



**Jerzy Gawrycki**

Przetwórstwo Mięsne

# KATALOG PRODUKTÓW



[WWW.GAWRYCKI.PL](http://WWW.GAWRYCKI.PL)



## JERZY GAWRYCKI PRZETWÓRSTWO MIĘSNE

Zakład przetwórstwa mięsnego Jerzy Gawrycki w Bielawie prowadzi działalność produkcyjną i handlową od 1990 roku. Początki działalności produkcyjnej miały charakter rzemieślniczy, natomiast obecnie firma jest przedsiębiorstwem o średniej wielkości, oparta w dalszym ciągu o biznes rodzinny. Od roku 2000 produkcja przebiega w nowoczesnym obiekcie wyposażonym w kompletny park maszynowy niezbędny do produkcji mięsa i wędlin. Spełnienie standardów higienicznych i organizacyjnych w firmie umożliwiło uzyskanie zatwierdzenia do handlu na rynkach europejskich.

Realizowane są wieloletnie umowy na dostawę polskiego surowca, a wykorzystywane technologie opierają się o najnowszą wiedzę specjalistyczną. W zakładzie produkcyjnym oraz sklepach firmowych zatrudnionych jest około 100 wykwalifikowanych pracowników.

W ofercie firmy znajduje się blisko 300 różnych asortymentów mięsa i wędlin. Przetwórstwo i handel dotyczy mięsa wieprzowego, wołowego oraz drobiowego. Sprzedaż mięsa i wędlin odbywa się poprzez sieć sklepów firmowych i patronackich działających na lokalnym rynku. W planach firmy realizowana jest ekspansja sprzedaży na terenie Dolnego Śląska.

W strategii firmy istotne do realizacji cele to konkurencyjność na lokalnym rynku, szczególnie w odniesieniu do handlu sieciowego, staranna realizacja każdego zamówienia oraz dbałość o najwyższą jakość produktów z uwzględnieniem bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.

*Jerzy Gawrycki*





#### Ogólnopolski Program Promocyjny „Doceń polskie”

Szynka wujka Władka z oferty asortymentowej Zakładu Przetwórstwa Mięsnego Jerzy Gawrycki została wyróżniona przez ekspertów Ogólnopolskiego Programu Promocyjnego „Doceń polskie” w Bielawie. Zdobyty certyfikat „Doceń polskie” potwierdza jej wysoką jakość i rodzime pochodzenie. Decyzja o przyznaniu prestiżowego godła „Doceń polskie” zapadła podczas piętnastego audytu artykułów spożywczych. Honorowym patronem programu, w ramach którego przyznawane są wyróżnienia jest Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

#### **Szynka wujka Władka z Bielawy nagrodzona przez ekspertów**

Do udziału w audycie żywności organizowanym w ramach programu „Doceń polskie” dopuszczane są tylko wyroby z tzw. Polskim akcentem – wytwarzane z polskich składników, na podstawie tradycyjnego przepisu lub na terenie naszego kraju. Pozytywna weryfikacja produktu umożliwia jego udział w audycie. Przeprowadzona ostatnio, piętnasta z kolei, certyfikacja miała miejsce 28 stycznia w Krakowie. Wówczas członkowie Łoży Ekspertów – grona specjalistów z branży spożywczej – ocenili wszystkie produkty starające się o zdobycie certyfikatu „Doceń polskie”.

*- Noty przyznawane są za smak, wygląd oraz stosunek jakości wyrobu do jego ceny. Za każdy z tych trzech aspektów można zdobyć od 1 do 10 punktów. Wynik jest średnią ocen przyznawanych przez członków Łoży Ekspertów. Godło „Doceń Polskie” jest nadawane tylko tym artykułom żywnościowym, które otrzymały minimum 7,5 punktu, z kolei te z maksymalnymi notami są honorowane także tytułem TOP PRODUKT – wyjaśnia Marek Bielski, organizator Ogólnopolskiego Programu Promocyjnego „Doceń polskie”.* Kryteria nadawania znaku promocyjnego są przejrzyste. Certyfikat „Doceń polskie” nie jest przyznawany przypadkowym propozycjom firm z branży spożywczej, ale sprawdzonym produktom. To rekomendacja, której konsumenci mogą zaufać – przekonuje Marek Bielski.

Jednym z producentów, którego żywność została uhonorowana zaszczytnym certyfikatem jest **ZPM Jerzy Gawrycki z Bielawy**. Szynka wujka Władka zdobyła godło „Doceń polskie”.



# Centrifilant

nr 15/1025/2015  
nadany: 04.02.2015 r.  
ważny do: 30.04.2017 r.

dla **ZPM Jerzy Gawrycki**  
**Bielawa**  
za produkt o nazwie

**SZYŃKA WUJKA WŁADKA**  
przyznany w programie "Doczeń polskie"

Patronat honorowy



Mirek Dzwonik  
*Mirek Dzwonik*



Elżbieta Hosińska  
*Elżbieta Hosińska*



Katarzyna Salomon  
*Katarzyna Salomon*



Zbigniew Kursto  
*Zbigniew Kursto*





# SZYNKA WUJKA WŁADKA

E42

5

WWW.GAWRYCKI.PL



# KATALOG PRODUKTÓW

KIEŁBASY DROBNO I ŚREDNIO ROZDROBNIONE WĘDZONE, PARZONE

7

KIEŁBASY GRUBO ROZDROBNIONE, WĘDZONE, PARZONE

11

KIEŁBASY SUROWE

13

KIEŁBASY GRUBO ROZDROBNIONE PODSUSZANE

15

KIEŁBASY ŚREDNIO I DROBNO ROZDROBNIONE PODSUSZANE

17

WĘDZONKI

21

WĘDZONKI SUROWE

29

WYROBY BŁOKOWE

31

WĘDLINY PODROBOWE

35

WĘDZONKI Z MIĘSA DROBIOWEGO

39

KIEŁBASY Z MIĘSA DROBIOWEGO

42

WĘDLINY PODROBOWE DROBIOWE

44

WYROBY GARMAŻERYJNE

46

WYROBY NA GRILLA

50

MIĘSA DO PIECA

54

MIĘSA MIELONE

56

TŁUSZCZE PARZONE I TOPIONE

58

WIEJSKI STÓŁ

60







## **KIEŁBASY DROBNO I ŚREDNIO ROZDROBNIONE WĘDZONE, PARZONE**

ZWANE POTOCZNIE KIEŁBASY CIENKIE I PARÓWKI. SZCZEGÓLNIIE POLECANE NA GORĄCO Z  
WODY LUB GRILLOWANE.

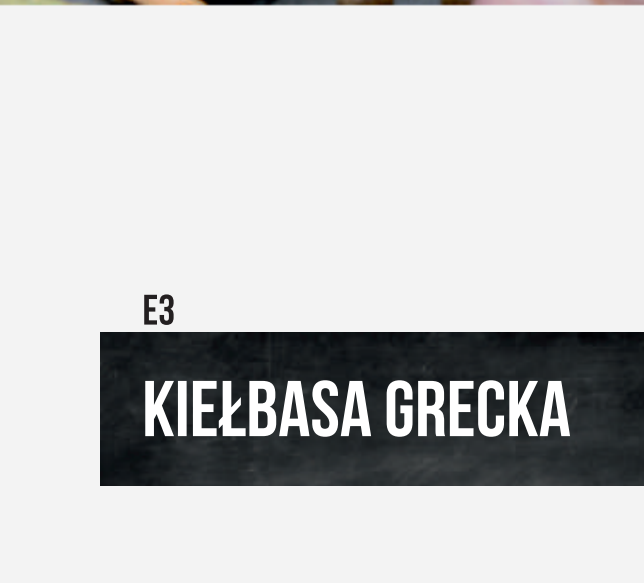
**BIAŁA PARZONA  
DEBRECZYŃSKIE  
FIRMOWA  
GRECKA  
GRIŁOWA WŁOSKA  
KATALONKI  
MORTADELA  
PARÓWKA  
PARÓWKA Z BŁONNIKIEM  
PARÓWKI DROBOWO-WIEPRZOWE EXTRA**

**PODWAWELSKA  
SENATORSKA  
SZEFA  
ŚLĄSKA  
ŚLĄSKA DROBOWO-WIEPRZOWA  
ŚLIMACZKI  
ZWYKŁA  
ZWYKŁA PIECZONA**



E1

**KIEŁBASA BIAŁA PARZONA**



E3

**KIEŁBASA GRECKA**



E2

**KIEŁBASA FIRMOWA**

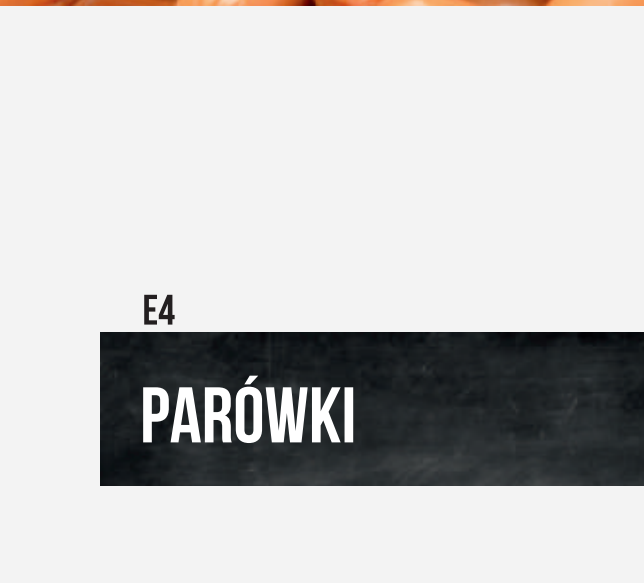


# KIEŁBASY DROBNO I ŚREDNIO ROZDROBNIONE WĘDZONE, PARZONE



E5

**PARÓWKI DROBNO-WIEPRZOWE EXTRA**



E4

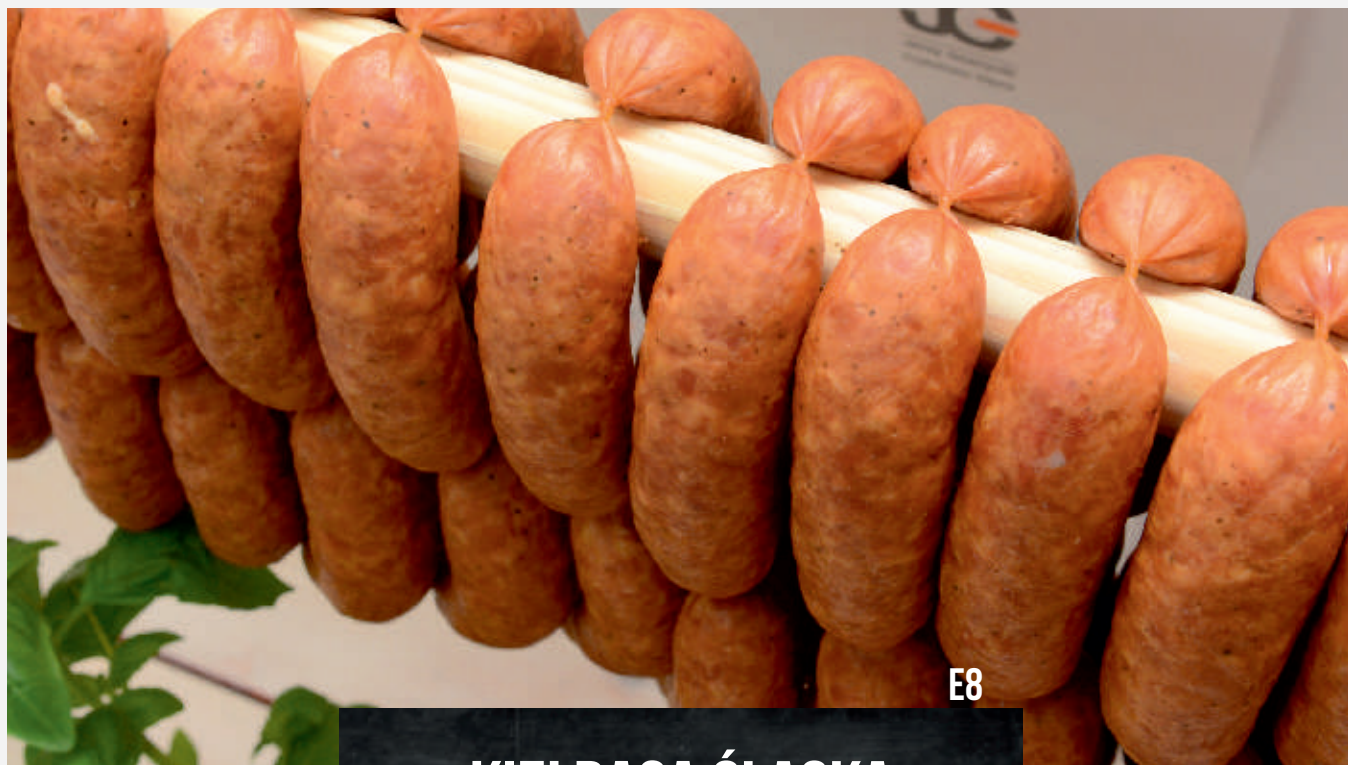
**PARÓWKI**



E7

**KIEŁBASA SZEFA**





E8

**KIEŁBASA ŚLĄSKA**



E9

**KIEŁBASA ZWYKŁA**

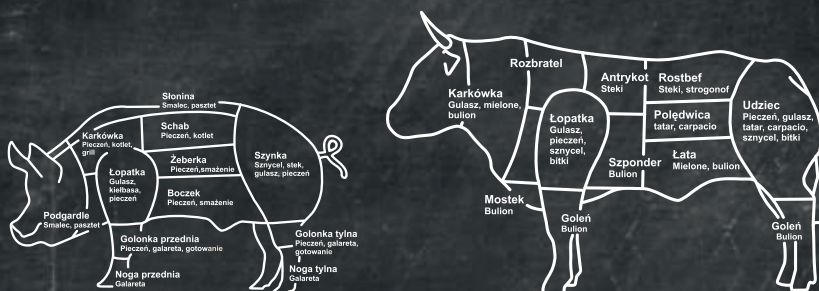




## KIEŁBASY GRUBO ROZDROBNIONE, WĘDZONE, PARZONE

KIEŁBASY PRZEZNACZONE DO PLASTERKOWANIA. ZALETĄ  
TYCH WYROBÓW JEST DUŻA SOCZYSTOŚĆ I BOGATY SZYMKOWY SMAK.

KSIĄŻĘCA  
MOZAIKOWA  
SZLACHECKA  
SZYMKOWA  
SZYMKOWA OLIVKOWA







E10

**KIEŁBASA KSIĄŻĘCA**



E11

**KIEŁBASA SZLACHECKA**



E12

**SZYNKOWA OLWKOWA**

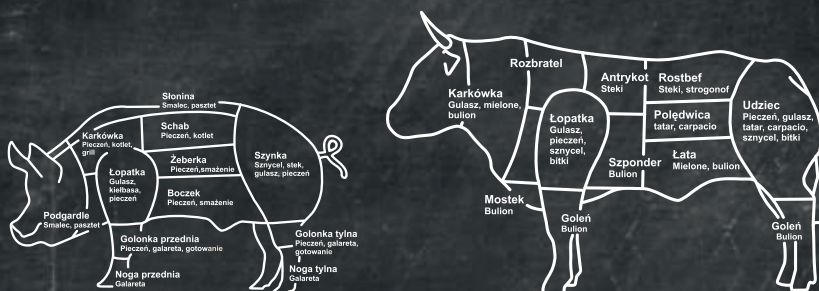




# KIEŁBASY SUROWE

KIEŁBASA BIAŁA PRODUKOWANA JEST WYŁĄCZNIE Z DODATKIEM SOLI I PRZYPRAW.  
 POWOLNE PARZENIE KIEŁBASY W WODZIE UWALNIA CIEKAWY AROMAT I SMAK.

## BIAŁA SUROWA PIWOSZKI

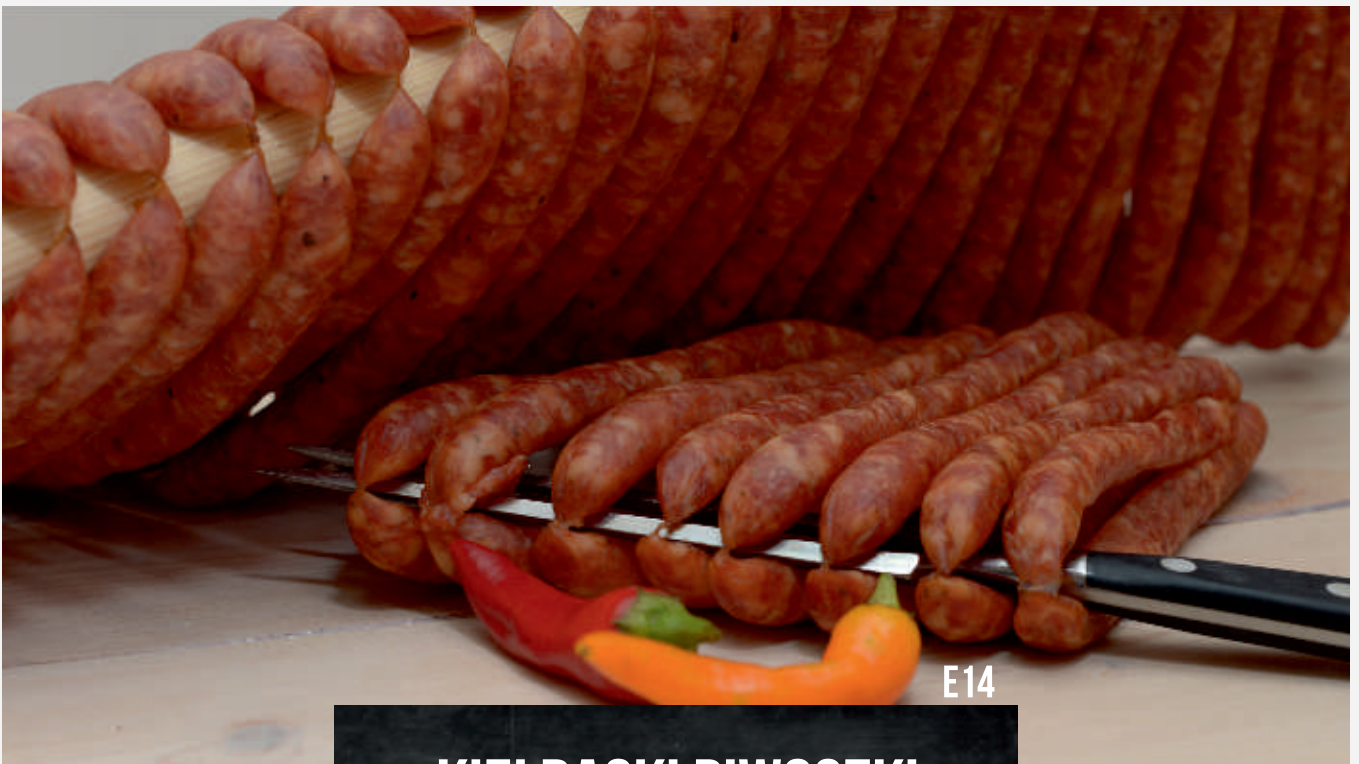






E13

**KIEŁBASA BIAŁA SUROWA**



E14

**KIEŁBASKI PIWOSZKI**

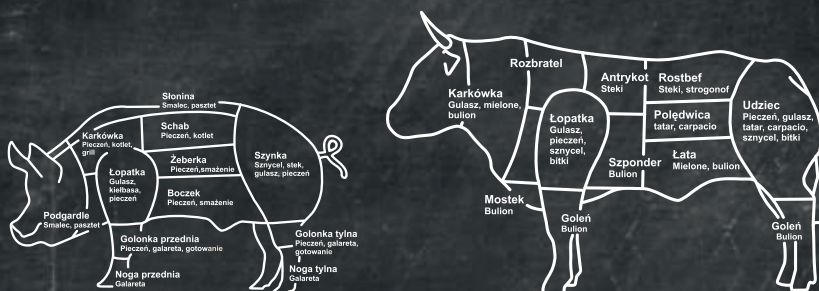




## KIEŁBASY GRUBO ROZDROBNIONE PODSUSZANE

KIEŁBASY PARZONE, PODSUSZANE PRODUKOWANE SĄ WG POLSKIEJ TRADYCJI MASARSKIEJ. WRAZ Z UPŁYWEM CZASU, W CHŁODNYM I SUCHYM MIEJSCU, DOJRZEWAJĄ W SMAKU.

### KRAKOWSKA PODSUSZANA ŻYWIECKA







E16

**KIEŁBASA KRAKOWSKA PODSUSZANA**



E17

**KIEŁBASA ŻYWIECKA**

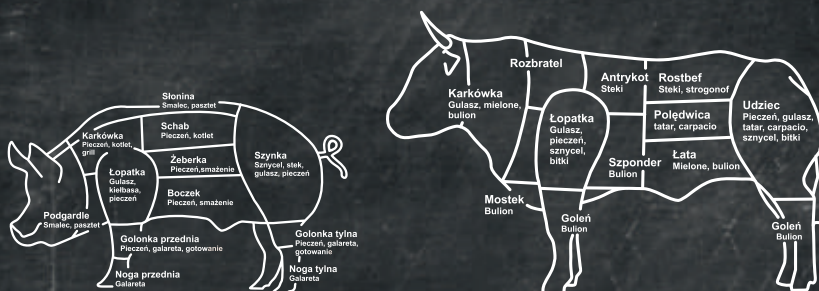




## KIEŁBASY ŚREDNIO I DROBNO ROZDROBNIONE PODSUSZANE

KIEŁBASY PARZONE, PODSUSZANE PRODUKOWANE SĄ WG POLSKIEJ TRADYCJI MASARSKIEJ.  
WRAZ Z UPŁYWEM CZASU, W CHŁODNYM I SUCHYM MIEJSCU, DOJRZEWAJĄ W SMAKU.

CHRZANOWA  
JAŁOWCOWA  
KABANOSY DROBNO-WIEPRZOWE  
KABANOSY WIEPRZOWE  
KRUCHA  
MYŚLIWSKA  
PIECZONA  
RZESZOWSKA  
WŁASNEJ ROBOTY  
Z CZOSNKIEM PIECZONA







E18

**KIEŁBASA JAŁOWCOWA**

E19

**KABANOSY DROBNO-WIEPRZOWE**



E20

**KABANOSY WIEPRZOWE**





E21

**KIEŁBASA KRUCHA**



E18

**KIEŁBASA MYŚLIWSKA**



E23

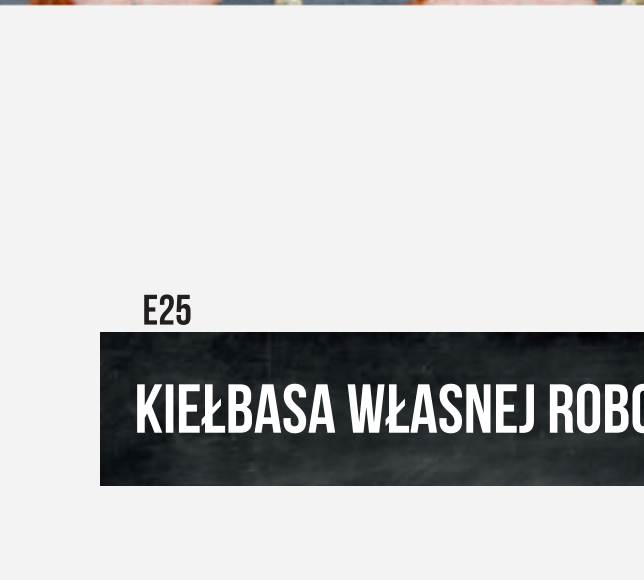
**KIEŁBASA PIECZONA**





E24

**KIEŁBASA RZESZOWSKA**



E25

**KIEŁBASA WŁASNEJ ROBOTY**



E26

**KIEŁBASA Z CZOSNKIEM PIECZONA**





## WĘDZONKI

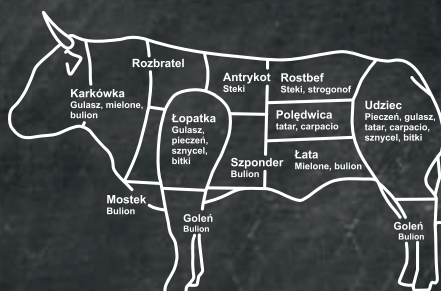
DUŻA RÓŻNORODNOŚĆ TYCH WĘDLIN POZWALA ZASPOKOIĆ WYRAFINOWANE GUSTA KLIENTÓW. WŚRÓD NICH MOŻNA ZNALEŹĆ SZYNKI, ŁOPATKI, BALERONY, POŁĘDWICE I BOCZKI.

BALERON  
BEKON  
BOCZEK FASZEROWANY  
BOCZEK PIECZONY  
BOCZEK PIZZA  
BOCZEK TORTOWY  
BOCZEK WĘDZONY  
FRYKAS BOCZKOWY  
GOLONKA SOWIOGÓRSKA  
GOLONKA WOLIBORSKA  
GOLONKA WĘDZONA  
KARCZEK DO PIECA  
KARCZEK MEKSYKAŃSKI  
KARCZEK PIECZONY

KARCZEK ZAWIJANY Z PRZYPRAWAMI  
KOŚCI WĘDZONE  
ŁOPATKA PIECZONA  
ŁOPATKA WĘDZONA  
OGONÓWKA  
OGONÓWKA WIŚNIOWA  
PŁATY WĘDZONE  
PNIACZEK ZE SCHABU  
POŁĘDWICA WĘDZONA  
POŁĘDWICA WIŚNIOWA  
ROLADA SCHABOWA  
SCHAB BIAŁY  
SCHAB DO PIECA  
SCHAB Z RUSZTU

SZYNKA BIAŁA PREMIUM  
SZYNKA DEBOWA  
SZYNKA FIRMOWA  
SZYNKA GOTOWANA  
SZYNKA PNIACZEK  
SZYNKA POLSKA  
SZYNKA PREMIUM  
SZYNKA SOWIOGÓRSKA  
SZYNKA WĘDZONA  
SZYNKA WÓLOWA  
SZYNKA WUJKA WŁADKA  
SZYNKA Z FORMY  
SZYNKA Z LIGAWKĄ  
SZYNKA Z LIŚCIEM

SZYNKA Z RUSZTU  
SZYNKA ŻŁOTA  
UDZIEC WĘDZONY Z/K  
WĘDZONKA KULINARNA  
BOCZEK SOWIOGÓRSKI  
ŻEBERKA WĘDZONE  
ŻEBRO MIĘSNE WĘDZONE  
ŻEBRO OBIADOWE

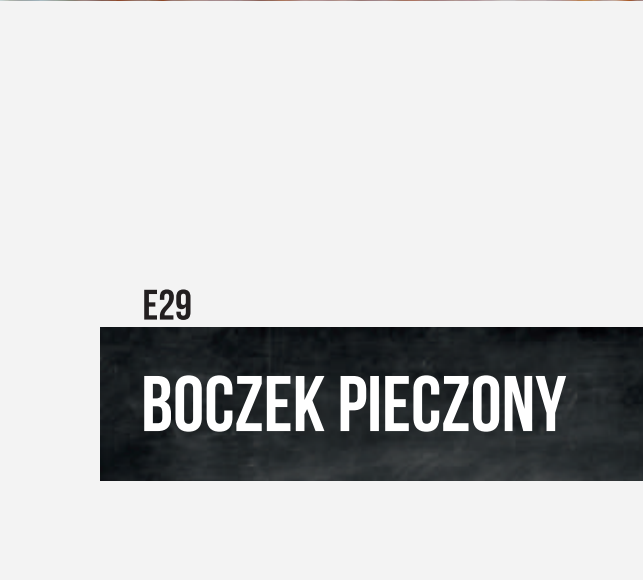






E28

**BALERON**



E29

**BOCZEK PIECZONY**



E30

**BOCZEK WĘDZONY PRZONY**





E31

**GOŁONKA SOWIOGÓRSKA PIECZONA**



E32

**KARCZEK DO PIECA**



E33

**OGONÓWKA**





E34

## POŁĘDWICA WIŚNIOWA



E35

## SCHAB DO PIECA



E36

## SZYNKA DĘBOWA



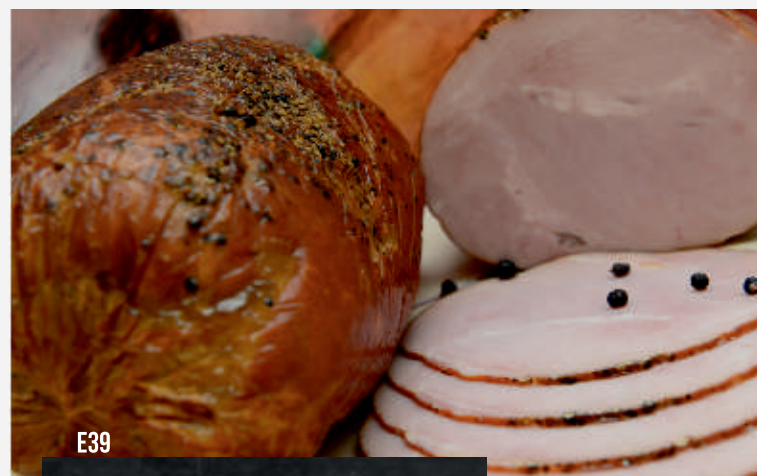
E37

# SZYNKA GOTOWANA



E38

# SZYNKA PNIACZEK



E39

# SZYNKA POLSKA





E40

## SZYNKA SOWIOGÓRSKA



E41

## SZYNKA WOŁOWA



E42

## SZYNKA WUJKA WŁADKA





E46

**WS BOCZEK SOWIOGÓRSKI**



E47

**ŻEBRO OBIADOWE**



E27

**ROLADA SCHABOWA**





E43

## SZYNKA Z LIŚCIEM

E44

## UDZIEC WĘDZONY Z/K



E45

## WĘDZONKA KULINARNA

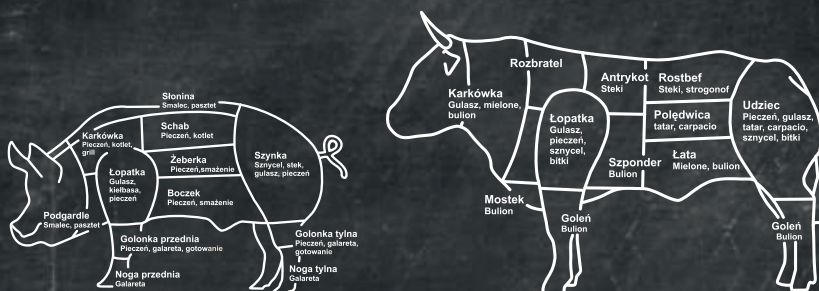




# WĘDZONKI SUROWE

TE WĘDZONKI ADRESOWANE SĄ DO SMAKOSZY LEKKO KWASKOWATYCH WĘDLIN,  
O CZĘŚCIOWO ZACHOWANEJ STRUKTURZE MIĘSA SUROWEGO.

**BOCZEK SUROWY WĘDZONY**  
**POŁĘDWICA WĘDZONA SUROWA**  
**SZYŃKA WĘDZONA SUROWA**







E48

**BOCZEK SUROWY WĘDZONY**

E49

**POŁĘDWICA WĘDZONA SUROWA**

E50

**SZYNKA WĘDZONA SUROWA**



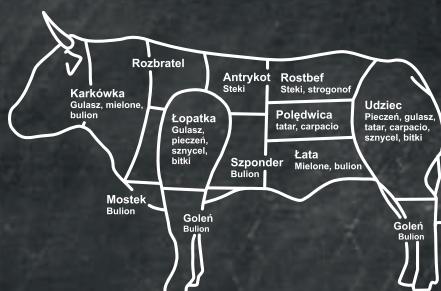


## WYROBY BLOKOWE

FINEZJA KSZTAŁTÓW I SMAKÓW WYROBÓW Z FORM ZASPOKOI OCZEKIWANIOA WYMAGAJĄCYCH KLIENTÓW. UZUPEŁNI POMYSŁY DO CODZIENNYCH POSIŁKÓW, JAK RÓWNIEŻ PRZYGOTOWANIA WYKWINTNYCH DAŃ.

GOLONKA W GALARECIE  
 GOLONKA BLOK  
 GULASZ ANGIELSKI  
 KIEŁBASA SŁOIKOWA  
 MIELONKA KANAPKOWA  
 MIELONKA SZKOLNA  
 MIELONKA TANIA  
 MIELONKA TYROLSKA

PIECZEŃ CZOSNKOWA  
 PIECZEŃ KRUCHA  
 PIECZEŃ Z POŁĘDWICZKA  
 POŁĘDWICA KONSERWOWA  
 SALCESON Z ŁOPATKI  
 SZYNKA KONSERWOWA  
 SZYNKA TYROLSKA  
 PLACEK MIĘSNY

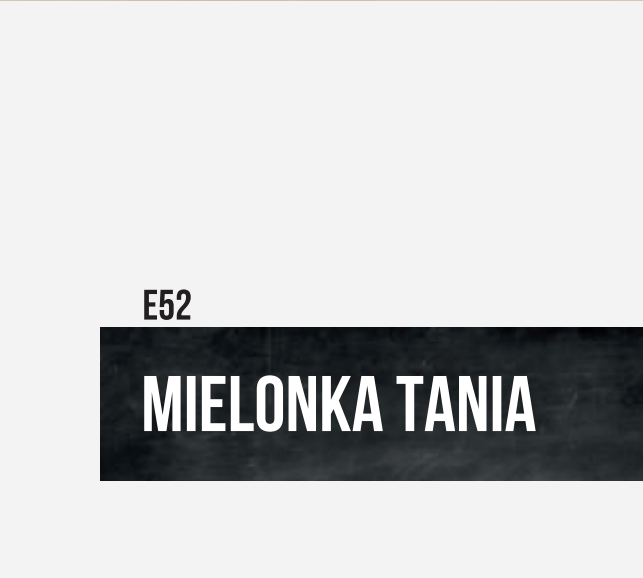






E51

## MIELONKA KANAPKOWA



E52

## MIELONKA TANIA



E53

## MIELONKA TYROLSKA





E54

## PIECZEŃ CZOSNKOWA



E55

## PIECZEŃ Z POLĘDWICZKĄ



E56

## SALCESON Z ŁOPATKI





E57

## GOLONKA BLOK



E15

## PLACEK MIĘSNY



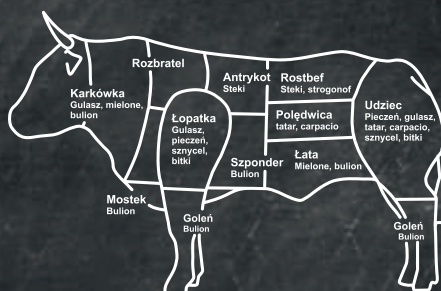


## WĘDLINY PODROBOWE

WĄTROBIANKI, PASZTETOWE, KISZKI I SALCESONY TO WYROBY O SZCZEGÓLNE TRADYCYJNYCH SMAKACH. DŁUGA LISTA WYROBÓW MIĘSNO-PODROBOWYCH POZWALA ZASPOKOIĆ SMAKI POKOLEŃ.

KASZANIACZKI  
KASZANKA  
PASZTET KSIĄŻĘCY  
PASZTETOWA FIRMOWA  
PASZTETOWA WĘDZONA  
PASZTET KREMOWY

PASZTET GRZYBOWY  
SALCESON CZARNY  
SALCESON OZORKOWY  
SALCESON WĘDZONY  
SALCESON Z PIETRUSZKĄ  
WĄTROBIANKA







E58

**KASZANIACZKI**

E59

**KASZANKA**



E60

**SALCESON CZARNY**





E61

## SALCESON OZORKOWY



E62

## SALCESON WĘDZONY



E63

## WĄTROBIANKA





E64

## PASZTET KREMOWY



E65

## PASZTET GRZYBOWY



E22

## SALCESON Z PIETRUSZKĄ





## WĘDZONKI Z MIĘSA DROBIOWEGO

WĘDZONKI Z MIĘSA KURCZAKA, INDYKA TO PROPOZYCJE  
DELIKATNYCH W SMAKU WYROBÓW.

ĆWIARTKA Z KURCZKA WĘDZONA  
FILET Z INDYKA WĘDZONY  
FILET Z KURCZAKA WĘDZONY  
KURCZAK WĘDZONY  
PAŁKA Z KURCZAKA WĘDZONA  
PNIACZEK Z INDYKA  
SKRZYDŁA Z KURCZAKA WĘDZONE  
UDKA Z KURCZAKA WĘDZONE  
UDZIEC Z INDYKA WĘDZONY







E67

**FILET Z KURCZAKA WĘDZONY**



E68

**UDKA Z KURCZAKA WĘDZONE**





**UDZIEC Z INDYKA WĘDZONY**



**FILET Z INDYKA WĘDZONY**

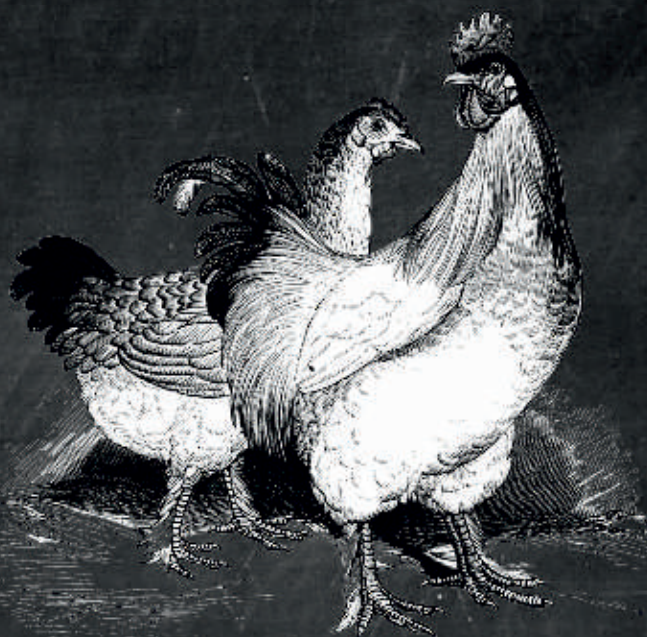




## KIEŁBASY Z MIĘSA DROBIEGO

PRZETWORY Z MIELONYCH MIĘS DROBIEGO, FORMOWANE I PARZONE, PRZYGOTOWANO WYKORZYSTUJĄC PRZYPRAWY O DELIKATNYCH NUTACH SMAKOWYCH. TE WYROBY MOGĄ STANOWIĆ ELEMENT MENU DLA KLIENTÓW DBAJĄCYCH SZCZEGÓLNI O CODZIENNĄ DIETĘ.

KURCZAK GOTOWANY  
POŁĘDWICA DROBIEGO  
POŁĘDWICA Z INDYKA MINI  
POŁĘDWICA Z INDYKA







E70

**KURCZAK GOTOWANY**



E71

**POŁĘDWICA DROBIOWA**



E72

**POŁĘDWICA Z INDYKA MINI**

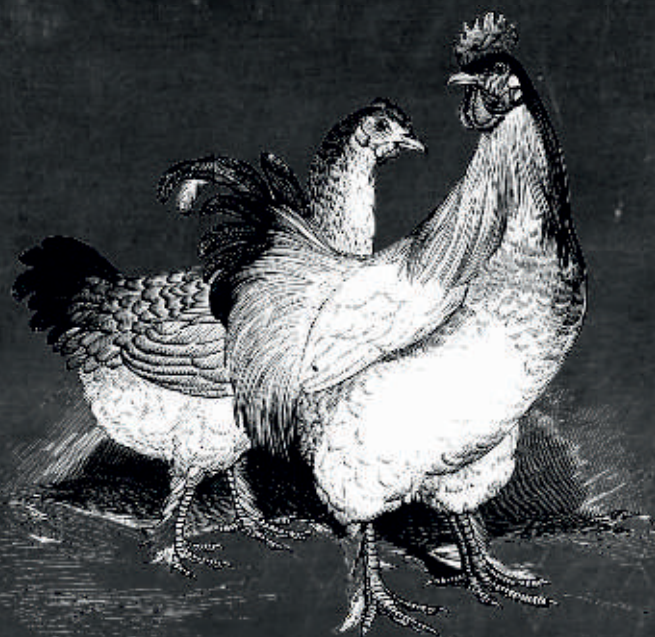




## WĘDLINY PODROBOWE DROBIOWE

---

PASZTET Z FORMY  
PASZTET DROBIOWO- WIEPRZOWY Z ŻURAWINĄ  
SALCESON INDYKSMAK







E73

## PASZTET Z FORMY

E74

## PASZTET DROBIOWO- WIEPRZOWY Z ŻURAWINĄ



E75

## SALCESON INDYKSMIAK





# WYROBY GARMAŻERYJNE

BOGACTWO OFERTY WYROBÓW GARMAŻERYJNYCH UMOŻLIWI PRZYGOTOWANIE POSIŁKU W CODZIENNYM ZABIEGANIU ORAZ PRZY OKAZJONALNYCH SPOTKANIACH.

GALARETKA DROBIOWA  
 GALARETKA WIEPRZOWO-WOŁOWA  
 KOLTET MIELONY Z WARZYWAMI  
 KOTLET MIELONY WIEPRZOWY  
 BURGERY WIEPRZOWE  
 PAŁKA FASZEROWANA  
 PULPECIKI DROBIOWE

PARÓWKA FRANCUSKA  
 PASZTECIK FRANCUSKI  
 ROLADKI DELIKATESOWE  
 ROLADKI OBIADOWE  
 SZASZŁYK DROBIOWY  
 SZASZŁYK WIEPRZOWY  
 ROLADKI Z KARCZKU  
 ZRAZY WOŁOWE  
 KROKIECIKI Z INDYKA







E76

**GALARETKA DROBIOWA**



E77

**GALARETKA WIEPRZOWO-WOŁOWA**



E78

**KOTLET MIELONY WIEPRZOWY**





E79

**KOTLET MIELONY Z WARZYWAMI**



E93

**BURGERY WIEPRZOWE**



E81

**ROLADKI DELIKATESOWE**





E82

**ROLADKI OBIADOWE PARZONE**

E83

**SZASZŁYK DROBIOWY**



E84

**SZASZŁYK WIEPRZOWY**



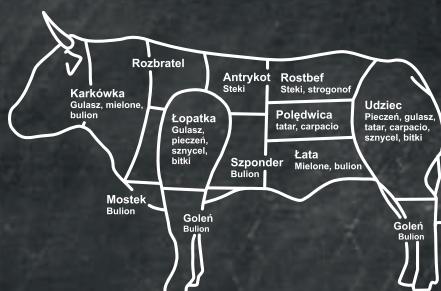


## WYROBY NA GRILLA

PARTY W DOMU, W OGRODZIE, NA WERANDZIE Z GRILLEM. POLECAMY SKOMPONOWAĆ CIEKAWY ZESTAW ŁĄCZĄC NA JEDNYM GRILLU WYROBY Z MIĘSA WIEPRZOWEGO ORAZ DROBIOWEGO.

PAŁECZKI GRILOWE  
 KARTOFLANKA NA GRILLA  
 BOCZEK NA GRILLA  
 KARCZEK NA GRILLA  
 MEDALIONY BOCZKOWE  
 PAŁKA Z KURCZAKA NA GRILLA  
 ROLLSY

SCHAB NA GRILLA  
 SKRZYDŁO Z KURCZAKA NA GRILLA  
 UDKO Z KURCZAKA NA GRILLA  
 ŻEBRO NA GRILLA  
 FILET Z KURCZAKA NA GRILLA  
 BATON GRILOWY



50

WWW.GAWRYCKI.PL





E94

**BOCZEK NA GRILLA**



E95

**SCHAB NA GRILLA**



E86

**KARCZEK NA GRILLA**



E96

**ZEBRO NA GRILLA**





E80

**PAŁECZKI GRILOWE**

E97

**MEDALIONY BOCZKOWE**



E98

**ROLLSY**

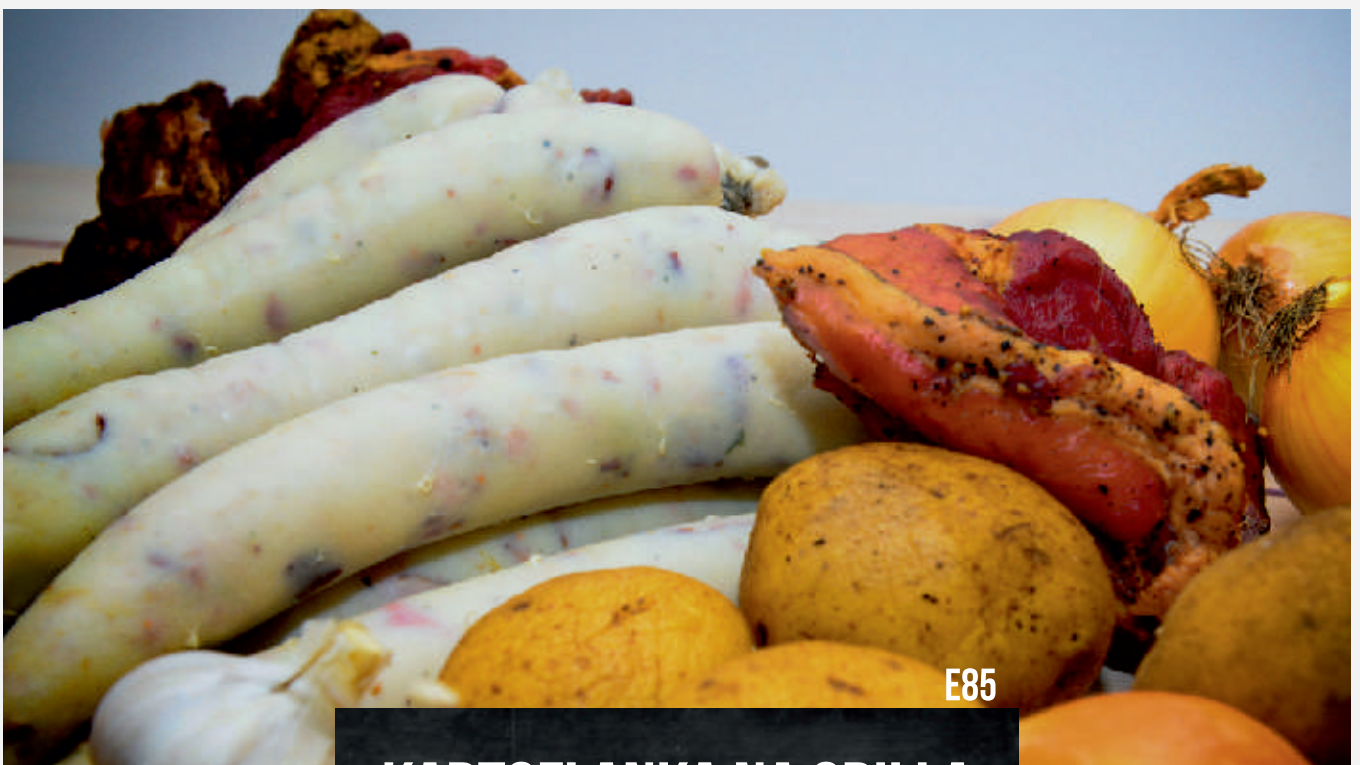






E87

**PAŁKA Z KURCZAKA NA GRILA**



E85

**KARTOFLANKA NA GRILLA**

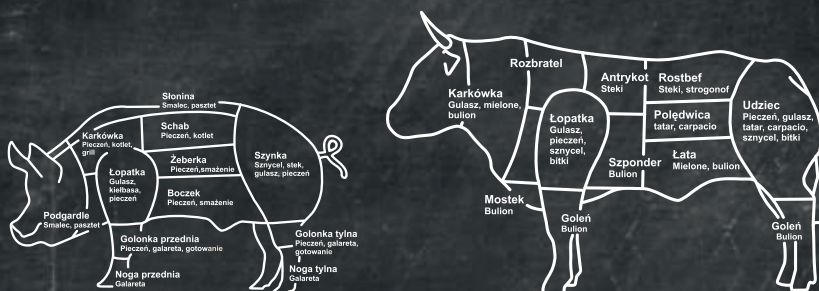




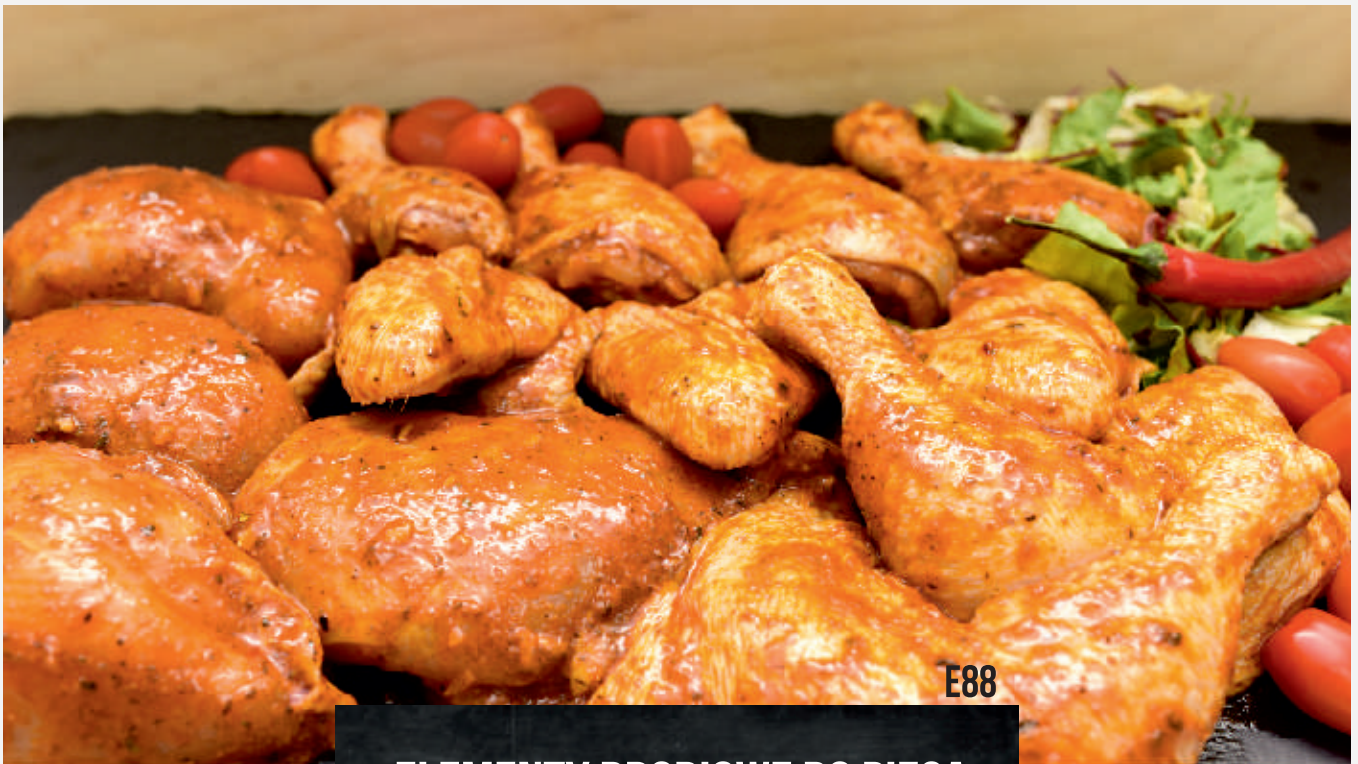
# MIĘSA DO PIECA

DRÓB DO PIECA TO OFERTA CATERINGOWA. WYRAZISTA W SMAKU I ZAPACHU MARYNATA DO DROBIU, WPASOWAŁA SIĘ W GUSTA WIELU KLIENTÓW.

KURCZAK DO PIECA  
 KULKA Z KURCZAKA DO PIECA  
 SKRZYDŁO Z KURCZAKA DO PIECA  
 UDKO Z KURCZAKA DO PIECA







ELEMENTY DROBIOWE DO PIECA



ELEMENTY DROBIOWE DO PIECA

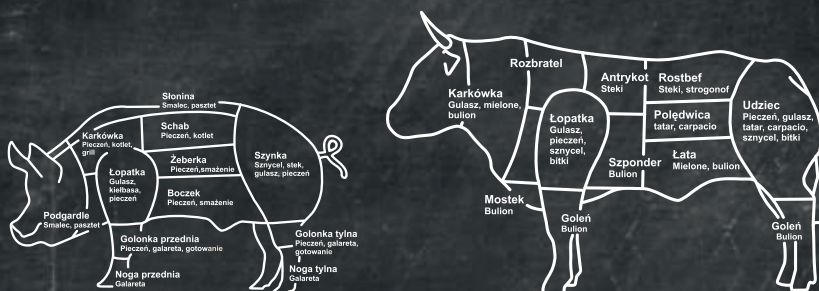




# MIĘSA MIELONE

ZAWSZE ŚWIEŻE, ZAWSZE BEZ DODATKÓW, MIELONE MIĘSA WIEPRZOWE I WOŁOWE.

MIELONE WIEPRZOWE  
 MIELONE WIEPRZOWO-WOŁOWE  
 MIELONE WOŁOWE - TATAR







E100

**MIELONE WIEPRZOWE**



E90

**MIELONE WOŁOWE - TATAR**

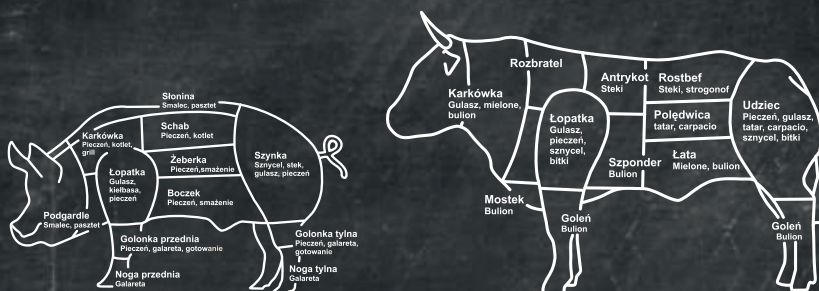




# TŁUSZCZE PARZONE I TOPIONE

TRADYCYJNE POLSKIE SMAKI W WYROBACH TŁUSZCZOWYCH  
POLECAMY NA PIKNIKI, GRILLE I INNE OKAZJE.

SMALEC Z MIĘSEM  
SŁONINA KANAPKOWA  
SŁONINA WĘDZONA  
SŁONINA Z PAPRYKĄ WĘDZONA

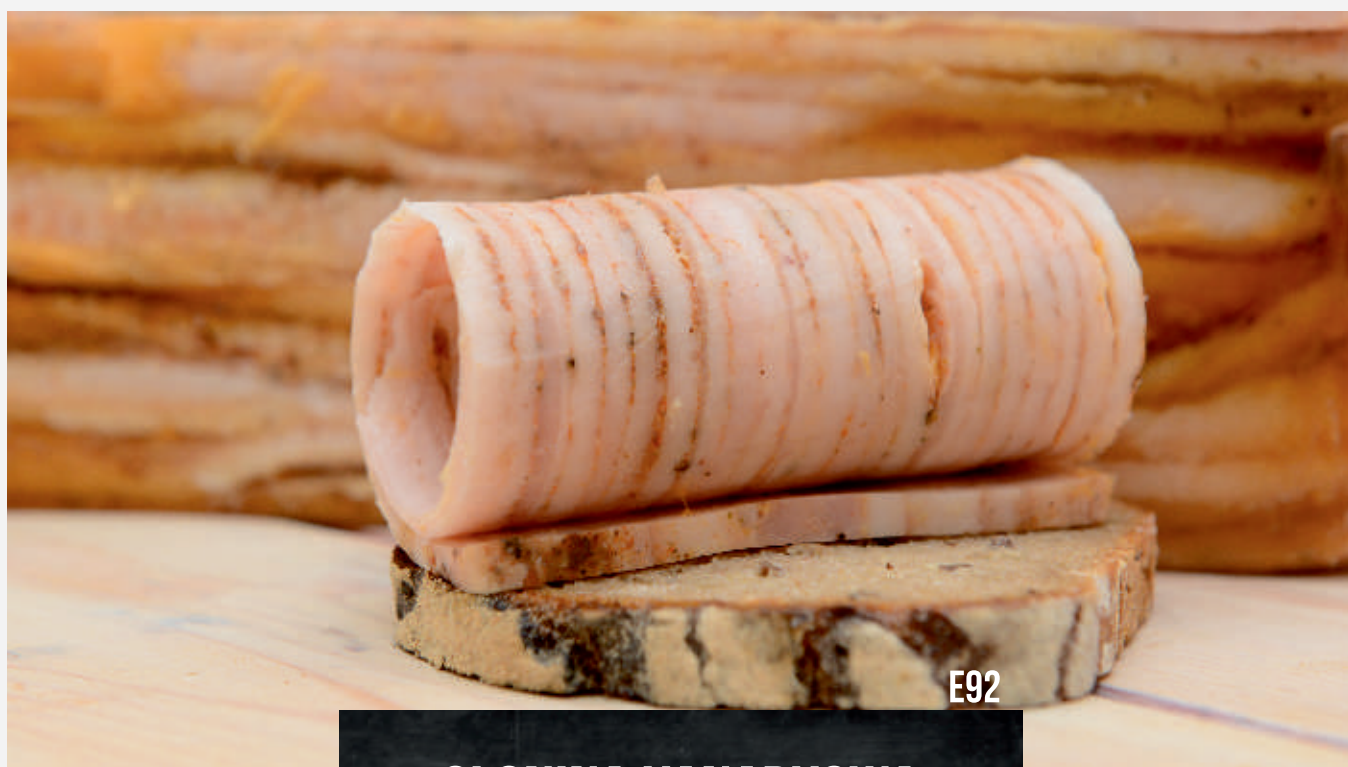






E91

## SMALEC Z MIĘSEM



E92

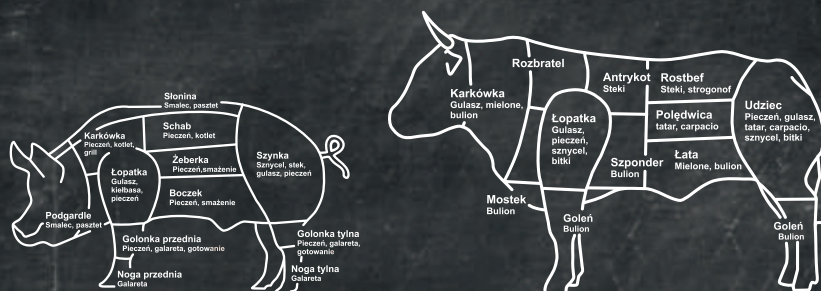
## SŁONINA KANAPKOWA





# WIEJSKI STÓŁ

TO OFERTA DLA ORGANIZATORÓW PRZYJĘĆ, NIE TYLKO WESELNYCH. BOGATY WYBÓR WYROBÓW O TRADYCYJNYCH SMAKACH, PRZYGOTOWANE W CIEKAWEJ ARANŻACJI UTRAKCYJNI MENU PRZYJĘCIA.





WIEJSKI STÓŁ STRAGAN



WIEJSKI STÓŁ



WIEJSKI STÓŁ WÓZ



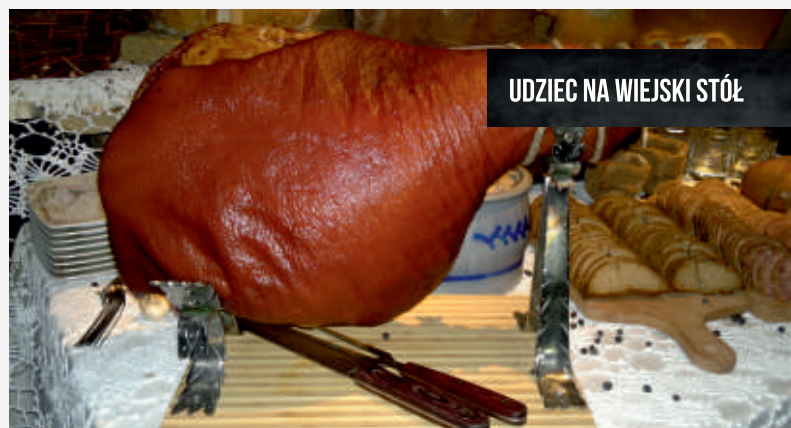
STÓŁ WIEJSKI



KASZANKA W PECHERZU I KASZANIACZKI



UDZIEC NA WIEJSKI STÓŁ



SALCESON WĘDZONY



SZYSZKI PIKANTNE





OFERTA

„WIEJSKI STÓŁ”

DLA 150 OSÓB (0,2KG/OSOBE)

WĘDZONKI

UDZIEC WIEPRZOWY Z NOGĄ	10 KG
SCHAB GOSPODARZA	4 KG
BOCZEK PIECZONY	1 KG
BOCZEK SOWIOGÓRSKI PASKI	1 KG
SZYNKA WUJKA WŁADKA	1 KG

KIEŁBASY

KIEŁBASA KRUCHA	2 KG
KIEŁBASA Z CZOSNKIEM PIECZONA	1,5 KG
PLECIONKI Z KIEŁBASY (WARKOCZE Z KABANOSÓW, SZYSZKI PIKANTNE)	3 KG
KIEŁBASA WŁASNEJ ROBOTY	1 KG
KIEŁBASA W SŁOIKU	0,9 KG

WĘDLINY PODROBOWE

KASZANIACZKI - 1 KG	1 KG
KASZANKA W PECHERZU WĘDZONA - 1 KG	1 KG
SALCESON W PECHERZU WĘDZONY - 1 KG	1 KG
PASZTET KSIAZĘCY (Z WARZYWAMI Z FORMY BABKOWEJ)	2 KG
PASZTET Z MIĘSA INDYKA W SŁOIKU - 0,9 KG	0,9 KG

SMALEC Z MIĘSEM - 3 KG



SCHAB GOSPODARZA



KABANOSY WARKOCZE



WARKOCZE I KIEŁBASA KRUCHA



# Informacje o produktach

Etyk. nr.	Alergeny	Nazwa asortymentu	Składniki	Warunki przechowyw.	Termin przechowyw.	Grupa technologiczna	Informacje
1	BRAK	KIEŁBASA BIAŁA PARZONA	Składniki: mięso wieprzowe (83,3%), woda, przyprawy, sól, błonnik grochowy, cukier, gronowy, cukier, białko wieprzowe kolagenowe, aromaty, stabilizator E 306, jelito wieprzowe.	2-6 C	Luzem 3 dni Vacum 7 dni	KIEŁBASA WIEPRZOWA, ŚREDNIO ROZDROBNIONA, PARZONA.	Z DODATKIEM KOLAGENOWEGO BIAŁKA WIEPRZOWEGO
2	SOJA	KIEŁBASA FIRMOWA	składniki: mięso wieprzowe (64,3%), woda, mięso wołowe (14,3%), sól, substancja zagęszczająca E407, stabilizatory: E451, E452, E 331, E 450, glukoza, maltodekstryna, przeciwutleniacz E301, E316, wzmacniacz smaku E621, SOJOWY HYDROLIZAT BIAŁKOWY, przyprawy, ekstrakty i koncentraty przypraw, KONCENTRAT BIAŁKA SOJOWEGO, substancja konserwująca E250, jelito wieprzowe.	2-6 C	Luzem 7 dni Vacum 14 dni	KIEŁBASA WIEPRZOWO -WOŁOWA, ŚREDNIO ROZDROBNIONA, WĘDZONA, PARZONA.	
3	SELER	KIEŁBASA GRECKA	składniki: mięso wieprzowe (87%), woda, sól, BIAŁKO WIEPRZOWE KOLAGENOWE, syrop glukozowy, dekstroza, stabilizator E450, przeciwutleniacz E316, wzmacniacz smaku E621, przyprawy (zawiera SELER), ekstrakty przypraw, ekstrakty drożdży, substancja konserwująca E250, jelito baranie.	2-6 C	Luzem 3 dni Vacum 7 dni	KIEŁBASA WIEPRZOWA, ŚREDNIO ROZDROBNIONA, PARZONA.	
4	SOJA	PARÓWKI	składniki: mięso wieprzowe (67,5%), woda, mięso wołowe (10,9%), sól, skrobia, KONCENTRAT BIAŁKA SOJOWEGO, mieszanka błonników: babki plesznik, pszennego oraz cykoni, przyprawy, ekstrakty przypraw, aromat, przeciwutleniacze E 300, E 301, E316, stabilizatory: E451, E452, E450, E339, substancja konserwująca E 250, jelito wieprzowe.	2-6 C	Luzem 7 dni	KIEŁBASA WIEPRZOWA, DROBNOROZDROBNIONA, WĘDZONA, PARZONA.	
5	LAKTOZA	PARÓWKI DROBIOWO -WIEPRZOWE EXTRA	składniki: mięso drobiowe (51,6%), mięso wieprzowe (27%), woda, tkanka łączna wieprzowa (2,4%), tłuszcz wieprzowy (2,3%), sól, stabilizator E331, przeciwutleniacze: E315, E316, regulator kwasowości E330, syrop glukozowy, przyprawy (zawierają LAKTOZĘ) i ekstrakty przypraw, aromaty, wzmacniacz smaku E621, substancja konserwująca E250.	2-6 C	Luzem 7 dni Vacum 14 dni	WYRÓB W OSŁONCE NIEJADALNEJ. KIEŁBASA DROBIOWO-WIEPRZOWA, DROBNOROZDROBNIONA, WĘDZONA, PARZONA.	
7	BRAK	KIEŁBASA SZEFA	składniki: mięso wieprzowe (90,9%), woda, sól, syrop glukozowy, dekstroza, przeciwutleniacze: E301, E316, przyprawy, aromaty i ekstrakty przypraw, wzmacniacz smaku E621, substancja konserwująca E250, jelito wieprzowe.	2-6 C	Luzem 7 dni Vacum 14 dni	KIEŁBASA Z MIĘSA WIEPRZOWEGO, ŚREDNIO ROZDROBNIONA, PARZONA.	
8	SOJA, GORCZYCA, DWUTLENEK SIARKI	KIEŁBASA ŚLĄSKA	składniki: mięso wieprzowe (75%), mięso wołowe (12,5%), woda, skrobia ziemniaczana, sól, KONCENTRAT BIAŁKA SOJOWEGO, substancja zagęszczająca E407, stabilizatory: E451, E452, glukoza, maltodekstryna, przeciwutleniacz E301, BIAŁKOWY, przyprawy (zawierają DWUTLENEK SIARKI i GORCZYCĘ), ekstrakty przypraw, substancja konserwująca E250, jelito wieprzowe.	2-6 C	Luzem 7 dni Vacum 14 dni	KIEŁBASA WIEPRZOWO -WOŁOWA, ŚREDNIOROZDROBNIONA, WĘDZONA, PARZONA.	
9	SOJA	KIEŁBASA ZWYKŁA	składniki: mięso wieprzowe (68,2%), mięso wołowe (21,8%), woda, sól, KONCENTRAT BIAŁKA SOJOWEGO, białko wieprzowe, przyprawy, stabilizatory: E451, E452, E450, E339, substancja konserwująca E250, jelito wieprzowe.	2-6 C	Luzem 7 dni Vacum 14 dni	KIEŁBASA WIEPRZOWO - WOŁOWA, ŚREDNIOROZDROBNIONA, WĘDZONA, PARZONA.	Z DODATKIEM BIAŁKA WIEPRZOWEGO
10	GORCZYCA	KIEŁBASA KSIĄŻĘCA	składniki: mięso wieprzowe, sól, skrobia ryżowa, syrop glukozowy, dekstroza, hydrolizat białka rzepaku i kukurydzy, przeciwutleniacze: E300, E301, E315, E316, przyprawy (w tym:GORCZYCA) i aromaty przypraw, wzmacniacz smaku E621, stabilizator E331, regulator kwasowości E330, substancja konserwująca E250, 100g wyrobu gotowego wyprodukowano ze 102 g mięsa wieprzowego.	2-6 C	Luzem 7 dni Vacum 14 dni	WYRÓB W OSŁONCE NIEJADALNEJ. KIEŁBASA WIEPRZOWA, GRUBOROZDROBNIONA, WĘDZONA, PARZONA.	
11	SOJA, GORCZYCA	KIEŁBASA SZLACHECKA	składniki: mięso wieprzowe (93,5%), woda, sól, BIAŁKO SOJOWE, syrop glukozowy, przyprawy (zawierają GORCZYCĘ), ekstrakty przypraw, aromat, wzmacniacz smaku E 621, stabilizatory E 332, E 407a, przeciwutleniacz E 301, regulator kwasowości E 325, substancja konserwująca E 250.	2-6 C	Luzem 7 dni Vacum 14 dni	WYRÓB W OSŁONCE NIEJADALNEJ. KIEŁBASA WIEPRZOWA, GRUBOROZDROBNIONA, WĘDZONA, PARZONA.	
12	LAKTOZA, GORCZYCA	SZYNKOWA OLIVKOWA	składniki: mięso wieprzowe (74,1%), woda, oliwki, sól, przyprawy (zawiera GORCZYCĘ), ekstrakty przypraw, stabilizatory: E450, E451, E 262, białko wieprzowe, maltodekstryna, dekstroza, ziemniaczana skrobia modyfikowana, zagęstniki: E407, E425, białko mleka (zawiera LAKTOZĘ), przeciwutleniacze: E316, E300, E301, wzmacniacz smaku E621, emulgator E471, aromat, substancja konserwująca E250.	2-6 C	Luzem 7 dni Vacum 14 dni	WYRÓB W OSŁONCE NIEJADALNEJ. KIEŁBASA WIEPRZOWA, GRUBOROZDROBNIONA, WĘDZONA, PARZONA.	Z DODATKIEM BIAŁKA WIEPRZOWEGO I BIAŁEK MLEKA



# Informacje o produktach

Etyk. nr.	Alergeny	Nazwa asortymentu	Składniki	Warunki przechowyw.	Termin przechowyw.	Grupa technologiczna	Informacje
13	BRAK	KIEŁBASA BIAŁA SUROWA	Składniki: mięso wieprzowe (83,3%), woda, przyprawy, sól, błonnik grochowy, cukier, gronowy, cukier, białko wieprzowe kolagenowe, aromaty, stabilizator E 306, jelito wieprzowe.	0-4 C	24 Godziny	KIEŁBASA WIEPRZOWA, ŚREDNIOROZDROBNIONA, SUROWA. SPOŻYĆ PO OBRÓBCE TERMICZNEJ.	Z DODATKIEM BIAŁKA WIEPRZOWEGO
14	BRAK	KIEŁBASKI PIWOSZKI	składniki: mięso wieprzowe (91,7%), sól, przyprawy, dekstroza, maltodekstryna, cukier, przeciwutleniacz E300, E 301, wzmacniacz smaku E621, ekstrakt przypraw, aromat, startowe kultury bakterii, substancja konserwująca E250, jelito baranie.	2-6 C	Luzem 7 dni	KIEŁBASA WIEPRZOWA, ŚREDNIO ROZDROBNIONA, WĘDZONA, SUROWA.	
15	GORCZYCA, SOJA	PLACEK MIĘSNY	składniki: mięso wieprzowe, sól, przyprawy (w tym GORCZYCA), glukoza, dekstroza, błonnik SOJOWY, białko wołowe kolagenowe, przeciwutleniacz E 331, wzmacniacz smaku E 621, hydrolizat białka rzepak i kukurydzy, aromat, substancja konserwująca E 250. 100 g gotowego wyrobu wyprodukowano ze 108 g mięsa wieprzowego.	2-6 C	Luzem 7 dni	WYRÓB GARMAŻERYJNY Z MIĘSA WIEPRZOWEGO, PIECZONY	Z DODATKIEM BIAŁKA WIEPRZOWEGO
16	BRAK	KIEŁBASA KRAKOWSKA PODSUSZANA	składniki: mięso wieprzowe, sól, przyprawy, ekstrakty przypraw, stabilizatory: E451, E452, E450, E339, substancja konserwująca E250. 100 g gotowego wyrobu wyprodukowano z 118 g mięsa wieprzowego.	10-18 C	Luzem 14dni Vacum 21 dni	WYRÓB W OSŁONCE NIEJADALNEJ. KIEŁBASA WIEPRZOWA, GRUBO ROZDROBNIONA, WĘDZONA, PARZONA, PODSUSZANA.	
17	BRAK	KIEŁBASA ŻYWIECKA	składniki: mięso wieprzowe, mięso wołowe, sól, stabilizatory: E451, E452, E450, E339, substancja konserwująca E250. 100g wyrobu wyprodukowano z 93g mięsa wieprzowego i z 9g mięsa wołowego.	10-18 C	Luzem 14dni Vacum 21 dni	WYRÓB W OSŁONCE NIEJADALNEJ. KIEŁBASA WIEPRZOWO- WOŁOWA, GRUBOROZDROBNIONA, WĘDZONA, PARZONA, PODSUSZANA.	
18	BRAK	KIEŁBASA MYŚLIWSKA-JAŁOWCOWA	składniki: mięso wieprzowe, mięso wołowe, sól, przyprawy, cukier, syrop glukozowy, przeciwutleniacz E 301, substancja konserwująca E250, jelito wieprzowe. 100 g gotowego wyrobu wyprodukowano z 98,9 g mięsa wieprzowego i 18,8 g mięsa wołowego.	10-18 C	Luzem 14dni Vacum 21 dni	KIEŁBASA WIEPRZOWO- WOŁOWA, ŚREDNIOROZDROBNIONA, WĘDZONA, PARZONA, PODSUSZANA.	
19	BRAK	KABANOSY DROBIOWO-WIEPRZOWE	składniki: mięso z kurczaka, mięso wieprzowe, sól, syrop glukozowy, przyprawy i ekstrakty przypraw, dekstroza, sacharoza, aromat, przeciwutleniacz E316, wzmacniacz smaku E621, substancja konserwująca E250, jelito baranie. 100 g gotowego wyrobu wyprodukowano ze 118 g mięsa drobiowego i 13 g mięsa wieprzowego.	10-18 C	Luzem 14dni Vacum 21 dni	KIEŁBASA DROBIOWO-WIEPRZOWA, ŚREDNIOROZDROBNIONA, PARZONA, WĘDZONA, PODSUSZANA.	
20	BRAK	KABANOSY WIEPRZOWE	składniki: mięso wieprzowe, sól, przyprawy, dekstroza, aromat, substancja konserwująca E250, wzmacniacz smaku E621, jelito baranie. 100 g gotowego wyrobu wyprodukowano z 125g mięsa wieprzowego.	10-18 C	Luzem 14dni Vacum 21 dni	KIEŁBASA WIEPRZOWA, ŚREDNIOROZDROBNIONA, PARZONA, WĘDZONA, PODSUSZANA.	
21	SOJA, SELER	KIEŁBASA KRUCHA	składniki: mięso wieprzowe, sól, sacharoza, glukoza, przyprawy, warzywa suszone (zawiera SELER), wzmacniacze smaku: E635, E621, ekstrakt drożdżowy, aromaty, regulator kwasowości E330, HYDROLIZAT BIAŁKA SOJOWEGO, substancja konserwująca E250, jelito wieprzowe. 100 g gotowego wyrobu wyprodukowano z 111 g mięsa wieprzowego.	10-18 C	Luzem 14dni Vacum 21 dni	KIEŁBASA WIEPRZOWA, ŚREDNIOROZDROBNIONA, WĘDZONA, PARZONA, PODSUSZANA.	
22	SOJA, SELER	SALCESON Z PIETRUSZKĄ	składniki: mięso z głów wieprzowych (66,7%), woda, żelatyna wieprzowa, sól, przyprawy i ekstrakty przypraw, dekstroza, aromaty, wzmacniacz smaku E621, hydrolizat białka rzepak i kukurydzy, substancja konserwująca E250.	2-16 C	Luzem 10dni	WYRÓB W OSŁONCE NIEJADALNEJ. GALANTYNA Z MIĘSA WIEPRZOWEGO, PARZONA.	
23	BRAK	KIEŁBASA PIECZONA	składniki: mięso wieprzowe, mięso wołowe, sól, cukier, glukoza, dekstroza, przyprawy, aromaty, substancja konserwująca azotyn sodu, jelito wieprzowe. 100g wyrób wyprodukowano z 96g mięsa wieprzowego i z 10g mięsa wołowego.	10-18 C	Luzem 14dni Vacum 21 dni	KIEŁBASA WIEPRZOWO- WOŁOWA, ŚREDNIO ROZDROBNIONA, WĘDZONA, PARZONA, PIECZONA, PODSUSZANA.	



# Informacje o produktach

Etyk. nr.	Alergeny	Nazwa asortymentu	Składniki	Warunki przechowyw.	Termin przechowyw.	Grupa technologiczna	Informacje
24	BRAK	KIEŁBASA RZESZOWSKA	składniki: mięso wieprzowe, sól, przyprawy, ekstrakty przypraw, dekstroza, sacharoza, wzmacniacz smaku E621, regulatory kwasowości: E330, E270, E327, E262, maltodekstryna, błonnik grochowy, syrop glukozowy, ekstrakty ziół, substancja konserwująca E250, jellito wieprzowe. 100 g gotowego wyrobu wyprodukowano z 105,3 g mięsa wieprzowego.	10-18 °C	Luzem 14dni Vacum 21 dni	KIEŁBASA WIEPRZOWA, ŚREDNIO ROZDROBNIONA, WĘDZONA, PARZONA, PODSUSZANA.	
25	SOJA, SELER	KIEŁBASA WŁASNEJ ROBOTY	składniki: mięso wieprzowe (zużyto 99g do wyprodukowania 100g gotowego wyrobu), mięso wołowe (zużyto 24,7g do wyprodukowania 100g gotowego wyrobu), sól, przyprawy (zawierają SELER) i aromaty przypraw, ekstrakty ziół, dekstroza, wzmacniacz smaku E621, dekstroza, syrop glukozowy, HYDROLIZAT BIAŁKA SOJOWEGO, regulator kwasowości E 325, sproszkowany sok z cytryn, ekstrakt drożdży, jellito wieprzowe.	10-18 °C	Luzem 14dni Vacum 21 dni	KIEŁBASA WIEPRZOWO-WOŁOWA, ŚREDNIOROZDROBNIONA, WĘDZONA, PARZONA, PODSUSZANA.	
26	BRAK	KIEŁBASA Z CZOSNKIEM PIECZONA	składniki: mięso wieprzowe, sól, syrop glukozowy, ekstrakty ziół, przeciwutleniacz E301, aromat, przyprawy, wzmacniacz smaku E621, substancja konserwująca E250, jellito wieprzowe. 100 g gotowego wyrobu wyprodukowano ze 100 g mięsa wieprzowego.	10-18 °C	Luzem 14dni Vacum 21 dni	KIEŁBASA WIEPRZOWA, ŚREDNIO ROZDROBNIONA, WĘDZONA, PARZONA, PIECZONA, PODSUSZANA.	
27	LAKTOZA, GORCZYCA	ROLADA SCHABOWA	składniki: schab wieprzowy (76,9%), woda (21,2%), sól, stabilizatory: E452, E451, E450, skrobia ryżowa, białko wieprzowe kolagenowe, przeciwutleniacze: E 301, E316, wzmacniacze smaku: E921, E927, dekstroza, przyprawy (zawierają GORCZYCĘ), aromat (zawiera LAKTOZĘ), sól wędzona, substancja konserwująca E250, ekstrakty przypraw.	2-6 °C	Luzem 14dni Vacum 21 dni	SCHAB WIEPRZOWY Z DODATKIEM WODY, WĘDZONY, PARZONY.	Z DODATKIEM BIAŁKA WIEPRZOWEGO KOLAGENOWEGO ORAZ BIAŁEK MLEKA
28	LAKTOZA	BALERON	składniki: mięso wieprzowe (78%), woda (19,9%), sól, stabilizatory: E450, E451, białko wieprzowe, maltodekstryna, ziemniaczana skrobia modyfikowana, zagęstniki: E407, E425, białko mleka (zawiera LAKTOZĘ), przeciwutleniacz: E316, wzmacniacz smaku E621, substancja konserwująca E250, ekstrakty przypraw.	2-6 °C	Luzem 14dni Vacum 21 dni	WĘDZONKA Z KARCZKU WIEPRZOWEGO Z DODATKIEM WODY, WĘDZONA, PARZONA.	Z DODATKIEM BIAŁKA WIEPRZOWEGO I BIAŁEK MLEKA
29	BRAK	BOCZEK PIECZONY	składniki: boczek wieprzowy, przyprawy, sól, wzmacniacz smaku E621. 100 g wyrobu gotowego wyprodukowano z 125 g boczku wieprzowego.	2-6 °C	Luzem 14dni Vacum 21 dni	BOCZEK WIEPRZOWY, ROLOWANY, PIECZONY.	
30	SOJA	BOCZEK WĘDZONY	składniki: mięso wieprzowe (88,7%), woda (9,4%), sól, stabilizatory: E450, E331, E451, skrobia modyfikowana, białko wieprzowe, BIAŁKO SOJOWE, skrobia ryżowa, substancje zagęszczające: E407, E415, dekstroza, substancja wiążąca E508, przeciwutleniacze: E316, E315, substancja konserwująca E250, ekstrakty przypraw.	2-6 °C	Luzem 14dni Vacum 21 dni	BOCZEK WIEPRZOWY Z DODATKIEM WODY, WĘDZONY, PARZONY.	Z DODATKIEM BIAŁKA WIEPRZOWEGO
31	LAKTOZA, GORCZYCA	GOLONKA SOWIOGÓRSKA	składniki: mięso wieprzowe (98%), sól, przyprawy (zawierają GORCZYCĘ), olej rzepakowy, stabilizatory: E450, E451, białko wieprzowe, maltodekstryna, cukier, ziemniaczana skrobia modyfikowana, zagęstniki: E407, E425, białko mleka (zawiera LAKTOZĘ), przeciwutleniacze: E316, wzmacniacz smaku E621, substancja konserwująca E250, ekstrakty przypraw.	2-6 °C	Luzem 14dni Vacum 21 dni	KIEŁBASA DROBOWO-WIEPRZOWA, ŚREDNIOROZDROBNIONA, PARZONA, WĘDZONA, PODSUSZANA.	Z DODATKIEM BIAŁKA WIEPRZOWEGO I BIAŁEK MLEKA
32	BRAK	KARCZEK DO PIECA	składniki: mięso wieprzowe (75%), woda (25%), sól, stabilizatory E 331, maltodekstryna, białko wieprzowe, wzmacniacz smaku E 621, przyprawy i ekstrakty przypraw, aromat, substancja konserwująca E 250	2-6 °C	Luzem 7dni	KARCZEK WIEPRZOWY Z DODATKIEM WODY, PARZONY.	Z DODATKIEM BIAŁKA WIEPRZOWEGO
33	LAKTOZA	OGONÓWKA	składniki: mięso wieprzowe (73,3%), woda (14,4%), sól, stabilizatory: E452, E451, E450, skrobia ryżowa, białko wieprzowe kolagenowe, przeciwutleniacze: E 301, E316, wzmacniacze smaku: E921, E927, LAKTOZA, dekstroza, przyprawy i aromat, sól wędzona, substancja konserwująca E250, ekstrakty przypraw.	2-6 °C	Luzem 14dni Vacum 21 dni	WĘDZONKA Z SZYNKI WIEPRZOWEJ Z DODATKIEM WODY, WĘDZONA, PARZONA.	Z DODATKIEM KOLAGENOWEGO BIAŁKA WIEPRZOWEGO
34	LAKTOZA	POŁĘDWICA WIŚNIOWA	składniki: schab wieprzowy (78,7%), woda (19,1%), sól, stabilizatory: E452, E451, E450, skrobia ryżowa, białko wieprzowe kolagenowe, przeciwutleniacze: E 301, E316, wzmacniacze smaku: E921, E927, dekstroza, przyprawy i aromat (zawierają LAKTOZĘ), sól wędzona, substancja konserwująca E250, ekstrakty przypraw.	2-6 °C	Luzem 14dni Vacum 21 dni	SCHAB WIEPRZOWY Z DODATKIEM WODY, WĘDZONY, PARZONY.	Z DODATKIEM BIAŁKA WIEPRZOWEGO I BIAŁEK MLEKA



# Informacje o produktach

Etyk. nr.	Alergeny	Nazwa asortymentu	Składniki	Warunki przechowyw.	Termin przechowyw.	Grupa technologiczna	Informacje
35	BRAK	SCHAB DO PIECA	składniki: mięso wieprzowe (75%), woda (25%), sól, stabilizatory E 331, maltodekstryna, białko wieprzowe, wzmacniacz smaku E 621, cukier, glukoza, przyprawy i ekstrakty przypraw, aromat, substancja konserwująca E 250	2-6 C	Luzem 4dni	SCHAB WIEPRZOWY Z DODATKIEM WODY, PARZONY.	Z DODATKIEM BIAŁKA WIEPRZOWEGO
36	BRAK	SZYNKA DĘBOWA	składniki: mięso z szynki wieprzowej (90,9%), woda (4,7%), sól, substancja zagęszczająca E 407a, białko wieprzowe, glukoza, wzmacniacz smaku E 621, stabilizator E 451, przeciwutleniacz E 316, aromat, substancja konserwująca E 250.	2-6 C	Luzem 14dni Vacum 21 dni	SZYNKA WIEPRZOWA Z DODATKIEM WODY, WĘDZONA, PARZONA.	Z DODATKIEM BIAŁKA WIEPRZOWEGO
37	LAKTOZA	SZYNKA GOTOWANA	składniki: mięso wieprzowe (83,8%), woda (14,4%), sól, stabilizatory: E450, E451, białko wieprzowe, maltodekstryna, ziemniaczana skrobia modyfikowana, zagęstniki: E407, E425, białko mleka (zawiera LAKTOZĘ), przeciwutleniacze: E316, wzmacniacz smaku E621, substancja konserwująca E250, ekstrakty przypraw	2-6 C	Luzem 14dni Vacum 21 dni	SZYNKA WIEPRZOWA Z DODATKIEM WODY, WĘDZONA, PARZONA.	Z DODATKIEM BIAŁKA WIEPRZOWEGO
38	LAKTOZA	SZYNKA PNIACZEK	składniki: mięso wieprzowe (76,9%), woda (21%), sól, stabilizatory: E450, E451, białko wieprzowe, maltodekstryna, ziemniaczana skrobia modyfikowana, zagęstniki: E407, E425, białko mleka (zawiera LAKTOZĘ), przeciwutleniacz: E316, wzmacniacz smaku E621, substancja konserwująca E250, ekstrakty przypraw.	2-6 C	Luzem 14dni Vacum 21 dni	SZYNKA WIEPRZOWA, Z DODATKIEM WODY, WĘDZONA, PARZONA. WYRÓB Z POŁĄCZONYCH KAWAŁKÓW MIĘSA.	Z DODATKIEM BIAŁKA WIEPRZOWEGO I BIAŁEK MLEKA
39	BRAK	SZYNKA POLSKA	składniki: mięso wieprzowe (90,9%), woda (7,5%), sól, dekstroza, stabilizatory E 452, E 451, E 450, przyprawy, przeciwutleniacze, E 301, wzmacniacz smaku E 621, stabilizator E 407a, białko wieprzowe kolagenowe, substancja konserwująca E250, ekstrakty przypraw.	2-6 C	Luzem 14dni Vacum 21 dni	SZYNKA WIEPRZOWA Z DODATKIEM WODY, WĘDZONA, PARZONA.	Z DODATKIEM KOLAGENOWEGO BIAŁKA WIEPRZOWEGO
40	BRAK	SZYNKA SOWIOGÓRSKA	składniki: mięso wieprzowe, woda, sól, syrop glukozowy, stabilizatory E 262, E 331, przeciwutleniacze E 300, E 301, aromat, ekstrakty przypraw, substancja konserwująca E 250. 100 g gotowego wyrobu wyprodukowano z 111,1 g mięsa wieprzowego.	2-6 C	Luzem 14dni Vacum 21 dni	SZYNKA WIEPRZOWA, WĘDZONA, PARZONA.	
41	LAKTOZA	SZYNKA WOŁOWA	składniki: mięso wołowe (76,9%), woda (21%), sól, dekstroza, stabilizatory E 452, E 451, E 450, skrobia ryżowa, białko wieprzowe kolagenowe, przeciwutleniacze E 301, E 316, wzmacniacz smaku E 621, E 627, aromat (zawiera LAKTOZĘ), przyprawy, sól wędzona, substancja konserwująca E 250, ekstrakty przypraw.	2-6 C	Luzem 14dni Vacum 21 dni	SZYNKA WOŁOWA Z DODATKIEM WODY WĘDZONA, PARZONA.	Z DODATKIEM KOLAGENOWEGO BIAŁKA WIEPRZOWEGO
42	BRAK	SZYNKA WUJKA WŁADKA	składniki: szynka wieprzowa, sól, cukier, przyprawy naturalne, substancja konserwująca E250. 100 g gotowego wyrobu wyprodukowano z 122 g szynki wieprzowej.	2-6 C	Luzem 14dni Vacum 21 dni	SZYNKA WIEPRZOWA, WĘDZONA, PARZONA.	
43	BRAK	SZYNKA Z LIŚCIEM	składniki: mięso z szynki, sól, syrop glukozowy, dekstroza, ekstrakt drożdży, sproszkowana acerola, ekstrakty przypraw, hydrolizat na bazie rzepaku, kukurydzy i ryżu, przyprawy, białko wieprzowe kolagenowe, sól wędzona, substancja konserwująca E 250. 100 g gotowego wyrobu wyprodukowano z 104,2 g mięsa wieprzowego.	2-6 C	Luzem 14dni Vacum 21 dni	SZYNKA WIEPRZOWA, WĘDZONA, PARZONA.	Z DODATKIEM BIAŁKA WIEPRZOWEGO
44	SOJA	UDZIEC WĘDZONY Z/K	składniki: udziec wieprzowy z kością ( 95,9%), woda, sól, stabilizatory E 451, E 452, E 331, maltodekstryny, glukoza, aromaty, wzmacniacz smaku E 621, przeciwutleniacz E 301, HYDROLIZAT BIAŁKA SOJOWEGO, substancja konserwująca E 250.	2-6 C	Luzem 14dni	UDZIEC WIEPRZOWY Z KOŚCIĄ, WĘDZONY, PARZONY.	
45	GORCZYCA	WĘDZONKA KULINARNA	składniki: mięso wieprzowe, sól, przyprawy (zawierają GORCZYCĘ), glukoza, substancja konserwująca E250. 100 g gotowego wyrobu wyprodukowano z 111,1 g surowca.	2-6 C	Luzem 14dni Vacum 21 dni	MIĘSO DROBNE WIEPRZOWE, WĘDZONE.	



# Informacje o produktach

Etyk. nr.	Alergeny	Nazwa asortymentu	Składniki	Warunki przechowy.	Termin przechowy.	Grupa technologiczna	Informacje
46	BRAK	WS BOCZEK SOWIOGÓRSKI	składniki: mięso wieprzowe, woda, sól, syrop glukozowy, stabilizatory E 262, E 331, przeciwutleniacze E 300, E 301, aromat, ekstrakty przypraw, substancja konserwująca E 250. 100 g gotowego wyrobu wyprodukowano z 125 g mięsa wieprzowego.	2-6 C	Luzem 14 dni Vacum 21 dni	BOCZEK WIEPRZOWY, WĘDZONY, PARZONY.	
47	BRAK	ŻEBRO OBIADOWE	składniki: żebro wieprzowe (84,4%), woda (8,4%), cukier, sól, syrop glukozowy, przyprawy i ekstrakty przypraw, aromaty, mus jabłkowy, ocet, skrobia modyfikowana, białko wieprzowe, maltodekstryna, stabilizator E331, substancje zagęszczające: E412, E415.	2-6 C	Luzem 7 dni	ŻEBERKA WIEPRZOWE, PARZONE, PIECZONE.	Z DODATKIEM BIAŁKA WIEPRZOWEGO
48	BRAK	BOCZEK SUROWY WĘDZONY	składniki: boczek wieprzowy (95,2%), woda, sól, glukoza, wzmacniacz smaku E 621, stabilizator E 451, przeciwutleniacz E 316, aromat, dekstroza, kultury startowe bakterii, substancja konserwująca E 250.	2-6 C	Luzem 7 dni Vacum 14 dni	BOCZEK WIEPRZOWY, WĘDZONY, SUROWY.	
49	BRAK	POŁĘDWICA WĘDZONA SUROWA	składniki: schab wieprzowy (95,2%), woda, sól, glukoza, wzmacniacz smaku E 621, stabilizator E 451, przeciwutleniacz E 316, aromat, dekstroza, kultury startowe bakterii, substancja konserwująca E 250.	2-6 C	Luzem 7 dni Vacum 14 dni	SCHAB WIEPRZOWY, WĘDZONY, SUROWY.	
50	BRAK	SZYNKA WĘDZONA SUROWA	składniki: szynka wieprzowa (95,2%), woda, sól, glukoza, wzmacniacz smaku E 621, stabilizator E 451, przeciwutleniacz E 316, aromat, dekstroza, kultury startowe bakterii, substancja konserwująca E 250.	2-6 C	Luzem 7 dni Vacum 14 dni	SZYNKA WIEPRZOWA, WĘDZONA, SUROWA.	
51	SOJA	MIELONKA KANAPKOWA	składniki: mięso wieprzowe (64,9%), woda, skrobia ziemniaczana, sól, IZOLAT BIAŁKA SOJOWEGO, stabilizatory: E451, E452, E 262, E 331, substancja zagęszczająca E407, maltodekstryny, glukoza, przeciwutleniacz E 300, E301, wzmacniacz smaku E621, aromaty mięsa wieprzowego i wołowego, ekstrakty przypraw, substancja konserwująca E250.	2-6 C	Luzem 21 dni	WYRÓB W OSŁONCE NIEJADALNEJ. WYRÓB Z MIĘSA WIEPRZOWEGO, ŚREDNIOROZDOBNIONY, PARZONY.	Z DODATKIEM BIAŁKA WIEPRZOWEGO
52	SOJA	MIELONKA TANIA	składniki: mięso wieprzowe (45,1%), woda, skrobia ziemniaczana, sól, substancja zagęszczająca E407, stabilizatory: E451, E452, E 262, E 331, IZOLATY HYDROLIZAT BIAŁKA SOJOWEGO, błonnik pszenny, przyprawy, glukoza, wzmacniacz smaku E621, przeciwutleniacze: E 300, E316, E301, aromaty, maltodekstryna, substancja konserwująca E250.	2-6 C	Luzem 21 dni	WYRÓB W OSŁONCE NIEJADALNEJ. BŁOK Z MIĘSA WIEPRZOWEGO, ŚREDNIOROZDOBNIONY, PARZONY.	
53	SOJA, GLUTEN	MIELONKA TYROLSKA	składniki: mięso wieprzowe (66,7%), woda, mąka ziemniaczana, sól, IZOLAT BIAŁKA SOJOWEGO, stabilizatory E 451, E452, substancja zagęszczająca E 407a, przyprawy i ekstrakty przypraw, maltodekstryny, glukoza, aromaty (zawierają GLUTEN, SOJE), wzmacniacz smaku E 621, stabilizatory E 262, E 331, przeciwutleniacze E 300, E 301, substancja konserwująca E 250.	2-6 C	Luzem 14 dni	WYRÓB W OSŁONCE NIEJADALNEJ. WYRÓB Z MIĘSA WIEPRZOWEGO, ŚREDNIOROZDOBNIONY, PARZONY.	
54	SOJA	PIECZEŃ CZOSNKOWA	składniki: mięso wieprzowe (61,4%), mięso wołowe (20,5%), woda, skrobia ziemniaczana, sól, substancja zagęszczająca E407, dekstroza, maltodekstryny, stabilizatory: E451, E450, E331, przeciwutleniacze: E316, E300, wzmacniacz smaku E621, SOJOWY HYDROLIZAT BIAŁKOWY, KONCENTRAT BIAŁKA SOJOWEGO, aromaty, substancja konserwująca E250.	2-6 C	Luzem 7 dni Vacum 14 dni	WYRÓB Z MIĘSA WIEPRZOWEGO I WOŁOWEGO, ŚREDNIO ROZDOBNIONY, PIECZONY.	
55	GLUTEN, SOJA, LAKTOZA	PIECZEŃ Z POŁĘDWICZKĄ	składniki: mięso wieprzowe (81,5%), woda, mąka pszenna (zawiera GLUTEN), drożdże, skrobia ziemniaczana, sól, stabilizatory E 452, E 451, E 450, skrobia ryżowa, białko wieprzowe kolagenowe, przeciwutleniacze E 300, E 301, E 306, E 316, wzmacniacz smaku E 621, E 927, aromat (zawiera LAKTOZĘ), przyprawy, dekstroza, sól wędzona, BIAŁKO SOJOWE, stabilizatory: E460, E451, E452, E330, hydrolizat białka rzepakowego i kukurydzy, substancja konserwująca E 250.	2-6 C	Luzem 7 dni Vacum 14 dni	BŁOK Z MIĘSA WIEPRZOWEGO, ŚREDNIOROZDOBNIONY, PARZONY PIECZONY.	Z DODATKIEM BIAŁKA WIEPRZOWEGO
56	SOJA, SELER, GORCZYCA, LAKTOZA	SALCESON Z ŁOPATKI	składniki: mięso wieprzowe (88%), woda, sól, żelatyna wieprzowa, substancja zagęszczająca E407, dekstroza, maltodekstryny, stabilizatory: E451, E450, E331, przeciwutleniacz E316, SOJOWY HYDROLIZAT BIAŁKOWY, warzywa suszone (zawiera SELER), przyprawy (zawiera GORCZYCĘ), aromaty (zawierają LAKTOZĘ), wzmacniacz smaku E 621, substancja konserwująca E250.	2-6 C	Luzem 7 dni	WYRÓB W OSŁONCE NIEJADALNEJ. BŁOK Z MIĘSA WIEPRZOWEGO, GRUBOROZDOBNIONY, PARZONY.	



# Informacje o produktach

Etyk. nr.	Alergeny	Nazwa asortymentu	Składniki	Warunki przechowyw.	Termin przechowyw.	Grupa technologiczna	Informacje
57	GLUTEM, SOJA	GOLONKA BLOK	składniki: mięso wieprzowe (61%), rosół (34%), żelatyna wieprzowa (3,5%), warzywa suszone, przyprawy i ekstrakty przypraw, sól, białko wieprzowe, błonnik owsiany (zawiera GLUTEN), stabilizator E 451, glukoza, cukier, wzmacniacz smaku E 621, aromat, hydrolizat białka rzepakowego, kukurydzy i SOJI.	2-6 C	Vacum 10 dni	GALANTYNA Z GOŁONEK WIEPRZOWYCH, WYRÓB BEZOSŁONKOWY.	Z DODATKIEM BIAŁKA WIEPRZOWEGO
58	GORCZYCA, GLUTEN	KASZANIACZKI	składniki: kasza jęczmienna (zawiera GLUTEN), mięso wieprzowe (41,8%), tkanka łączna wieprzowa (7%), krew spożywcza wieprzowa, kasza gryczana (zawiera GLUTEN), przyprawy (zawierają GORCZYCĘ), sól, dekstroza, hydrolizat białka rzepakowego i kukurydzy, aromat, wzmacniacz smaku E621, substancja konserwująca E250, jellito baranie.	2-6 C	Luzem 4 dni Vacum 7 dni	WĘDLINA PODROBOWA WIEPRZOWO- WOŁOWA, PARZONA.	Z DODATKIEM BIAŁKA KRWI WIEPRZOWEJ
59	GORCZYCA, GLUTEN	KASZANKA	składniki: kasza jęczmienna (zawiera GLUTEN), mięso wieprzowe (41,8%), tkanka łączna wieprzowa (7%), krew spożywcza wieprzowa, kasza gryczana (zawiera GLUTEN), przyprawy (zawierają GORCZYCĘ), sól, dekstroza, hydrolizat białka rzepakowego i kukurydzy, aromat, wzmacniacz smaku E621, substancja konserwująca E250, jellito wieprzowe.	2-6 C	Luzem 4 dni Vacum 7 dni	WĘDLINA PODROBOWA WIEPRZOWO- WOŁOWA, PARZONA.	Z DODATKIEM BIAŁKA KRWI WIEPRZOWEJ
60	BRAK	SALCESON CZARNY	składniki: mięso wieprzowe 42,2 % (w tym mięśnie policzkowe 14%), rosół, surowce kolagenowe (19,9%), podroby wieprzowe i wołowe (10,2%), preparat krwi spożywczej wieprzowej, sól, przyprawy, substancja konserwująca E250.	2-6 C	Luzem 7 dni Vacum 10 dni	WYRÓB W OSŁONCE NIEJADALNEJ. WEDLINA Z MIĘS WIEPRZOWYCH, SUROWCÓW KOLAGENOWYCH ORAZ PODROBÓW WIEPRZOWYCH I WOŁOWYCH, PARZONA.	Z DODATKIEM BIAŁKA KRWI WIEPRZOWEJ
61	BRAK	SALCESON OZORKOWY	składniki: mięso wieprzowe 42,2 % (w tym mięśnie policzkowe 14%), rosół, surowce kolagenowe (19,9%), podroby wieprzowe i wołowe (10,2%), sól, przyprawy, substancja konserwująca E250.	2-6 C	Luzem 7 dni Vacum 10 dni	WYRÓB W OSŁONCE NIEJADALNEJ. WEDLINA Z MIĘS WIEPRZOWYCH, SUROWCÓW KOLAGENOWYCH ORAZ PODROBÓW WIEPRZOWYCH I WOŁOWYCH, PARZONA.	
62	BRAK	SALCESON WĘDZONY	składniki: mięso wieprzowe 42,2 % (w tym mięśnie policzkowe 14%), rosół, surowce kolagenowe (19,9%), podroby wieprzowe i wołowe (10,2%), sól, przyprawy, substancja konserwująca E250.	2-6 C	Luzem 7 dni Vacum 10 dni	WYRÓB W OSŁONCE NIEJADALNEJ. WEDLINA Z MIĘS WIEPRZOWYCH, SUROWCÓW KOLAGENOWYCH ORAZ PODROBÓW WIEPRZOWYCH I WOŁOWYCH, PARZONA.	
63	JAJA	WĄTROBIANKA	składniki: mięso wieprzowe (87,6%), tłuszcz wieprzowy (8,3%), woda, JAJA w proszku, sól, przyprawy, błonnik grochowy, substancja konserwująca E 250.	2-6 C	Luzem 7 dni	WYRÓB W OSŁONCE NIEJADALNEJ. PASZTETOWA WIEPRZOWA, PARZONA.	
64	JAJA, GLUTEN, SOJA	PASZTET KREMOWY	składniki: mięso wieprzowe (81%), tłuszcz wieprzowy (9,4%), skórki wieprzowe ( 1,1%), PROSZEK JAJECZNY, błonnik grochowy, sól, przyprawy (zawierają SO2), mąka pszenna (zawiera GLUTEN), olej palmowy, glukoza, HYDROLIZAT BIAŁKA SOJOWEGO, ekstrakt drożdżowy, aromat, substancja konserwująca E 250.	2-6 C	Luzem 7 dni	WYRÓB W OSŁONCE NIEJADALNEJ. PASZTETOWA WIEPRZOWA, PARZONA.	
65	JAJA, SELER, SOJA	PASZTET GRZYBOWY	składniki: mięso wieprzowe (81%), tłuszcz wieprzowy (9,4%), skórki wieprzowe ( 1,1%), PROSZEK JAJECZNY, błonnik grochowy, sól, przyprawy, aromaty (zawierają SELER), cukier, grzyby suszone (borowik, maślak, podgrzybek, pieczarka) - 0,3%, HYDROLIZAT BIAŁKA SOJOWEGO, wzmacniacz smaku E 621, substancja konserwująca E 250.	2-6 C	Luzem 7 dni	WYRÓB W OSŁONCE NIEJADALNEJ. PASZTETOWA WIEPRZOWA, PARZONA.	
66	BRAK	FILET WĘDZONY Z INDYKA	składniki: filet z indyka ( 76,9%), woda ( 21,2%), sól, stabilizatory E 1442, E 407a, E 425, E 450, regulator E 451, dekstroza, wzmacniacz smaku E 621, przeciwutleniacz E 310, przyprawy, zagęstnik E 415, hydrolizat kukurydzy, aromat, substancja konserwująca E250, ekstrakty przypraw.	2-6 C	Luzem 14 dni Vacum 21 dni	WĘDZONKA Z PIERSI INDYCZEJ Z DODATKIEM WODY, WĘDZONA, PARZONA.	
67	BRAK	FILET Z KURCZAKA WĘDZONY	składniki: filet z kurczaka ( 89,2%), woda ( 9,1%), sól, stabilizatory E 1442, E 407a, E 425, E 450, regulator E 451, dekstroza, wzmacniacz smaku E 621, przeciwutleniacz E 310, przyprawy, zagęstnik E 415, hydrolizat kukurydzy, aromat, substancja konserwująca E250, ekstrakty przypraw.	2-6 C	Luzem 7 dni Vacum 14 dni	MIĘSO Z KURCZAKA Z DODATKIEM WODY, WĘDZONE, PARZONE.	



# Informacje o produktach

Etyk. nr.	Alergeny	Nazwa asortymentu	Składniki	Warunki przechowy.	Termin przechowy.	Grupa technologiczna	Informacje
68	BRAK	ĆWIARTKA WĘDZONA	składniki: mięso z kurczaka (86.9%) woda (9.4%), tkanka łączna drobiowa (2.5%) sól, stabilizatory E 1442, E 407a, E 425, E 450, regulator E 451, dekstroza, wzmacniacz smaku E 621, przeciwutleniacz E 316, przyprawy, zagęstnik E 415, hydrolizat kukurydzy, aromat, substancja konserwująca E250, ekstrakty przypraw.	2-6 C	Luzem 7 dni Vacum 14 dni	ĆWIARTKA Z KURCZAKA Z DODATKIEM WODY, WĘDZONA, PARZONA.	
69	SOJA, LAKTOZA	UDZIEC Z INDYKA WĘDZONY	składniki: mięso z udźca indyka (73.5%), woda (21.5%), sól, stabilizatory: E450, E451, E262, białko wiewprzowe, maltodekstryna, dekstroza, glukoza, SOJOWY HYDROLIZAT BIAŁKOWY, hydrolizat białka wiewprzowego, przyprawy, zagęstniki: E407, E425, białko mleka (zawiera LAKTOZĘ), przeciwutleniacze: E316, E300, E331, wzmacniacz smaku E621, aromat, substancja konserwująca E250.	2-6 C	Luzem 14 dni Vacum 21 dni	UDZIEC Z INDYKA Z DODATKIEM WODY, WĘDZONY, PARZONY.	Z DODATKIEM BIAŁKA WIEPRZOWEGO I BIAŁEK MLEKA
70	SOJA, LAKTOZA	KURCZAK GOTOWANY	składniki: mięso drobiowe z kurczaka (67.6%), woda, sól, skrobia ziemniaczana, stabilizatory E461, E462, białka mleka (zawiera LAKTOZĘ), substancja zagęszczająca E407, glukoza, maltodekstryna, cukier, wzmacniacz smaku E621, E635, przeciwutleniacze: E316, E301, HYDROLIZAT BIAŁKA SOJOWEGO, przyprawy i ekstrakty aromatyzujące, tłuszcz drobiowy (z kurczaka), ekstrakt drobiowy, mieszanka warzyw, regulator kwasowości E330, substancja konserwująca E250.	2-6 C	Luzem 14 dni	WYRÓB W OSŁONCE NIEJADALNEJ. WYRÓB Z FILETA DROBIOWEGO, GRUBO ROZDROBIONY, Z DODATKIEM WODY, Z POŁĄCZONYCH KAWAŁKÓW MIĘSA, PARZONY.	Z DODATKIEM BIAŁEK MLEKA
71	GORCZYCA, PSZENICA	POŁĘDWICA DROBIOWA	składniki: filet z kurczaka (41.9%), woda, filet z indyka (22.6%), sól, stabilizatory E 1442, E 407a, E 425, E 450, regulator E 451, dekstroza, wzmacniacz smaku E 621, przeciwutleniacz E 316, przyprawy (zawierają GORCZYCĘ), zagęstnik E 415, hydrolizat kukurydzy, aromat, substancja konserwująca E 250, ekstrakty przypraw.	2-6 C	Luzem 21 dni	WYRÓB W OSŁONCE NIEJADALNEJ. WĘDLINA DROBIOWA, PARZONA. WYRÓB Z POŁĄCZONYCH KAWAŁKÓW MIĘSA.	
72	GLUTEN	POŁĘDWICA MINI Z INDYKA	składniki: filet z indyka (64.5%), woda, sól, stabilizatory E 1442, E 407a, E 425, E 450, regulator E 451, dekstroza, wzmacniacz smaku E 621, wyciąg z PSZENICY, przeciwutleniacz E 316, przyprawy, zagęstnik E 415, hydrolizat kukurydzy, aromat, substancja konserwująca E 250, ekstrakty przypraw.	2-6 C	Luzem 21 dni	WYRÓB W OSŁONCE NIEJADALNEJ. WĘDLINA DROBIOWA, PARZONA. WYRÓB Z POŁĄCZONYCH KAWAŁKÓW MIĘSA.	
73	GLUTEN	PASZTET Z FORMY	składniki: mięso z indyka, tłuszcz drobiowy, tkanka łączna drobiowa, tłuszcz wiewprzowy, mięso wiewprzowe, tkanka łączna wiewprzowa, mięsa pszenne (zawiera GLUTEN), drożdże, sól, cukier, przyprawy, dekstroza, wzmacniacz smaku E621, hydrolizat białka rzepaku i kukurydzy, emulgator E471, skrobia modyfikowana E1412, stabilizatory E412, E466, E407a, E415, substancja konserwująca E250. 100 g gotowego wyrobu wyprodukowanego ze 100 g mięsa z indyka, 11.4g tłuszczu drobiowego, 11.3g tkanki łącznej drobiowej, 7.8g tłuszczu wiewprzowego, 2.8g mięsa wiewprzowego, 0.8g tkanki łącznej wiewprzowej.	2-6 C	Luzem 7 dni Vacum 14 dni	PASZTET Z MIĘSA INDYCZEGO Z DODATKIEM MIĘSA WIEPRZOWEGO, PIECZONY.	
74	GLUTEN, GORCZYCA, LAKTOZA	PASZTET DROB- WIEPRZ Z ŻURAWINĄ	składniki: mięso drobiowe z kurczaka (43.4%), tkanka łączna drobiowa (28.6%), tłuszcz wiewprzowy (24%), Żurawina (9%), mięso wiewprzowe (8.6%), kasza maturna (zawiera GLUTEN), tkanka łączna wiewprzowa (2.4%), sól, przyprawy i ekstrakty przypraw (zawierają GORCZYCĘ), dekstroza, wzmacniacz smaku E621, emulgator E471, skrobia modyfikowana E1412, zagęstniki: E412, E466, E407a, E415, śmietana (zawiera LAKTOZĘ), hydrolizat białka rzepaku i kukurydzy, tłuszcz palmowy, substancja konserwująca E250.	2-6 C	Luzem 7 dni Vacum 14 dni	PASZET DROBIOWO-WIEPRZOWY, PIECZONY.	Z DODATKIEM BIAŁEK MLEKA
75	BRAK	SALCESON INDYKSMIAK	składniki: podroby z indyka (zołądki i serca), mięso drobne z indyka, skórki z indyka, żelatyna wiewprzowa (3%), przyprawy, sól, dekstroza, cukier, ekstrakty przypraw, aromaty, hydrolizat białka rzepaku, kukurydzy, stabilizatory E 262, E 331, przeciwutleniacz E 300, wzmacniacz smaku E 621, substancja konserwująca E 250. Do wyprodukowania 100 g gotowego wyrobu zużyto: 71 g podrobów z indyka, 25 g mięsa z indyka oraz 16 g skórek z indyka.	2-6 C	Luzem 7 dni	WYRÓB W OSŁONCE NIEJADALNEJ, Z PODROBÓW, MIĘSA, SKÓREK Z INDYKA, Z DODATKIEM ŻELATYNY WIEPRZOWEJ, PARZONY.	
76	SELER	GALARETKA DROBIOWA	składniki: woda, mięso drobiowe (41,4%), żelatyna wiewprzowa, warzywa mrożone, konserwowe i suszone (w tym SELER), sól, przyprawy, cukier.	2-6 C	5 dni	GALANTYNA Z FILETA I PODUDZI Z KURCZAKA, Z DODATKIEM WARZYW KONSERWOWYCH i ŻELATYNY WIEPRZOWEJ.	
77	SELER	GALARETKA WIEPRZOWO-WOŁOWA	składniki: mięso wiewprzowe (63.1%), woda, mięso wołowe (12%), tkanka łączna wiewprzowa (4.9%), warzywa mrożone, konserwowe i suszone (zawiera SELER), sól, przyprawy, cukier.	2-6 C	5 dni	GALANTYNA WIEPRZOWO-WOŁOWA, Z DODATKIEM WARZYW KONSERWOWYCH.	
78	GLUTEN, JAJA, GORCZYCA	KOTLET MIELONY WIEPRZOWY	składniki: mięso wiewprzowe (96.2%), woda, mąka pszenna (zawiera GLUTEN), drożdże, przyprawy (zawiera GORCZYCĘ), sól, JAJA W PROSZKU, hydrolizat białka rzepaku i kukurydzy, cukier, warzywa suszone.	2-6 C	Luzem 4 dni Vacum 10 dni	WYRÓB Z MIĘSA WIEPRZOWEGO, PARZONY.	Z DODATKIEM BIAŁEK JAJA



# Informacje o produktach

Etyk. nr.	Alergeny	Nazwa asortymentu	Składniki	Warunki przechowyw.	Termin przechowyw.	Grupa technologiczna	Informacje
79	GLUTEN, LAKTOZA, GORCZYCA, JAJA,	KOTLET MIELONY Z WARZYWAMI	składniki: mięso wieprzowe (74,5%), warzywa konserwowe, ser żółty (zawiera LAKTOZĘ), woda, mąka pszenna (zawiera GLUTEN), drożdże, przyprawy (zawierają GORCZYCĘ), sól, JAJA W PROSZKU, hydrolizat białka rzepakowego i kukurydzy, cukier, warzywa suszone.	2-6 C	Luzem 4 dni Vacum 10 dni	WYRÓB Z MIĘSA WIEPRZOWEGO Z DODATKIEM SERA ŻÓŁTEGO I WARZYW, PARZONY.	Z DODATKIEM BIAŁEK JAJA
80	GLUTEN, GORCZYCA, SOJA	PAŁECZKI GRILOWE	składniki: mięso wołowe (50%), mięso wieprzowe (35%), woda, sól, mąka pszenna (zawiera GLUTEN), drożdże, błonnik grochowy, BIAŁKO SOJOWE, dekstroza, przyprawy (zawierają GORCZYCĘ), hydrolizat białka rzepakowego i białka kukurydzy, stabilizatory: E451, E450, E452, E339, przeciwutleniacz E316, wzmacniacz smaku E621, aromat dymu wędzarniczego, substancja konserwująca E250.	2-6 C	Luzem 7 dni	WYRÓB GARMAŻERYJNY Z MIĘSA WIEPRZOWEGO I WOŁOWEGO DROBNO ROZDROBNIONEGO, PARZONY.	
81	LAKTOZA	ROLADKI DELIKATESOWE	składniki: mięso drobiowe z kurczaka, ser żółty (zawiera LAKTOZĘ), borowik szlachetny suszony, masło, sól, przyprawy, wzmacniacz smaku E 621, aromaty, cukier, glukoza, hydrolizat białka słonecznika, warzywa suszone. 100g wyrobu gotowego wyprodukowano ze 108,8 g mięsa drobiowego.	2-6 C	Luzem 7 dni Vacum 10 dni	FILET Z KURCZAKA NADZIEWANY FARSZEM DROBIOWYM, PARZONY.	Z DODATKIEM SERA ŻÓŁTEGO
82	GORCZYCA	ROLADKI OBIADOWE PARZONE/PIECZONE	składniki: mięso drobiowe z kurczaka (68,7%), mięso wieprzowe (25,4%), woda, sól, przyprawy (zawiera GORCZYCĘ), wzmacniacz smaku E621, aromaty, dekstroza, substancja konserwująca E250.	2-6 C	Luzem 6 dni Vacum 13 dni	FILET Z KURCZAKA NADZIEWANY FARSZEM Z MIĘSA WIEPRZOWEGO, PARZONY.	
83	SELER	SZASZŁYK DROBIOWY	składniki: filet z kurczaka (80%), warzywa konserwowe i mrożone, olej rzepakowy i tłuszcz roślinny, przyprawy (zawierają SELER), sól, mieszanka owoców suszonych, marchew, ekstrakt drożdży, sproszkowane pomidory, aromat.	2-6 C	Luzem 4 dni	SUROWE MIĘSO Z KURCZAKA Z WARZYWAMI. SPOŻYĆ PO OBRÓBCE TERMICZNEJ.	
84	BRAK	SZASZŁYK WIEPRZOWY	składniki: mięso wieprzowe (80%), warzywa konserwowe, przyprawy, olej rzepakowy, tłuszcz palmowy, sól, ekstrakty przypraw.	2-6 C	Luzem 4 dni	SUROWE MIĘSA WIEPRZOWE: KARCZEK, POŁĘDWICZKA, BOCZEK, SZYNKA POŁĄCZONE Z WARZYWAMI. SPOŻYĆ PO OBRÓBCE TERMICZNEJ.	
85	GLUTEN, SO2, SELER, GORCZYCA	KARTOFLANKA NA GRILLA	składniki: mięso wieprzowe (29,5%), woda, płatki ziemniaczane (zawierają SO2), skrobia pszenna (zawiera GLUTEN), warzywa suszone (zawierają SO2 i SELER), sól, błonnik roślinny, wzmacniacz smaku E 621, cukier, maltodekstryna, przyprawy (w tym GORCZYCA), substancja konserwująca E 250, jellito wieprzowe.	2-6 C	Luzem 7 dni	WYRÓB GARMAŻERYJNY Z PŁATKÓW ZIEMNIACZYCH Z DODATKIEM MIĘSA WIEPRZOWEGO, PARZONY	
86	BRAK	KARCZEK NA GRILLA	składniki: mięso wieprzowe (94%), olej rzepakowy, sól, przyprawy, ekstrakty przypraw, suszone warzywa, cukier, aromat papryki, zioła, stabilizatory: octan sodu, cytrynian sodu, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy.	2-6 C	Luzem 5 dni Vacum 10 dni	KARCZEK WIEPRZOWY W MARYNACIE OLEJOWO-PRZYPRAWOWEJ, SPOŻYĆ PO OBRÓBCE TERMICZNEJ.	
87	BRAK	PAŁKA Z KURCZAKA NA GRILA	składniki: pałka z kurczaka (94%), olej rzepakowy, sól, przyprawy, ekstrakty przypraw, suszone warzywa, cukier, aromat papryki, zioła, stabilizatory: octan sodu, cytrynian sodu, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy.	2-6 C	Luzem 5 dni	PODUDZIE Z KURCZAKA W MARYNACIE OLEJOWO - PRZYPRAWOWEJ, SUROWE. SPOŻYĆ PO OBRÓBCE TERMICZNEJ.	
88	LAKTOZA, DWUTLENEK SIARKI	UDKO DO PIECA	składniki: mięso drobiowe (92%), olej rzepakowy, sól, przyprawy (zawierają DWUTLENEK SIARKI), cukier, cukier granulowany, ekstrakt papryki, ekstrakty przypraw, aromat (zawiera PRODUKTY MLECZNE, LAKTOZA).	2-6 C	Luzem 3 dni	UDKO DROBIOWE W MARYNACIE OLEJOWO-PRZYPRAWOWEJ. SPOŻYĆ PO OBRÓBCE TERMICZNEJ.	
90	BRAK	TATAR	składniki: mięso wołowe zawartość tłuszczu poniżej 13%, stosunek: kolagen/białko poniżej 18%.	0-2 C	Luzem 1 doba Vacum 3 dni		



# Informacje o produktach

Etyk. nr.	Alergeny	Nazwa asortymentu	Składniki	Warunki przechowyw.	Termin przechowyw.	Grupa technologiczna	Informacje
91	BRAK	SMALEC Z MIĘSEM	składniki: tłuszcz wieprzowy topiony, mięso wieprzowe, przyprawy (w tym GORCZYCA), sól, glukoza, dekstroza, wzmacniacz smaku E 621, hydrolizat białka rzepaku i kukurydzy, aromat.	2-6 C	Luzem 14 dni	WYRÓB W OSŁONCE NIEJADALNEJ. SŁONINA I PODGARDLE WIEPRZOWE TOPIONE, Z DODATKIEM MIĘSA WIEPRZOWEGO.	
92	LAKTOZA	SŁONINA KANAPKOWA	składniki: słonina wieprzowa, woda, sól, stabilizatory E 402, E 401, E 450, skrobia ryżowa, białko wieprzowe kolagenowe, przeciwutleniacze E 300, E 301, E 306, E 316, wzmacniacze smaku E 621, E 627, cukier, aromaty (zawierają LAKTOZĘ), warzywa suszone, hydrolizat białka słonecznika, przyprawy, barwnik E 101, dekstroza, sól wędzona.	2-6 C	Luzem 7 dni	PLASTRY SŁONINY WIEPRZOWEJ, PRZYPRAWIONE I ZBLOKOWANE. WYRÓB PARZONY.	Z DODATKIEM KOLAGENOWEGO BIAŁKA WIEPRZOWEGO
93	GLUTEN, GORCZYCA, JAJA, SOJA	BURGERY WIEPRZOWE	składniki: mięso wieprzowe (96,2%), woda, mąka pszenna (zawiera GLUTEN), drożdże, przyprawy (zawiera GORCZYCĘ), sól, JAJA W PROSZKU, hydrolizat białka rzepaku, kukurydzy i SOJI, cukier, warzywa suszone, stabilizatory E 451, E 450, E 452, E 339, glukoza, przeciwutleniacz E 300, aromaty.	2-6 C	Luzem 5 dni	WYRÓB GARMAŻERYJNY Z MIĘSA WIEPRZOWEGO, PARZONY	
94	BRAK	BOCZEK NA GRILLA	składniki: mięso wieprzowe (94%), olej rzepakowy, sól, przyprawy, ekstrakty przypraw, suszone warzywa, cukier, aromat papryki, ziola, stabilizatory: octan sodu, cytrynian sodu, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy.	2-6 C	Luzem 7 dni Vacum 10 dni	BOCZEK WIEPRZOWY W MARYNACIE OLEJOWO -PRZYPRAWOWEJ, PORCJOWANY NA GRILLA. SPOŻYĆ PO OBRÓBCE TERMICZNEJ.	
95	BRAK	SCHAB NA GRILLA	składniki: mięso wieprzowe (94%), olej rzepakowy, sól, przyprawy, ekstrakty przypraw, suszone warzywa, cukier, aromat papryki, ziola, stabilizatory: octan sodu, cytrynian sodu, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy.	2-6 C	Luzem 5 dni Vacum 10 dni	SCHAB WIEPRZOWY W MARYNACIE OLEJOWO-PRZYPRAWOWEJ, SUROWY. SPOŻYĆ PO OBRÓBCE TERMICZNEJ.	
96	BRAK	ŻEBRO NA GRILLA	składniki: mięso wieprzowe (94%), olej rzepakowy, sól, przyprawy, ekstrakty przypraw, suszone warzywa, cukier, aromat papryki, ziola, stabilizatory: octan sodu, cytrynian sodu, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy.	2-6 C	Luzem 5 dni Vacum 10 dni	ŻEBRO WIEPRZOWE W MARYNACIE OLEJOWO-PRZYPRAWOWEJ, SUROWY. SPOŻYĆ PO OBRÓBCE TERMICZNEJ.	
97	BRAK	MEDALIONY BOCZKOWE	składniki: mięso wieprzowe (94%), olej rzepakowy, sól, przyprawy, ekstrakty przypraw, suszone warzywa, cukier, aromat papryki, ziola, stabilizatory: octan sodu, cytrynian sodu, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy.	2-6 C	Luzem 5 dni	BOCZEK WIEPRZOWY W MARYNACIE OLEJOWO -PRZYPRAWOWEJ, SUROWY. SPOŻYĆ PO OBRÓBCE TERMICZNEJ.	
98	BRAK	ROLLSY	składniki: mięso wieprzowe (94%), olej rzepakowy, sól, przyprawy, ekstrakty przypraw, suszone warzywa, cukier, aromat papryki, ziola, stabilizatory: octan sodu, cytrynian sodu, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy.	2-6 C	Luzem 5 dni	BOCZEK WIEPRZOWY W MARYNACIE OLEJOWO-PRZYPRAWOWEJ, SUROWY. SPOŻYĆ PO OBRÓBCE TERMICZNEJ.	
99	BRAK	UDKO Z KURCZAKA NA GRILLA	składniki: udko z kurczaka (94%), olej rzepakowy, sól, przyprawy, ekstrakty przypraw, suszone warzywa, cukier, aromat papryki, ziola, stabilizatory: octan sodu, cytrynian sodu, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy.	2-6 C	Luzem 5 dni	UDKO Z KURCZAKA W MARYNACIE OLEJOWO -PRZYPRAWOWEJ, SUROWY. SPOŻYĆ PO OBRÓBCE TERMICZNEJ.	
100	BRAK	MIĘSO MIELONE	składniki: mięso wieprzowe, mięso wołowe zawartość tłuszczu poniżej 13%, stosunek:kolagen/białko poniżej 18%.	0-2 C	Luzem 24 h	SPOŻYĆ PO OBRÓBCE TERMICZNEJ.	





**Jerzy Gawrycki**

Przetwórstwo Mięsne

**ZAKŁAD PRZETWÓRSTWA MIĘSNEGO  
JERZY GAWRYCKI  
UL. WITOSA 3  
58-260 BIELAWA**

**TEL. +48 74 83 35 841  
E-MAIL: ZPM@GAWRYCKI.PL**

**WWW.GAWRYCKI.PL**