВЯЖЬИ
17. UDZIEC WOŁOWY Z/K HANDLOWY
BEEF ROUND BONE IN - COMMERCIAL / ОКОРОК ГОВЯЖИЙ С/К ТОРГОВЫЙ
18. ŁATA GRYF OBROBIONA
BEEF FLANK - 'GRYF' / ПАШИНА ОБРАБОТАННАЯ
19. POŁĘDWICA WOŁOWA EXTRA
BEEF TENDERLOIN EXTRA / ВЫРЕЗКА ГОВЯЖЬЯ ЭКСТРА
20. ŁATA WOŁOWA OBROBIONA
BEEF FLANK / ПАШИНА ГОВЯЖЬЯ ОБРАБОТАННАЯ
21. SERCA WOŁOWE
BEEF HEARTS / СЕРДЦА ГОВЯЖЬИ
22. MIĘSO MIELONE WOŁOWE
BEEF MINCED MEAT / ФАРШ ГОВЯЖИЙ
23. KOŚCI WOŁOWE KULINARNE
BEEF BONES / КОСТИ ГОВЯЖЬИ КУЛИНАРНЫЕ
24. ROSTBEF BEZ KOŚCI
BEEF STRIPLOIN BONELESS / РОСТБИФ БЕЗ КОСТИ
25. ANTRYKOT BEZ KOŚCI
ENTRECOTE BONELESS / АНТРЕКОТ БЕЗ КОСТИ
26. ŁOJ WOŁOWY
BEEF LARD / ЖИР ГОВЯЖИЙ
27. KARK WOŁOWY BK MROŻONY
BEEF NECK BONELESS FROZEN / ОШЕЕК ГОВЯЖИЙ Б/К МОРОЖЕНЫЙ



CIEŁĘCINA / VEAL MEAT / ТЕЛЯТИНА

1. PISTOL BUHAJ
VEAL ROUND BONELESS / ОКОРОК ТЕЛЯЧИЙ Б/К
2. GÓRKA CIEŁĘCA BK Z ŁATA
VEAL RACK BONELESS WITH FLANK / СЕДЛО ТЕЛЯЧЬЕ Б/К С ПАШИНОЙ
3. GICZ CIEŁĘCA
VEAL SHANK / ГОЛЯШКА ТЕЛЯЧЬЯ
4. ŁOPATKA CIEŁĘCA BK
VEAL SHOULDER BONELESS / ЛОПАТКА ТЕЛЯЧЬЯ Б/К
5. GÓRKA CIEŁĘCA BK Z ŁATA MROŻONA
VEAL RACK BONELESS WITH FLANK - FROZEN / СЕДЛО ТЕЛЯЧЬЕ Б/К С ПАШИНОЙ МОРОЖЕНОЕ
6. PÓLTUSZE CIEŁĘCE
VEAL HALF-CARCASSES / ПОЛУТУШИ ТЕЛЯЧЬИ
7. WĄTROBA CIEŁĘCA
VEAL LIVER / ПЕЧЕНЬ ТЕЛЯЧЬЯ
8. MOSTEK CIEŁĘCY
VEAL BRISKET / ГРУДИНА ТЕЛЯЧЬЯ
9. OŚRODEK CIEŁĘCY
VEAL CENTRAL / ЛИВЕР ТЕЛЯЧИЙ
10. UDZIEC CIEŁĘCY BK MROŻONY
VEAL ROUND BONELESS FROZEN / ОКОРОК ТЕЛЯЧИЙ Б/К МОРОЖЕНЫЙ
11. GÓRKA CIEŁĘCA ZK
VEAL RACK BONE IN / СЕДЛО ТЕЛЯЧЬЕ С/К
12. GICZ CIEŁĘCA MROŻONA
VEAL SHANK - FROZEN / ГОЛЯШКА ТЕЛЯЧЬЯ МОРОЖЕНАЯ
13. KOŚCI CIEŁĘCE
VEAL BONES / КОСТИ ТЕЛЯЧЬИ
14. ŁOPATKA CIEŁĘCA BK MROŻONA
VEAL SHOULDER BONELESS - FROZEN / ЛОПАТКА ТЕЛЯЧЬЯ Б/К МОРОЖЕНАЯ
15. UDZIEC CIEŁĘCY ZK HANDLOWY
VEAL TOPSIDE BONE IN - COMMERCIAL / ОКОРОК ТЕЛЯЧИЙ С/К ТОРГОВЫЙ
16. PŁUCA CIEŁĘCE
VEAL LUNGS / ЛЕГКИЕ ТЕЛЯЧЬИ
17. OZORY CIEŁĘCE
VEAL TONGUES / ЯЗЫКИ ТЕЛЯЧЬИ

WIEPRZOWINA / PORK MEAT / СВИНИНА

1. KARKÓWKA WIEPRZOWA BK Świeża
PORK NECK BONELESS / ОШЕЕК СВИНОЙ Б/К СВЕЖИЙ
2. SCHAB BK Świeży
PORK LOIN BONELESS / КОРЕЙКА Б/К СВЕЖАЯ
3. BOCZEK EXTRA BK ZS Świeży
BELLY EXTRA BONELESS / ГРУДИНКА ЭКСТРА Б/К С/Ш СВЕЖАЯ
4. SKÓRKI WIEPRZOWE
PORK RIND STRIPES / ШКУРКИ СВИНЫЕ
5. ŹEBERKA SUROWE GARMAŻERYJNE
PORK RIBS / РЕБРА СЫРЫЕ ДЛЯ КУЛИНАРИИ
6. KOŚCI SCHABOWE
PORK LOIN BONES / КОСТИ ИЗ КОРЕЙКИ
7. SADŁO
PORK LARD / СМАЛЕЦ
8. TŁUSCZ TWARDY MROŻONY
PORK CUTTING FAT FROZEN / ЖИР ТВЕРДЫЙ МОРОЖЕНЫЙ
9. SŁONINA BEZ SKÓRY
BACK FAT RINDLESS / ШПИК БЕЗ ШКУРКИ
10. KOŚCI NA ZUPĘ
BONES FOR SOUP / КОСТИ НА СУП
11. SZYNKA BK ZRĄZOWA GÓRNA
PORK TOPSIDE BONELESS / ВНУТРЕННИЙ ОКОРОК Б/К
12. NOGI WIEPRZOWE
PORK FEET / НОГИ СВИНЫЕ
13. ŹEBERKA WIEPRZOWE
PORK RIBS / РЕБРА СВИНЫЕ
14. MIĘSO WIEPRZOWE CHUDE
PORK MEAT LEAN / МЯСО СВИНОЕ НЕЖИРНОЕ
15. KOŚCI KARKOWE
PORK NECK BONES / КОСТИ ОШЕЙКА
16. WĄTROBA WIEPRZOWA
PORK LIVER / ПЕЧЕНЬ СВИНАЯ
17. TŁUSCZ TWARDY
PORK CUTTING FAT / ЖИР ТВЕРДЫЙ
18. POLĘDWINCKI WIEPRZOWE
PORK TENDERLOIN / ВЫРЕЗКА СВИНАЯ
19. SZYNKA SUROWA BK 4D
BONELESS LEG 4D / ОКОРОК СЫРАЯ Б/К 4Д
20. PODGARDLE WIEPRZOWE ZS
PORK JAWL RIND ON / ЩЕКОВИНА СВИНАЯ С/Ш
21. GOLONKA ZK
PORK SHANK BONE IN / ГОЛЯШКА НА КОСТИ
22. WIEPRZOWE KL II 60/40
PORK TRIMMING 60/40 / СВИНЫЕ КЛ. II 60/40
23. KOŚCI KARKOWE MROŻONE
PORK NECK BONES - FROZEN / КОСТИ ОШЕЙКА МОРОЖЕНЫЕ
24. MIĘSO GULASZOWE WIEPRZOWE
PORK MEAT FOR GOULASH / ГУЛЯШ СВИНОЙ
25. USZY WIEPRZOWE
PORK EARS / УШИ СВИНЫЕ
26. KOŚCI WIEPRZOWE KULINARNE
PORK BONES / КОСТИ СВИНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ
27. KOŚCI SCHABOWE MROŻONE
PORK LOIN BONES - FROZEN / КОСТИ КОРЕЙКИ МОРОЖЕНЫЕ
28. BOCZEK MROŻONY ZS BK BCHRZ
BELLY BONELESS RIND ON FROZEN / ГРУДИНКА МОРОЖЕНАЯ С/Ш Б/К BCHRZ
29. ŁOPATKA BK 4D
PORK SHOULDER BONELESS 4D / ЛОПАТКА Б/К 4Д
30. SŁONINA Z PRZYSUCHĄ
BACK FAT WITH MEAT STRIPES / ШПИК ИЗ ПШИСУХИ
31. BOCZEK SUROWY BS BK
BELLY BONELESS RINDLESS / ГРУДИНКА СЫРАЯ Б/Ш Б/К
32. ĆWIERĆ TUSZA WP TYLNA
PORK HINDQUARTER / ЧЕТВЕРТЬ ТУШИ ЗАДНЯЯ
33. ŹEBERKA WIEPRZOWE MROŻONE
PORK RIBS FROZEN / РЕБРА СВИНЫЕ МОРОЖЕНЫЕ
34. SZYNKA SUROWA BK 4D P
BONELESS LEG 4D P / ОКОРОК СЫРОЙ Б/К 4ДР
35. OZORY WIEPRZOWE Świeże
PORK TONGUES / ЯЗЫКИ СВИНЫЕ СВЕЖИЕ
36. OGONY WIEPRZOWE
PORK TAILS / ХВОСТЫ СВИНЫЕ
37. PŁUCA WIEPRZOWE
PORK LUNGS / ЛЕГКИЕ СВИНЫЕ
38. GŁOWY WIEPRZOWE
PORK HEADS / ГОЛОВЫ СВИНЫЕ
39. SERCA WIEPRZOWE
PORK HEARTS / СЕРДЦА СВИНЫЕ
40. ŁOPATKA WIEPRZOWA
PORK SHOULDER / ЛОПАТКА СВИНАЯ
41. II WIEPRZOWA 50/50
PORK TRIMMING 50/50 / II СВИНАЯ 50/50
42. NERKI WIEPRZOWE
PORK KIDNEYS / ПОЧКИ СВИНЫЕ
43. TŁUSCZ MĘKKI DROBNY
PORK SOFT FAT / ЖИР МАГКИЙ МЕЛКИЙ
44. BOCZEK SUROWY ZK ZS
BELLY BONE IN RIND ON / ГРУДИНКА СЫРАЯ С/К С/Ш
45. ŹEBERKA WIEPRZOWE
PORK RIBS / РЕБРА СВИНЫЕ
46. BOCZEK SUROWY PASKI
BELLY STRIPES / ГРУДИНКА СЫРАЯ С ПРОСЛОЙКАМИ
47. KOŚCI ŹEBERKOWE
RIB BONES / КОСТИ РЕБЕРНЫЕ
48. GOLONKA
PORK SHANK / ГОЛЯШКА
49. BEKON SUROWY
BACON / БЕКОН СЫРОЙ
50. III WIEPRZOWA
PORK TRIMMING / III СВИНАЯ
51. ŁOPATKA WIEPRZOWA BK MIELONA
MINCED PORK SHOULDER BONELESS / ЛОПАТКА СВИНАЯ Б/К ИЗМЕЛЬЧЕННАЯ
52. PODGARDLE WIEPRZOWE BS
PORK JAWL RINDLESS / ЩЕКОВИНА СВИНАЯ Б/Ш
53. PÓŁTUŞZE WIEPRZOWE KL E,U
PORK HALF-CARCASSES EU GRADE / ПОЛУТУШИ СВИНЫЕ КЛ. Е. У
54. TRIMMING 80/20 WIEPRZ.
PORK TRIMMING 80/20 / ТРИММИНГ 80/20 СВИНОЙ
55. SZYNKA SUROWA KULKA
PORK LEG - KNUCKLE / ОКОРОК СЫРОЙ, ОРЕХ
56. TRIMMING 60/40 WIEPRZ.
PORK TRIMMING 60/40 / ТРИММИНГ 60/40 СВИНОЙ
57. SZYNKA SUROWA BK 3D
PORK LEG BONELESS 3D / ОКОРОК СЫРОЙ Б/К 30
58. PACHWINA WIEPRZOWA B S
PORK GROIN RINDLESS / ПАХОВАЯ ОБЛАСТЬ СВИНАЯ Б/Ш



DRÓB / POULTRY / ПТИЦА

1. FILET Z PIERSI KURCZĄT
CHICKEN BREAST FILLET / ФИЛЕ КУРИНОЙ ГРУДКИ
2. ĆWIARTKI Z KURCZĄT
CHICKEN QUARTERS / ЧЕТВЕРТИ КУРИНЫЕ
3. NOGA Z KURCZĄT
CHICKEN LEGS / НОЖКИ КУРИНЫЕ
4. KURCZAK ŚWIEŻY KL.A
CHICKEN CARCASS A GRADE / КУРИЦА СВЕЖАЯ КЛ. А
5. SKRZYDEŁKA Z KURCZAKA
CHICKEN WINGS / КРЫЛЫШКИ КУРИНЫЕ
6. PORCJE ROSOŁOWE
CHICKEN BOILING PORTIONS / СУПОВЫЕ НАБОРЫ
7. FILET Z PIERSI INDYKA
TURKEY BREAST FILLET / ФИЛЕ ИЗ ГРУДКИ ИНДЕЙКИ
8. SKRZYDŁO Z INDYKA
TURKEY WING / КРЫЛЫШКИ ИНДЕЙКИ
9. WĄTROBA Z KURCZAKA
CHICKEN LIVER / ПЕЧЕНЬ КУРИНАЯ
10. GOLONKA Z INDYKA
TURKEY DRUMSTICK WITHOUT END BONE / ГРУДИНКА ИНДЕЙКИ
11. SZYJA Z INDYKA
TURKEY NECK / ШЕЙКИ ИНДЕЙКИ
12. UDO Z KURCZĄT
CHICKEN THIGH / БЕДРО КУРИНОЕ
13. UDO BK Z INDYKA
TURKEY THIGH BONELESS / БЕДРО Б/К ИНДЕЙКИ
14. UDO ZK Z INDYKA
TURKEY THIGH BONE IN / БЕДРО С/К ИНДЕЙКИ
15. PUDUDZIE Z KURCZĄT
CHICKEN DRUMSTICK / НОЖКИ КУРИНЫЕ
16. ŻOŁĄDKI Z KURCZAKA
CHICKEN STOMACHS / ЖЕЛУДКИ КУРИНЫЕ
17. MIĘSO GULASZOWE Z INDYKA
TURKEY TRIMMING / ГУЛЯШ ИНДЕЙКИ
18. SERCA Z KURCZAKA
CHICKEN HEARTS / СЕРДЦА КУРИНЫЕ
19. FILET Z INDYKA MIELONY
MINCED TURKEY BREAST FILLET / ФИЛЕ ИНДЕЙКИ ИЗМЕЛЬЧЕННОЕ
20. WĄTROBA Z INDYKA
TURKEY LIVER / ПЕЧЕНЬ ИНДЕЙКИ
21. ŻOŁĄDKI Z INDYKA
TURKEY STOMACHS / ЖЕЛУДКИ ИНДЕЙКИ

HURTOWNIE WHOLESALES / ОПТОВЫЕ СКЛАДЫ

UL. CYNAMONOWA 2A
02-777 WARSZAWA
POLSKA
TEL. +48 22 643 25 80
FAX +48 22 643 25 80

UL. MAJOWA 77
05-402 OTWOCK
POLSKA
TEL. +48 22 779 76 80
FAX +48 22 779 76 80

UL. MŁYNARSKA 15
08-110 SIEDLCE
POLSKA
TEL. +48 25 644 80 98
FAX +48 25 644 80 98

UL. PiŁSUDSKIEGO 20
21-400 ŁUKÓW
POLSKA
TEL. +48 25 798 69 77
FAX +48 25 798 69 77

UL. POLATYCZE 107
21-550 TERESPOL
POLSKA
TEL. +48 83 355 65 33
FAX +48 83 355 65 33



ZAKŁAD MIĘSNY „WIERZEJKI”
J. M. ZDANOWSCY SPÓŁKA JAWNA
PŁUDY 21
21-404 TRZEBIESZÓW
POLSKA
E-MAIL: INFO@WIERZEJKI.PL
TEL. +48 25 643 75 00
FAX +48 25 643 75 01

„WIERZEJKI” MEAT PROCESSING PLANT
J. M. ZDANOWSCY SPÓŁKA JAWNA
PŁUDY 21
21-404 TRZEBIESZÓW
POLSKA
E-MAIL: INFO@WIERZEJKI.PL
TEL. +48 25 643 75 00
FAX +48 25 643 75 01

МЯСОКОМБИНАТ „ВЕЖЕЙКИ”
Й.М. ЗДАНОВСКИЕ ПОЛНОЕ ТОВАРИЩЕСТВО
ПЛУДЫ 21
21-404 ТШЕБИШУВ
ПОЛЬША
АДРЕС ЭЛ. ПОЧТЫ: INFO@WIERZEJKI.PL
ТЕЛ.: +48 25 643 75 00
ФАКС: +48 25 643 75 01