



WARMIA

Z natury
pierwsza



KATA
LOG
PRODUKTÓW



www.zmwarmia.pl



Dlaczego warto jeść wołowinę?

Wołowina to źródło wielu witamin, składników i minerałów, które pozwalają naszym organizmom dobrze funkcjonować i rozwijać się.

Jest cennym źródłem białka i żelaza.

Zawiera duże ilości kreatyny, poprawia wydajność i siłę mięśni, wspomaga ich wzrost oraz przyspiesza spalanie tłuszczu.

Zawiera duże ilości witaminy z grupy B (B6, B12) co wpływa pozytywnie na układ nerwowy, wspomaga tworzenie czerwonych krwinek. Dzięki B12 mamy lepszy nastrój, pamięć i koncentrację.

W mięsie wołowym znajdziemy duże pokłady potasu, magnezu i cynku. Pierwiastki te wspomagają proces przemiany materii, usprawniają działanie układu nerwowego, stanowią budulec kości, mięśni i stawów.

Wołowina zawiera L-karnitynę, która pozytywnie wpływa na układ krążenia, a także wspiera terapię otyłości.



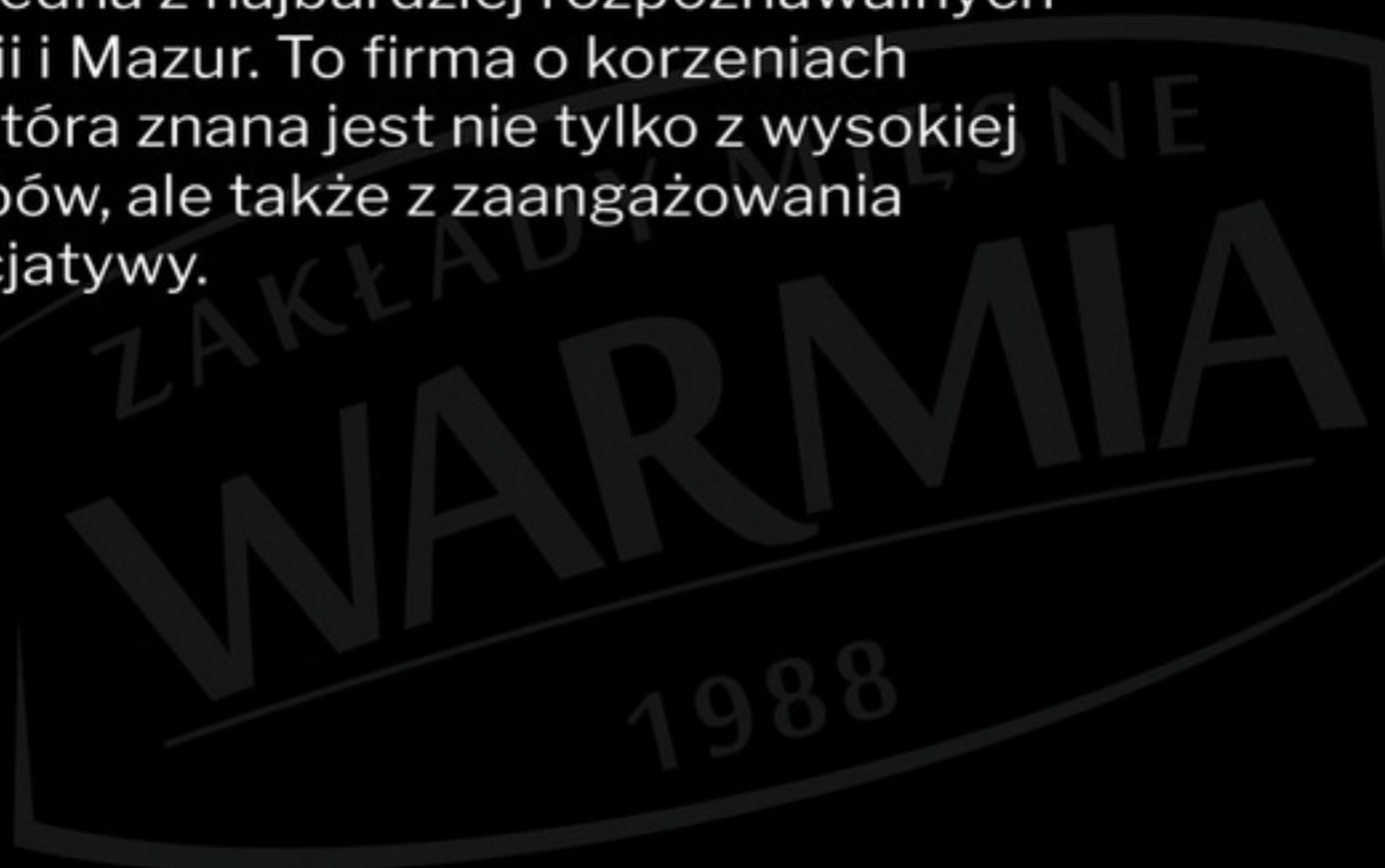


Zakłady Miesne „Warmia”

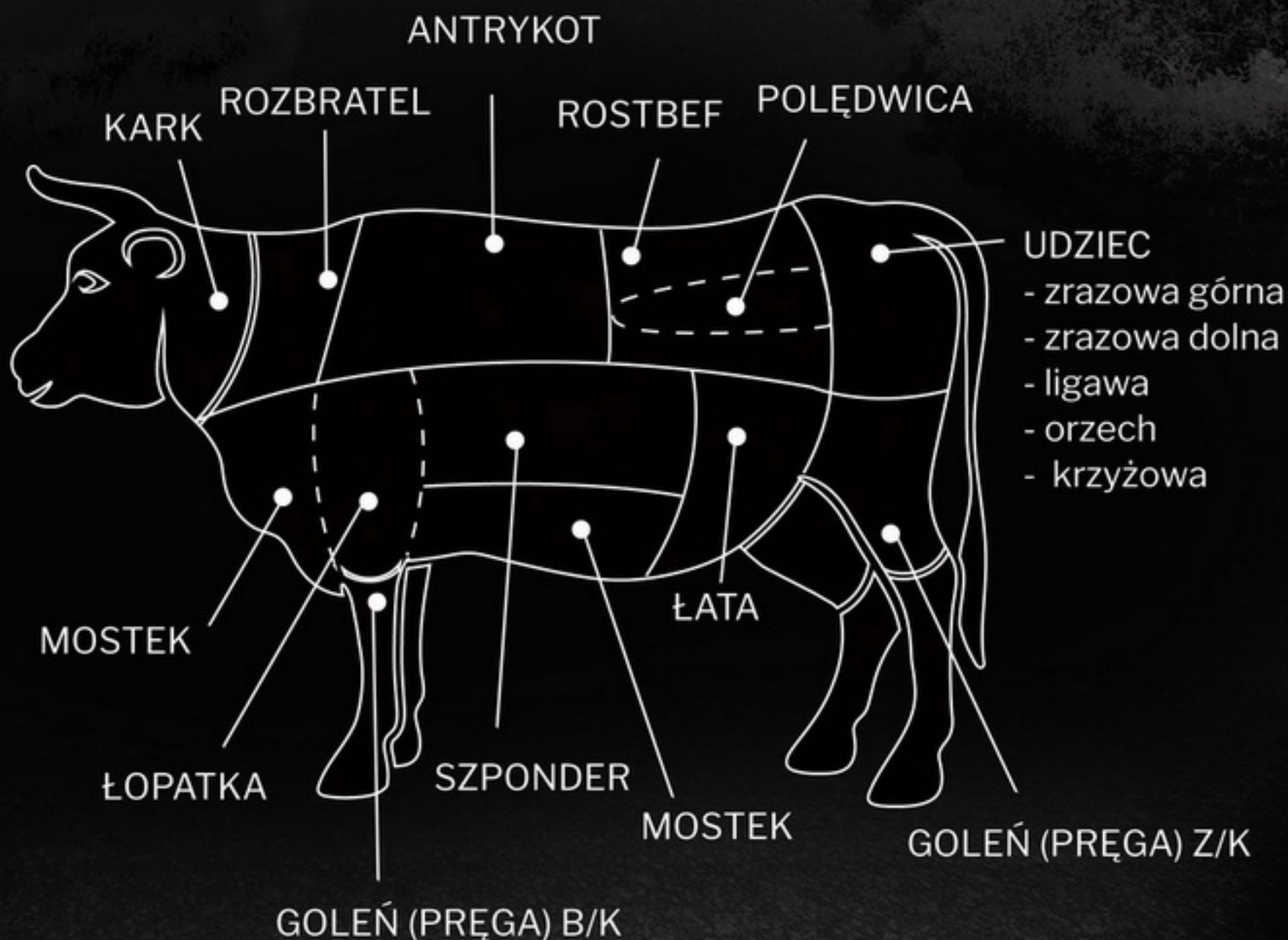
to producent wysokiej jakości wyrobów mięsnych z tradycjami. Od blisko 30 lat Warmia dostarcza klientom wędliny i mięso pochodzące z własnych hodowli i od sprawdzonych, lokalnych dostawców.

Od początku istnienia główną dewizą działania firmy jest kultywowanie najlepszych tradycji przetwórstwa mięsnego.

„Warmia” to jedna z najbardziej rozpoznawalnych marek Warmii i Mazur. To firma o korzeniach rodzinnych, która znana jest nie tylko z wysokiej jakości wyrobów, ale także z zaangażowania w lokalne inicjatywy.



ELEMENTY WOŁOWE



LEGENDA

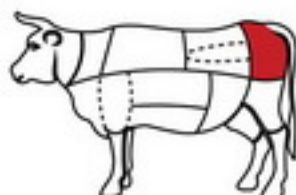
	Opakowanie pojedyncze		Termin przydatności		Gotowanie
	Opakowanie zbiorcze		Temperatura przechowywania		Duszenie
	Pakowane próżniowo		Produkt mrożony		Pieczenie
	Pakowane w atmosferze modyfikowanej		Produkt surowy		Grillowanie
	Masa elementu				Smażenie



ZRAZOWA GÓRNA

Część udźca, charakteryzująca się cienkimi włóknami mięśniowymi z niewielką ilością tkanki łącznej.

Delikatne, chude, zaliczane do szlachetnych elementów mięsa wołowego. Do szybkiego przygotowania. Doskonała na: zrazy, pieczeń, sztukę mięsa, bitki.



VAC
duże porcje
2-3 kg

VAC
małe porcje
0,7 kg



30 dni



0-4°C



KOD

24022

21182

LIGAWA WOŁOWA

Część udźca. Bywa nazywana fałszywą polędwicą lub białą pieczeńią. Chude i delikatne mięso do szybkiego/długiego przygotowania.

Doskonała na: tataro, zrazy, sztufadę, bitki.



VAC
cały
mięsień



30 dni

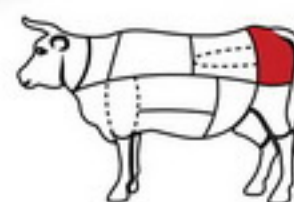


0-4°C



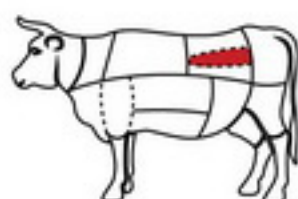
KOD

21072



POŁĘDWICA WOŁOWA

Mięsień lędźwiowo – wewnętrzny i biodrowy (głowa polędwicy) o wysokiej jakości i drobno włóknistej tkance. Do szybkiego przygotowania. Doskonała na: tataro, steki, befsztyki.



VAC
cały
mięsień



25 dni



0-4°C



KOD 21122

KOD 24872: 1-1,2kg; 25622: 2kg+; 25392: 1,2-1,5kg; 25402: 1,5-1,8kg

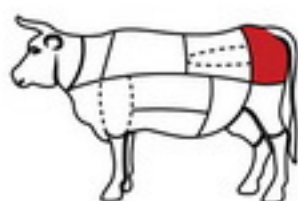


UDZIEC B/K

Część udźca, mięsień o nieco grubszych włóknach. Najlepszy smak uzyskuje po naszpikowaniu słoniną co znakomicie podnosi jej walory smakowe.

Do szybkiego/wolnego przygotowania.

Doskonała na: bitki, pieczeń, zrazy, rumsztyk, sztufadę.



TAC
1-1,5kg



10 dni

VAC
duże porcje
2-3 kg



30 dni



0-4°C

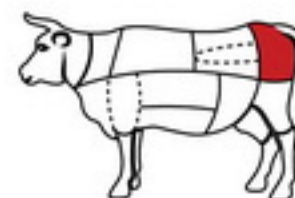


KOD 21084 22152

UDZIEC B/K -KRZYŻOWA

Część udźca. Mięso wysokiej jakości o delikatnym, soczystym smaku. Tkanka mięśniowa lekko przerośnięta błonami, dość sucha. Do szybkiego/wolnego przygotowania.

Doskonała na: bitki, pieczeń, steki, szaszłyki.



VAC
cały
mięsień



30 dni



0-4°C



KOD 24512

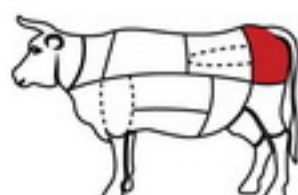


UDZIEC B/K -ORZECH

Część udźca z niewielką ilością tkanki łącznej.

Delikatne, zaliczane do szlachetnych elementów mięsa wołowego. Do szybkiego przygotowania.

Doskonały na: pieczeń, steki, sztukę mięsa, zrazy.



VAC
cały
mięsień



30 dni



0-4°C



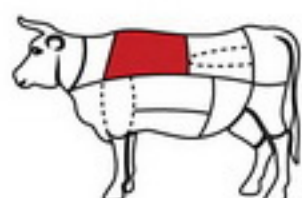
KOD 21682



B/K



Z/K



ANTRYKOT

Zawiera przednią część mięśnia najdłuższego grzbietu i mięśnia międzyżebrowego. O jego delikatności i soczystości decyduje marmurkowaty przerost tłuszczowy. Do szybkiego przygotowania. Doskonały na: steki, bitki, zrazy, befsztyki.

B/K		VAC cały mięsień	VAC małe porcje 0,7 kg		25 dni	Z/K	VAC cały mięsień		15 dni		0-4°C				
KOD		22222	21202				21042								

ROZBRATEL

Przednia część mięśnia najdłuższego grzbietu o strukturze grubowłóknistej, poprzerastanej paskami błon i tłuszczu.

Do szybkiego przygotowania.

Doskonały na: steki, pieczenie, gulasz, mielone, burgery.

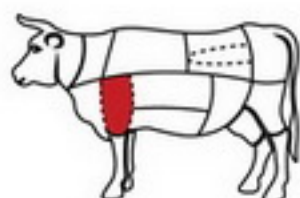


	VAC cały mięsień		25 dni		0-4°C			
KOD	25382							



ŁOPATKA B/K

Tworzą ją mięśnie: nadgrzebieniowy, podgrzebieniowy, podłopatkowy. Soczysta, do wolnego przygotowania. Doskonała na: gulasz, mielone, pieczeń, sztukę mięsa, burgery, szaszłyki.



	VAC duże porcje 2-3 kg		TAC 0,7-1,2 kg					
		30 dni		10 dni	0-4°C			
KOD	22182		21174					

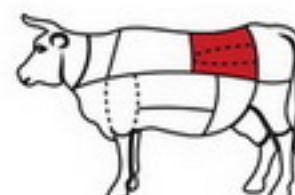
ROSTBEF B/K

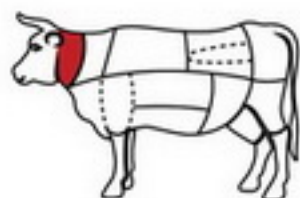
Część tylnia mięśnia najdłuższego grzbietu. Delikatne, drobnowłókniste, soczyste i wyjątkowo smaczne. Do szybkiego przygotowania. Doskonały na: steki, bitki, pieczeń, zrazy.



	VAC cały mięsień	VAC małe porcje 0,7-1 kg					
			30 dni	0-4°C			

KOD 22172 21152





KARK B/K

Zawiera mięśnie szyi i karku.

Mięso jest sprężyste i soczyste z widocznym tłuszczem. Do wolnego przygotowania.

Doskonały na: bulion, mielone, danie jednogarnkowe, burgery, gulasz.

	VAC duże porcje 2-3 kg	VAC małe porcje 0,7-1 kg		17 dni		0-4°C	
KOD	22112	21052					

GULASZOWE WOŁOWE

Kawałki mięsa wołowego, lekko poprzerastane błonami i tłuszczem.

Do wolnego/szybkiego przygotowania.

Doskonałe na: gulasz, bitki, mielone, szaszłyki.



	TAC 1-1,5 kg	TAC 1-1,5kg EXTRA		10 dni		0-4°C	
--	-----------------	-------------------------	--	--------	--	-------	--

KOD 21104 21544

DROBNE MIĘSO WOŁOWE

Mięso drobne (trimming wołowy 80/20)

Drobne kawałki mięsa poprzerastane tłuszczem i błonami. Do wolnego/szybkiego przygotowania.

Doskonałe na: burgery, mięso na wyroby wędliniarskie.



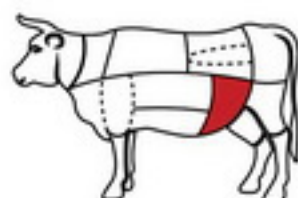
	VAC do 10 kg		15 dni		0-4°C	
--	-----------------	--	--------	--	-------	--

KOD 23232



ŁATA WOŁOWA

Element mięsa wołowego o jasnoczerwonym kolorze i cienkiej warstwie mięśni, poprzerastany tkanką tłuszczową oraz łączną. Dzięki takiej budowie jest delikatna i o charakterystycznym smaku. Do wolnego przygotowania. Doskonała na: rosół, sztukę mięsa, mielone, burgery, wywary.



VAC
porcje małe
0,7kg



20 dni



0-4°C



KOD 21062



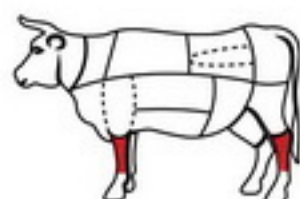
Z/K



B/K

PREGA

Mięśnie zawierają dużo kolagenu, natomiast tkanka poprzerastana jest powięziami i błonami. Do wolnego przygotowania. Doskonała na: wywar, galaretę, farsz, danie jednogarnkowe, sztukę mięsa.



B/K



VAC
1-1,5 kg



17 dni

TAC
1-1,5kg



10 dni

Z/K

TAC
2 szt.



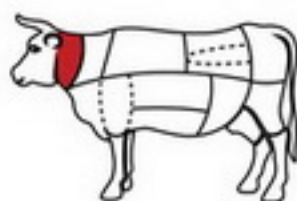
10 dni



0-4°C



KOD 21142 21144 21134



KARK WOŁOWY Z/K BULION

Zawiera kości i mięśnie szyi z niewielką ilością tłuszczu. Do wolnego przygotowania. Doskonały na: bulion, danie jednogarnkowe, wywary.

 TAC   
 0,7-1 kg 10 dni 0-4°C

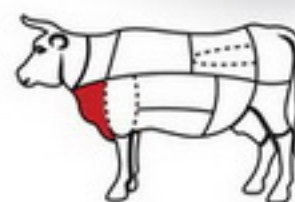
KOD 28424

MOSTEK WOŁOWY Z/K

To warstwa mięśni piersiowych i międzyżebrowych pokrytych tłuszczem. Do wolnego przygotowania. Z niego można przyrządzić aromatyczny bulion i doskonałe danie jednogarnkowe.

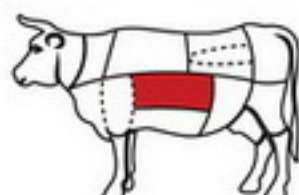
 TAC   
 1-1,5 kg 10 dni 0-4°C

KOD 24044



SZPONDER WOŁOWY

To cienkie warstwy mięśni poprzerastanych warstwami powięzi i tłuszczu. Do wolnego przygotowania. Stanowi bazę aromatycznych wywarów, zup, dań jednogarnkowych. Nadaje słodczy i mocnego aromatu.



 TAC  VAC   
 1-1,5 kg 10 dni 1,5-2,0 kg 15 dni 0-4°C

KOD 21094 22642



BURGER WOŁOWY

Produkt surowy.

Przygotowany z najwyższej jakości mielonego mięsa wołowego. Soczysty i kruchy.

Średnica 95mm, wysokość 17 mm.




POJEDYNCZE
TACKA MAP/ 2 szt.



220g/2 szt.



9 dni



0-4°C

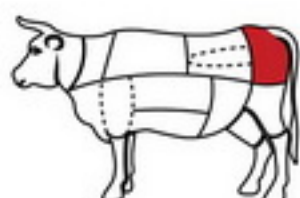


KOD 28990



STEK MINUTOWY z udźca wołowego b/k

Przygotowany z udźca wołowego w postaci cienkich plastrów. Przeznaczony do szybkiego przygotowania. Soczysty i kruchy.




POJEDYNCZE
TACKA SKIN / 2 szt.



ok. 300g/2 szt.



10 dni



0-4°C



KOD 29070

**"SZTUKA"
MIĘSA**

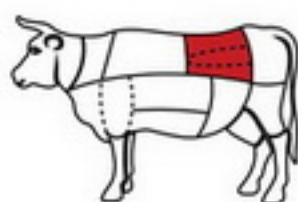
Wołowina dojrzewająca



Wołowina dojrzewająca. Wołowina nadzwyczaj smacznych możliwości,
dojrzewa w specjalnych chłodniach.

W odpowiednim stopniu wilgotności, pod okiem specjalistów,
od kilku do nawet 8 tygodni.

W efekcie mięso staje się kruche i uzyskuje niepowtarzalny smak.
Jej przygotowanie nie jest trudne, a zaspokoi niejednego smakosza.

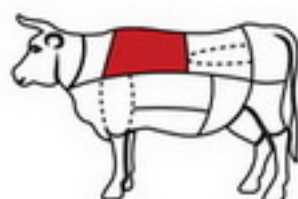


T-BONE suchodojrzewający

DOJRZEWAJĄCY
MINIMUM
**30
DNI**

Dla mięsnych melomanów. Rostbef i polędwica zgrabnie połączone kością w kształcie litery T. Duży, smaczny i szczególnie polecany!

						
CAŁY ELEMENT LUZ	6-11 kg	6 dni	0-4°C			
KOD	26162					



ANTRYKOT Z/K suchodojrzewający

DOJRZEWAJĄCY
MINIMUM
**30
DNI**

Dla mięsnych melomanów. Wyrazisty i niepowtarzalny w smaku. Kruchości i soczystości nadaje mu przerost tłuszczowy.

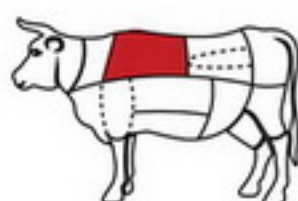
						
CAŁY ELEMENT LUZ	6-11 kg	6 dni	0-4°C			
KOD	26102					



STEK Z ANTRYKOTU WOŁOWEGO B/K dojrzewający

DOJRZEWAJĄCY
MINIMUM
21
DNI

Otrzymany z antrykotu wołowego bez kości z delikatną okrywą tłuszczową. O jego delikatności i soczystości decyduje marmurkowaty przerost tłuszczowy oraz proces dojrzewania jakiemu został poddany.



POJEDYNCZE TACKA SKIN / 1 szt.	ok.250g/1 szt.	14 dni	0-4°C			
KOD	29020					

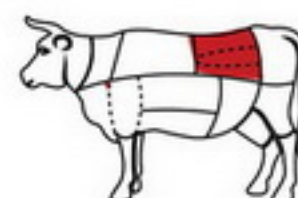
DOJRZEWAJĄCY
MINIMUM
21
DNI

STEK Z ROSTBEFU WOŁOWEGO B/K dojrzewający

Otrzymany z rostbefu bez kości, delikatny, soczysty i kruchy dzięki procesowi dojrzewania jakiemu został poddany.



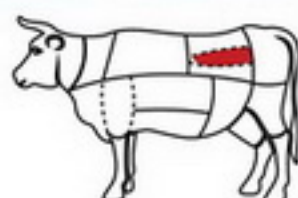
POJEDYNCZE TACKA SKIN / 1 szt.	ok.250g/1 szt.	14 dni	0-4°C			
KOD	29030					



STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ dojrzewający

DOJRZEWAJĄCY
MINIMUM
7
DNI

Otrzymany z połędwicy, delikatny, soczysty i kruchy dzięki procesowi dojrzewania jakiemu został poddany.



POJEDYNCZE TACKA SKIN / 1 szt.	ok.150g/1 szt.	14 dni	0-4°C			
KOD	29050					

"SZTUKA" MIĘSA

Wołowina, produkty mrożone

Produkty mrożone to pewność smaku i gotowy pomysł na posiłek każdego dnia.

Burgery i steki przygotowane są z wysokiej jakości mięsa wołowego i poddawane procesowi mrożenia.

Po obróbce termicznej produkty są kruche i soczyste, a także zdrowo pobudzają apetyt.





BURGER WOŁOWY dojrzewający mrożony

Przygotowany z wysokiej jakości mielonego mięsa wołowego. Kruchy i soczysty.

Średnica: 125mm, wysokość: ok. 17mm.



MAP



KARTON / 2 szt.
/32 szt.



200g/1 szt.



360 dni



-18°C



KOD 28929



BURGER WOŁOWY mrożony

Przygotowany z wysokiej jakości mielonego mięsa wołowego, kruchy i soczysty.

Średnica 95mm, wysokość 17 mm



TACKA
MAP



KARTON / 2 szt.
/32 szt.



110g/1 szt.



360 dni



-18°C



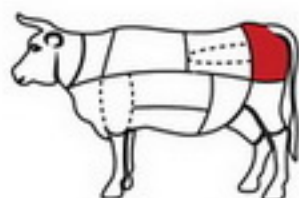
KOD 28999



STEK Z UDŹCA WOŁOWEGO dojrzewający mrożony

Przygotowany z udźca wołowego, poddany procesowi dojrzewania. Przeznaczony do szybkiego przygotowania. Soczysty i kruchy.

DOJRZEWAJĄCY
MINIMUM
**28
DNI**



VAC KARTON / 8 szt. / 32 szt. 200g/1 szt. 6 m-cy -18°C

KOD 29009

STEK Z ANTRYKOTU WOŁOWEGO B/K dojrzewający mrożony

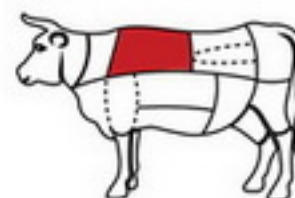
Otrzymany z antrykotu wołowego bez kości z delikatną okrywą tłuszczową. O jego delikatności i soczystości decyduje marmurkowaty przerost tłuszczowy oraz proces dojrzewania jakiemu został poddany.

DOJRZEWAJĄCY
MINIMUM
**21
DNI**



TACKA SKIN KARTON / 7 szt. / 25 szt. ok. 250g/1 szt. 6 m-cy -18°C

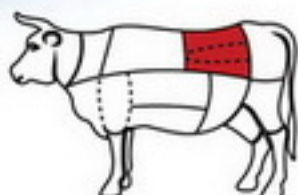
KOD 29029



STEK Z ROSTBEFU WOŁOWEGO B/K dojrzewający mrożony

Otrzymany z rostbefu bez kości, delikatny, soczysty i kruchy dzięki procesowi dojrzewania jakiemu został poddany.

DOJRZEWAJĄCY
MINIMUM
**21
DNI**

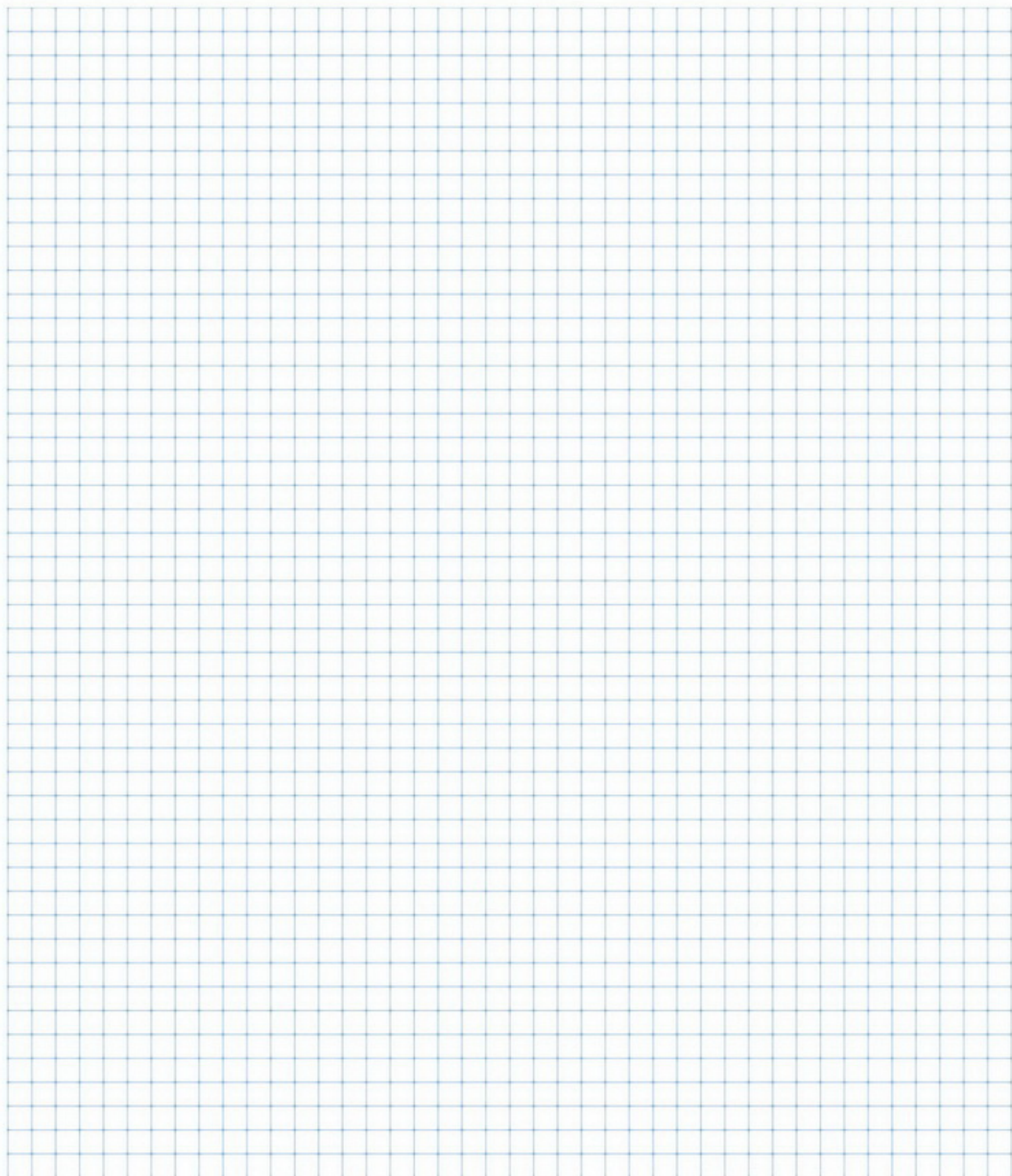


TACKA SKIN KARTON / 7 szt. / 25 szt. ok. 250 g/1szt. 6 m-cy -18°C

KOD 29039



NOTES





Zakłady Mięsne "Warmia"

11-300 Biskupiec
ul. Olsztyńska 3

Dział Handlowy:

Tel.: 48 89 715 44 44

48 89 715 02 60 - 63

Fax: 48 89 715 02 59

e-mail: sprzedaz@zmwarmia.pl

www.zmwarmia.pl

