



WARMIA

Z natury
pierwsza

KATA LOG

PRODUKTÓW

www.zmwarmia.pl





Wędliny z warmińskim klimatem

Z najlepszego mięsa, bez dodatku MOM*,
w myśl hasła „od pola do stołu”

Tajemnica smaku naszych wyrobów to receptura.
Już od wielu lat spełniamy Państwa smakowe oczekiwania.
Nasz sukces tkwi w umiejętnym łączeniu tradycji i nowoczesnej
technologii, a siłą niezmiennie jest JAKOŚĆ.
Z dumą polecamy nasze swojskie specjały
- to smak dobrej polskiej wędliny.

* MOM - mięso oddzielone mechanicznie



SPIS TREŚCI

WARMIŃSKA WĘDZARNIA.....	str. 4-5
WYROBY KRUCHE.....	str. 6
WYROBY W SIATCE.....	str. 7
WYROBY DŁUGO DOJRZEWAJĄCE.....	str. 8
WYROBY WOŁOWE.....	str. 9
KIEŁBASY SUROWE I METKI.....	str. 10
KIEŁBASY CIENKIE.....	str. 11-13
KIEŁBASY GRUBE.....	str. 14-15
ROLADY I PIECZENIE.....	str. 16
WYROBY PIECZONE.....	str. 17
WYROBY WĘDZONE.....	str. 18-19
WYROBY WĘDZONE/PARZONE.....	str. 20
WYROBY PODROBOWE.....	str. 21-22
WYROBY HOMOGENIZOWANE/DROBIOWE.....	str. 23
WYROBY BLOKOWE.....	str. 24
WYROBY WOLNO GOTOWANE.....	str. 25
WYROBY GARMAŻERYJNE.....	str. 26
MIĘSA KULINARNE.....	str. 27



Szynka

z Warminskiej Wędzarni

 1,0-1,5kg MAP 25 dni

KOD 50820

100g produktu
wyprodukowano
ze
126g mięsa
wieprzowego



Boczek

z Warminskiej Wędzarni

 0,8-1,4kg MAP 25 dni

KOD 50780

100g produktu
wyprodukowano
ze
126g boczku
wieprzowego



Połowiczka

z Warminskiej Wędzarni

 0,4-0,6kg VAC 21 dni

KOD 50770

100g produktu
wyprodukowano
ze
113g mięsa
wieprzowego

Kielbasa

z Warminskiej Wędzarni

 0,9-1,3kg MAP 25 dni

KOD 50800

100g produktu
wyprodukowano
ze
122g mięsa
wieprzowego





Kielbasa Gospodarka

z Warminskiej Wędzarni

 0,8-1,1 kg MAP 25 dni

KOD 50790



100g produktu
ze
120g mięsa
wyprodukowano
wieprzowego



Pieczona

z Warminskiej Wędzarni

 0,9-1,3 kg MAP 25 dni

KOD 51400



Kaszanka

z Warminskiej Wędzarni

 0,4-0,8 kg MAP 18 dni

KOD 50740



100g produktu
ze
126g mięsa
wyprodukowano
wieprzowego

Schab

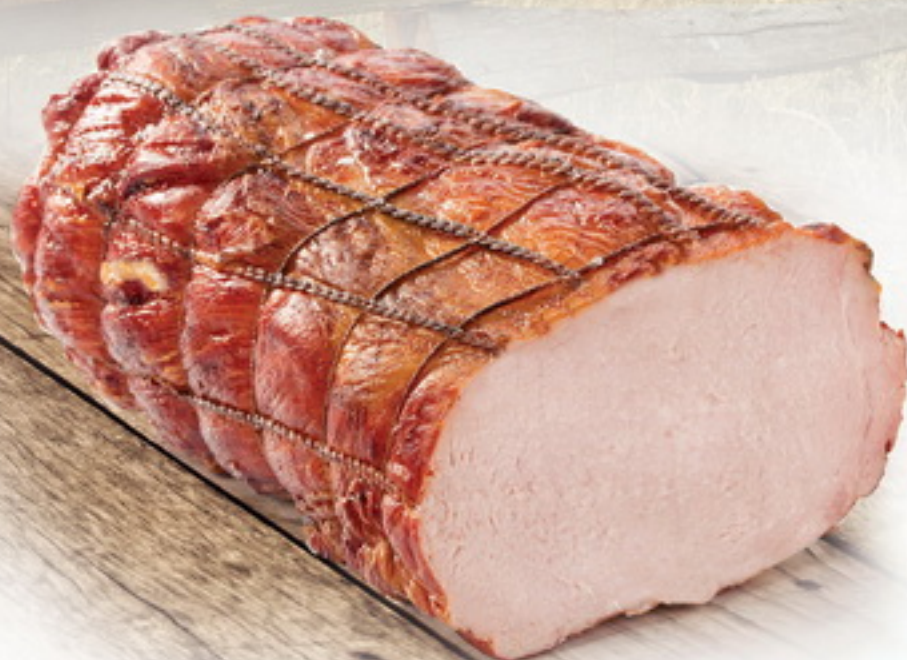
z Warminskiej Wędzarni

 1,0-1,5 kg MAP 25 dni

KOD 50760



WYROBY KRUCHE



SCHAB KRUCHY

1,4-2,0 KG

MAP 24_{DNI}

KOD 52240

100g produktu
wyprodukowano
ze
101g mięsa
wieprzowego

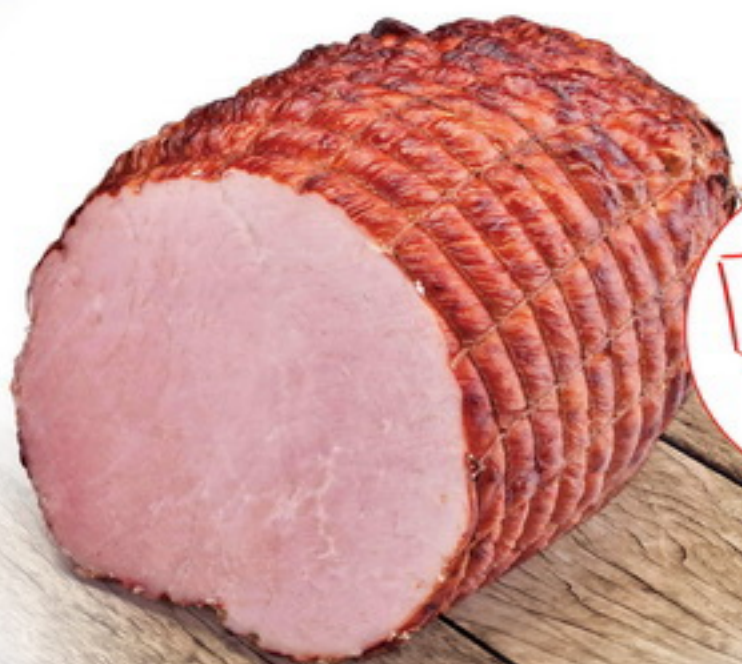
SZYNKA KRUCHA

1,0-1,5 KG

MAP 24_{DNI}

KOD 51890

100g produktu
wyprodukowano
ze
101g mięsa
wieprzowego



KIEŁBASA SOŁTYSA

0,6-1,1 KG

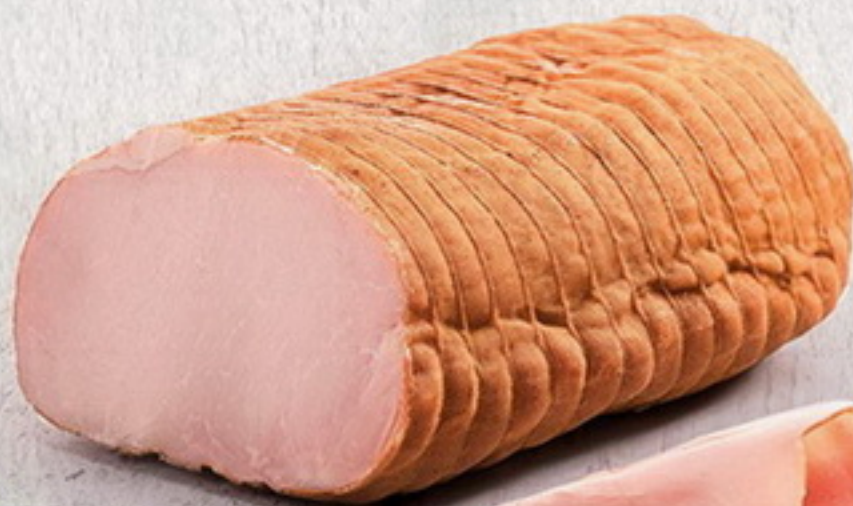
MAP 24_{DNI}

KOD 52220

100g produktu
wyprodukowano
ze
101g mięsa
wieprzowego



Wyroby w Siatce



Schab w siatce



1,5 - 2,2 kg

MAP 24dni

KOD 53180



Szynka w siatce



1,4 - 1,8 kg

MAP 24 dni

KOD 53200



Karczek w siatce



1,5 - 2,2 kg

MAP 23dni

KOD 53210





WYROBY długo dojrzewające



Szynka

 0,8-1,1kg VAC 100dni

KOD 53260

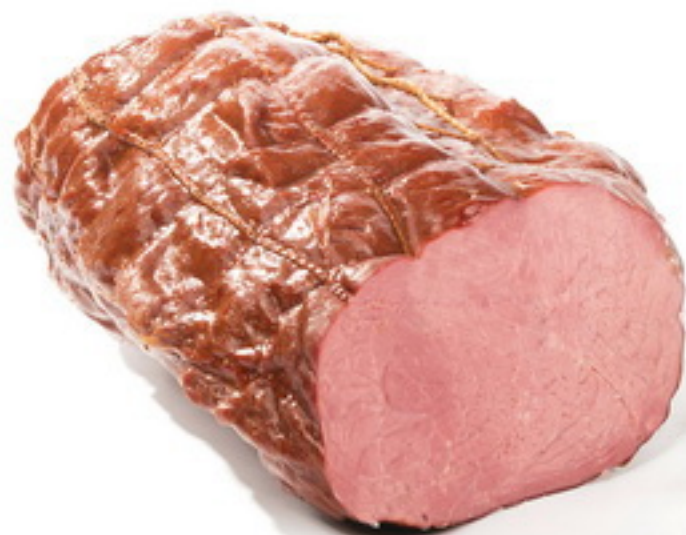


▲ Poledwica

 0,8-1,3kg VAC 100dni

KOD 53270

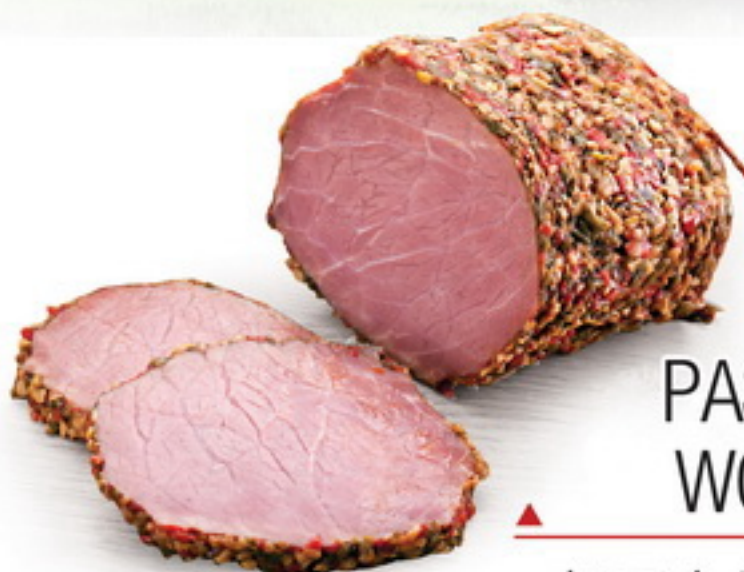
WYROBY WOŁOWE



SZYNKA
WOŁOWA

/  /  1,0-2,2 kg /  MAP /  24 dni /

KOD 53510



PASTRAMI
WOŁOWE

/  /  0,4-0,8 kg /  VAC /  24 dni /

KOD 50870



KIEŁBASA
WOŁOWA

/  /  1,0-1,2 kg /  MAP /  24 dni /

KOD 52600



EXTRA WOŁOWA

/  /  0,4-0,6 kg /  VAC /  30 dni /

KOD 50620



100g produktu
wyprodukowano ze
105g mięsa

KIEŁBASY SUROWE I METKI



KIEŁBASA SUROWA
METKA WIEPRZOWA ▲

/  / 2 x 0,3-0,35 kg /  / MAP /  / 12 dni /

KOD 50450



KIEŁBASA
POLSKA SUROWA ▲

/  / 0,45-0,7 kg /  / MAP /  / 19 dni /

KOD 50410



▲ METKA WIANKI

/  / 1,0 - 1,3 kg /  / MAP /  / 14 dni /

KOD 50430



KIEŁBASA
SUROWA BIAŁA ▲

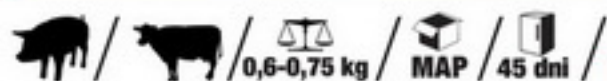
/  / 0,6-0,8 kg /  / MAP /  / 7 dni /

KOD 50400

KIEŁBASY CIENKIE



KIEŁBASKI SUCHE



KOD 51870

100g produktu
wyprodukowano ze
120g mięsa wieprzowego
13g mięsa wołowego



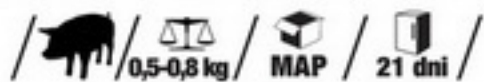
JAŁOWCOWA



KOD 50150



KIEŁBASKI MYŚLIWEGO



KOD 50140



ŚLĄSKA EXTRA



KOD 50080



100g produktu
wyprodukowano ze
103g mięsa wieprzowego



KIEŁBASA BISKUPIECKA



KOD 53580

KIELBASY CIENKIE



SMAKOSZKI

/  /  0,65-0,85 kg /  /  20 dni /

KOD 50130



WEEKENDOWA

/  /  /  0,8-1,2 kg /  /  21 dni /

KOD 50050



SŁOMKOWA

/  /  1,0-1,3 kg /  /  22 dni /

KOD 50040



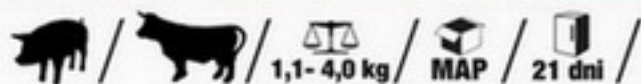
FRANCUSKA

/  /  /  0,8-1,2 kg /  /  20 dni /

KOD 50110

KIELBASY CIENKIE

ŚLĄSKA FAMILIJNA



KOD 52390



JARMARCZNA



KOD 50120

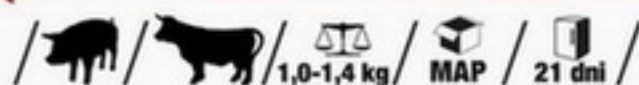
BIAŁA PARZONA / GRILLOWA



KOD 50100



ZWYCZAJNA



KOD 50090

KIEŁBASY GRUBE



BOCZKOWA

/ / 1,0-1,1 kg / / 24 dni /

KOD 50250



SZYNKOWA

/ / 1,0-1,1 kg / / 24 dni /

KOD 50280



PIEPRZOWA

/ / 1,5 - 1,7 kg / / 24 dni /

KOD 50260



CZOSNKOWA

/ / 1,5 - 1,7 kg / / 24 dni /

KOD 50610



KIEŁBASA WÓJTA

/ / 1,8-3,6 kg / / 24 dni /

KOD 52231



SZYNEKÓWKA

/ / 1,5 - 1,75 kg / / 27 dni /

KOD 52500

KIELBASY GRUBE

KRAKOWSKA SUCHA

/  / 0,75-0,9 kg /  / 60 dni /

KOD 50310

100g produktu
wyprodukowano ze

120g mięsa wieprzowego



ŻYWIECKA PODSUSZANA

/  / 0,4-0,5 kg /  / 30 dni /

KOD 50320

100g produktu
wyprodukowano ze

105g mięsa wieprzowego



ŻYWIECKA

/  / 0,7-0,8 kg /  / 24 dni /

KOD 50290



ROLADY I PIECZENIE



BOCZEK SZWARNY

/  /  0,9-1,4 kg /  MAP /  25 dni /

KOD 50470

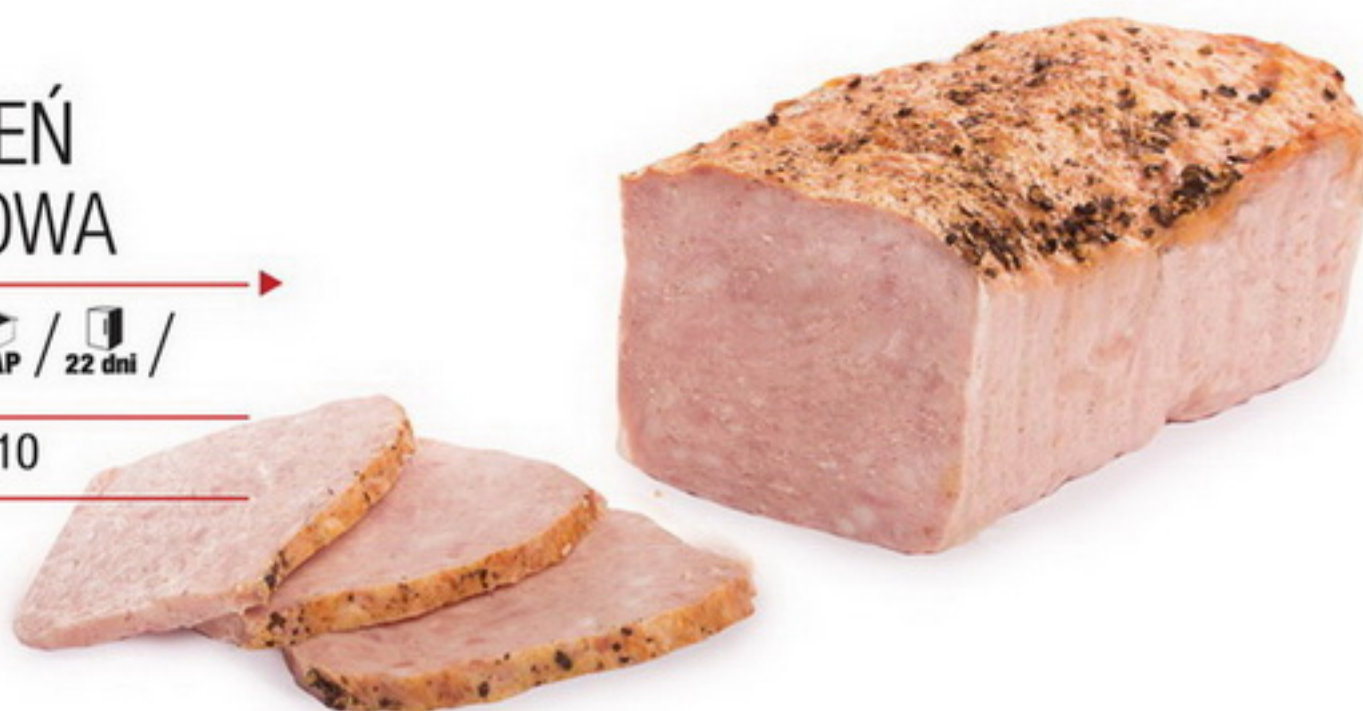
100g produktu
wyprodukowano ze

117g boczku wieprzowego

PIECZEŃ CHLEBOWA

/  /  1,1-1,4 kg /  MAP /  22 dni /

KOD 50510



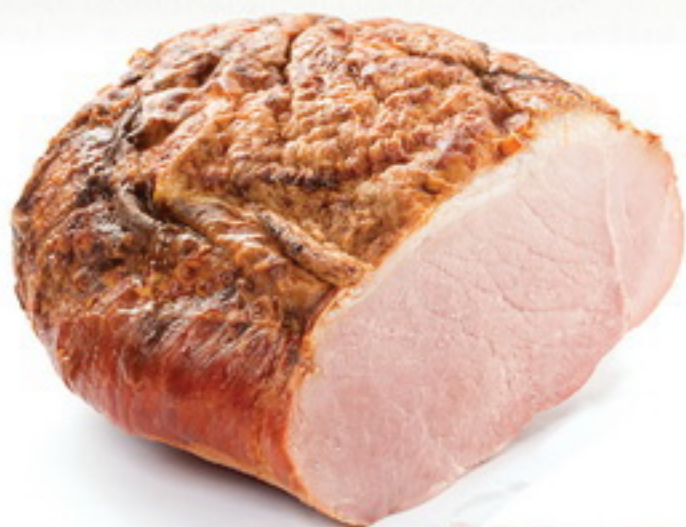
BOCZEK ZAWIJANY

/  /  1,1 - 1,5 kg /  MAP /  24 dni /

KOD 50460



WYROBY PIECZONE



**SZYNKA
Z PIECA**

/  /  5,0-7,0 kg /  VAC /  14 dni /

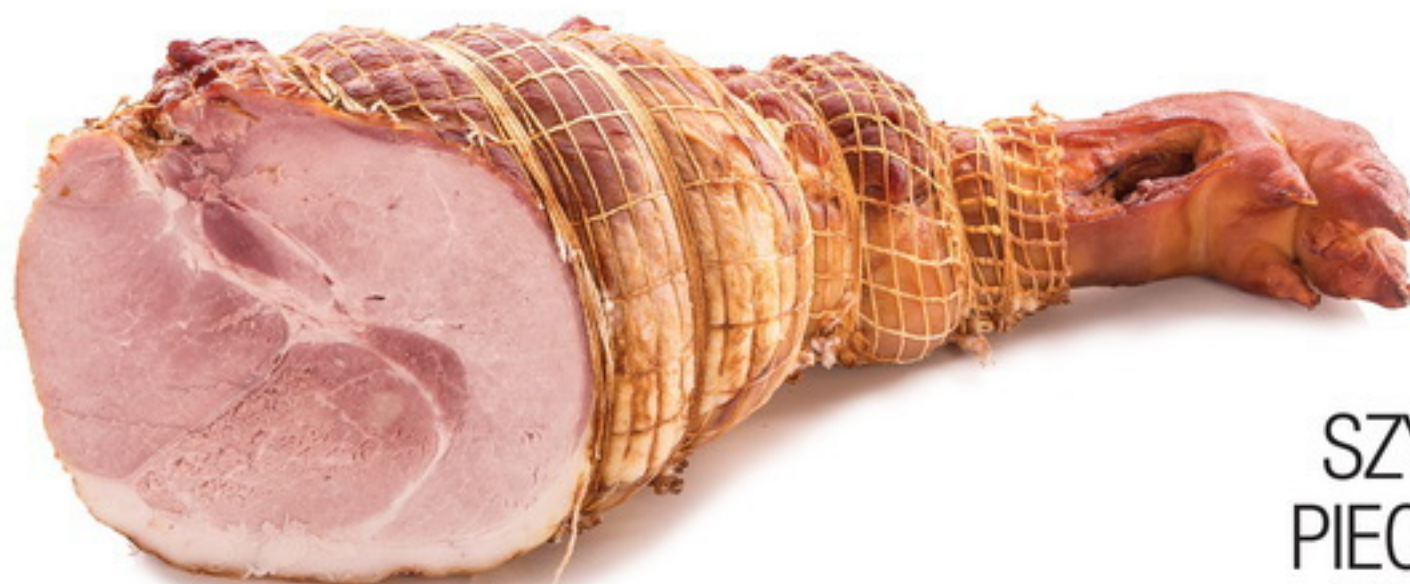
KOD 52900



**SCHAB MAZURSKI
PARZONY PIECZONY**

/  /  1,9-2,5 kg /  VAC /  24 dni /

KOD 53490



**SZYNKA
PIECZONA
Z NOGĄ**

- Cała szynka z golonką i nogą.
- Przygotowana tradycyjną metodą.
- Peklowana przez 10 dni, parzona i pieczona.
- Chuda, krucha i soczysta.
- Bez wzmacniaczy smaku!

/  /  5,0-7,0 kg /  LUZ /  14 dni /

KOD 53360

100g produktu
wyprodukowano ze
128g szynki wieprzowej
z nogą

WYROBY WĘDZONE



**SZYNKA
SUROWA WĘDZONA**

/ / 1,4-1,8 kg / / 23 dni /

KOD 51350



**SŁONINA
SUROWA WĘDZONA**

/ / 0,9-1,3 kg / / 24 dni /

KOD 51010



**BOCZEK
WĘDZONY ŁUSKANY**

/ / 1,10-1,6 kg / / 24 dni /

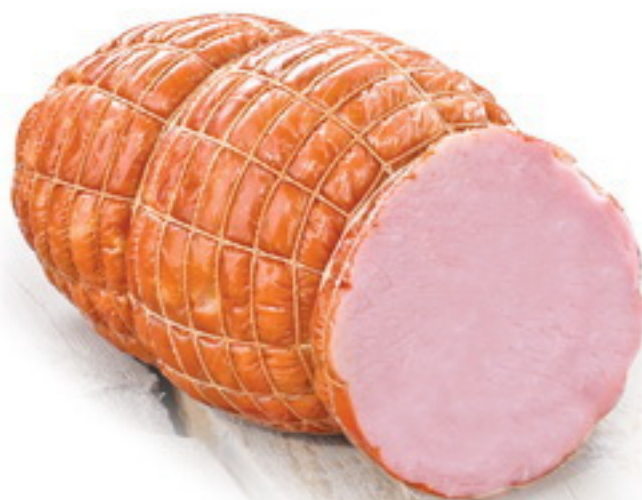
KOD 50910



**SŁONINA
WĘDZONA W PRZYPRAWACH**

/ / 1,5-2,0 kg / / 24 dni /

KOD 51340

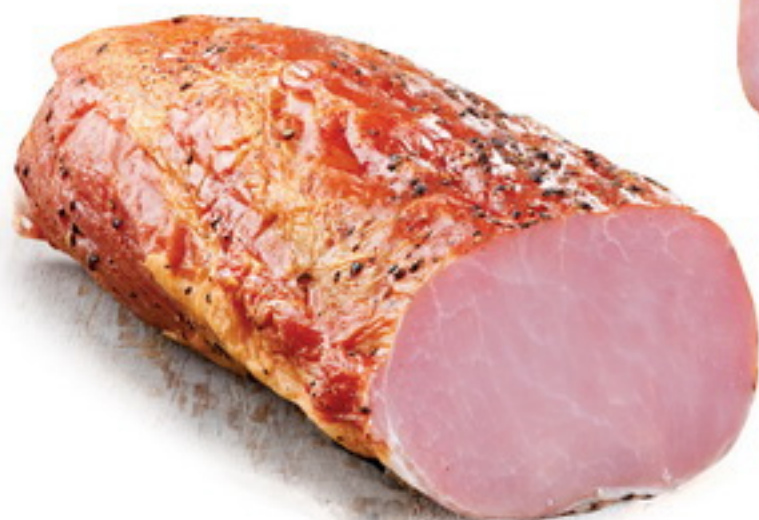


SZYNKA SZLACHECKA

/ / 1/2 szt. 1,1-1,8 kg / / 24 dni /
całe szt. 3,0 - 3,6 kg

KOD 52920

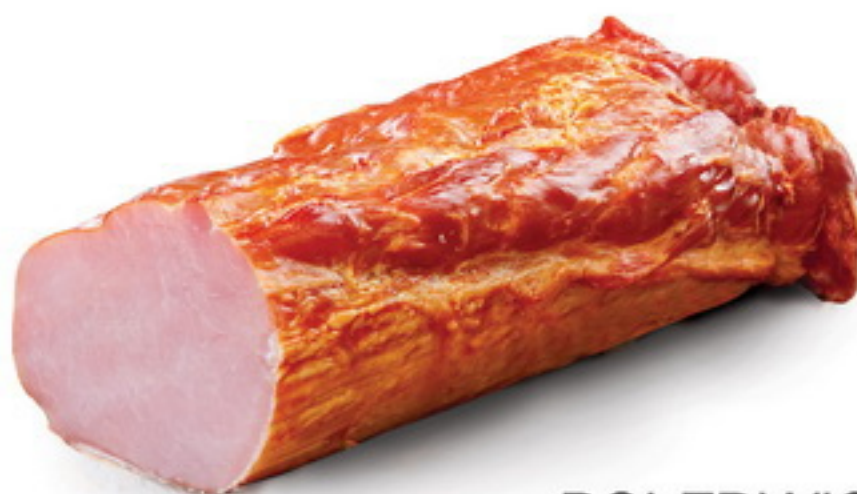
WYROBY WĘDZONE



▲ KROTOSZYŃSKA

/  /  1,5-2,1 kg /  MAP /  23 dni /

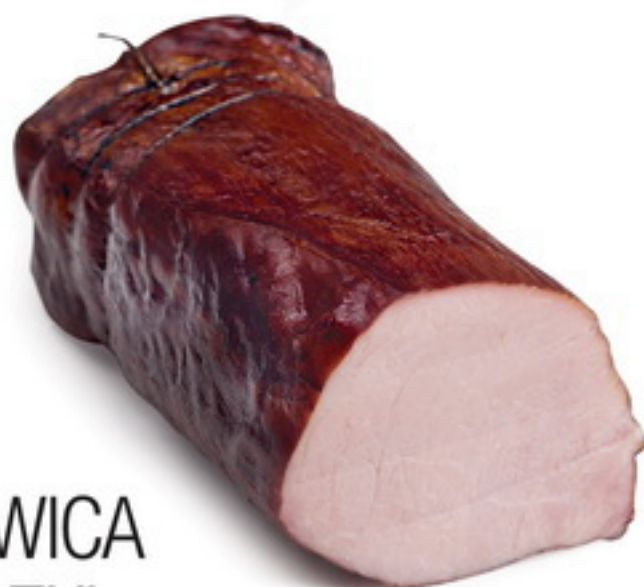
KOD 50840



POŁĘDWICA
ŁOSOSIOWA

▲ /  /  1,7-2,1 kg /  MAP /  23 dni /

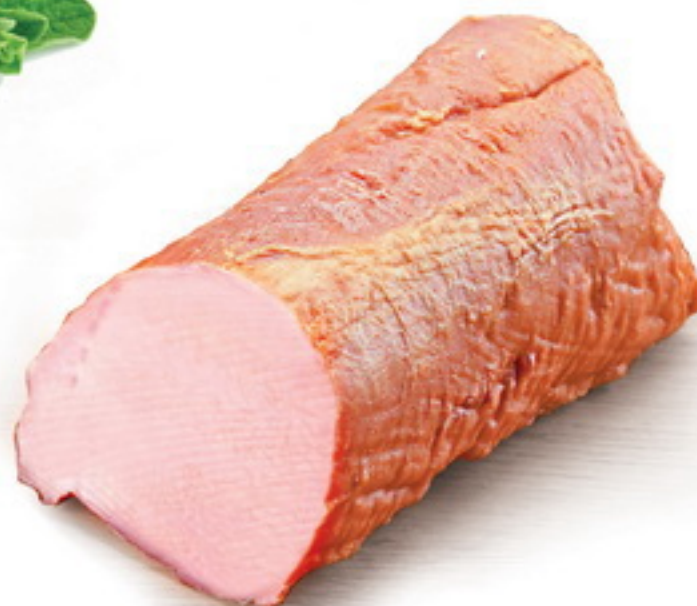
KOD 50890



POŁĘDWICA
Z BECZKI

▲ /  /  1,9-2,5 kg /  MAP /  24 dni /

KOD 50970

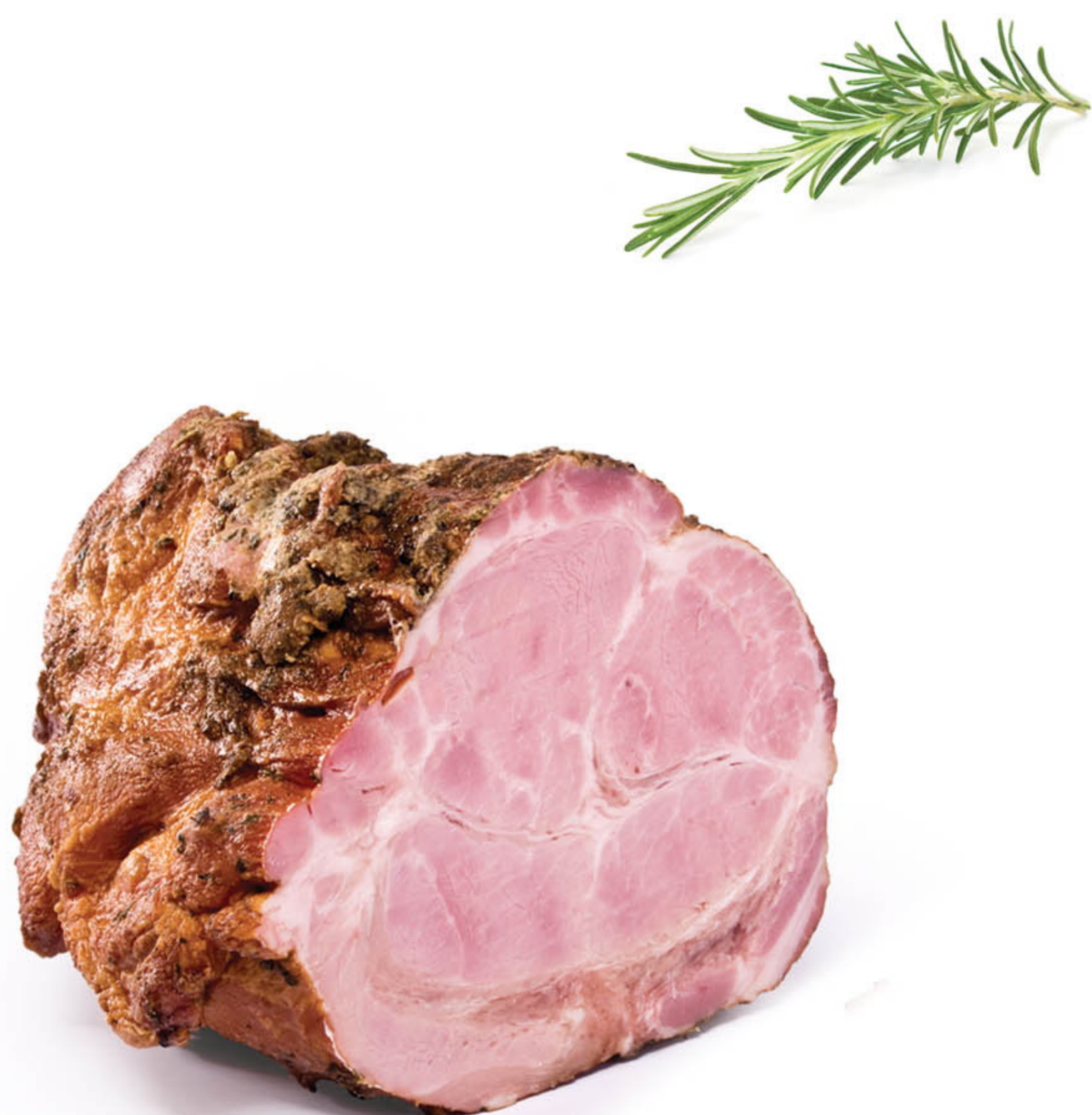


POŁĘDWICA
SOŁOCKA

▲ /  /  1,9-2,5 kg /  MAP /  24 dni /

KOD 50880

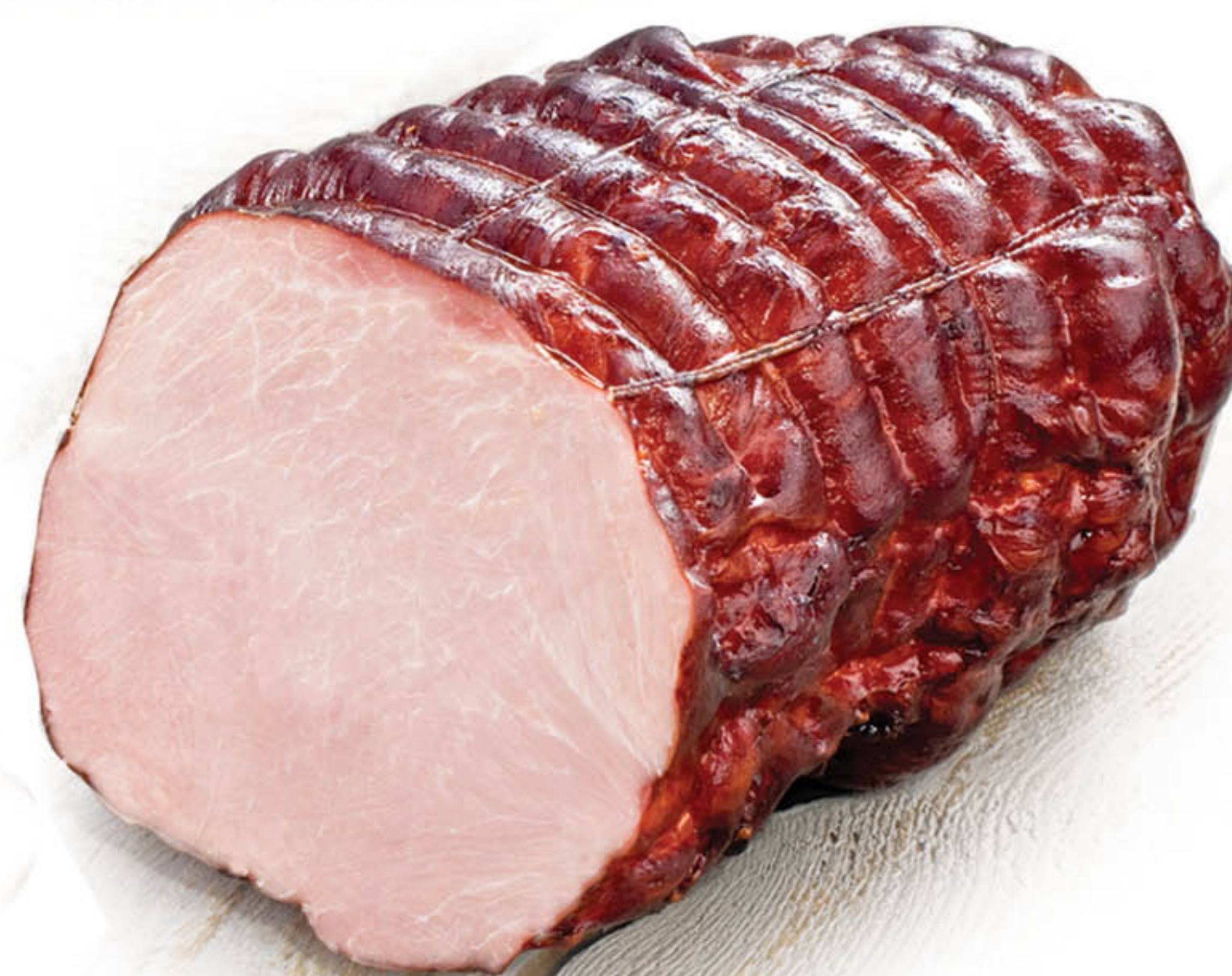
WYROBY WĘDZONE / WYROBY PARZONE



BALERON LITEWSKI

/  /  1,0-1,2 kg /  /  24 dni /

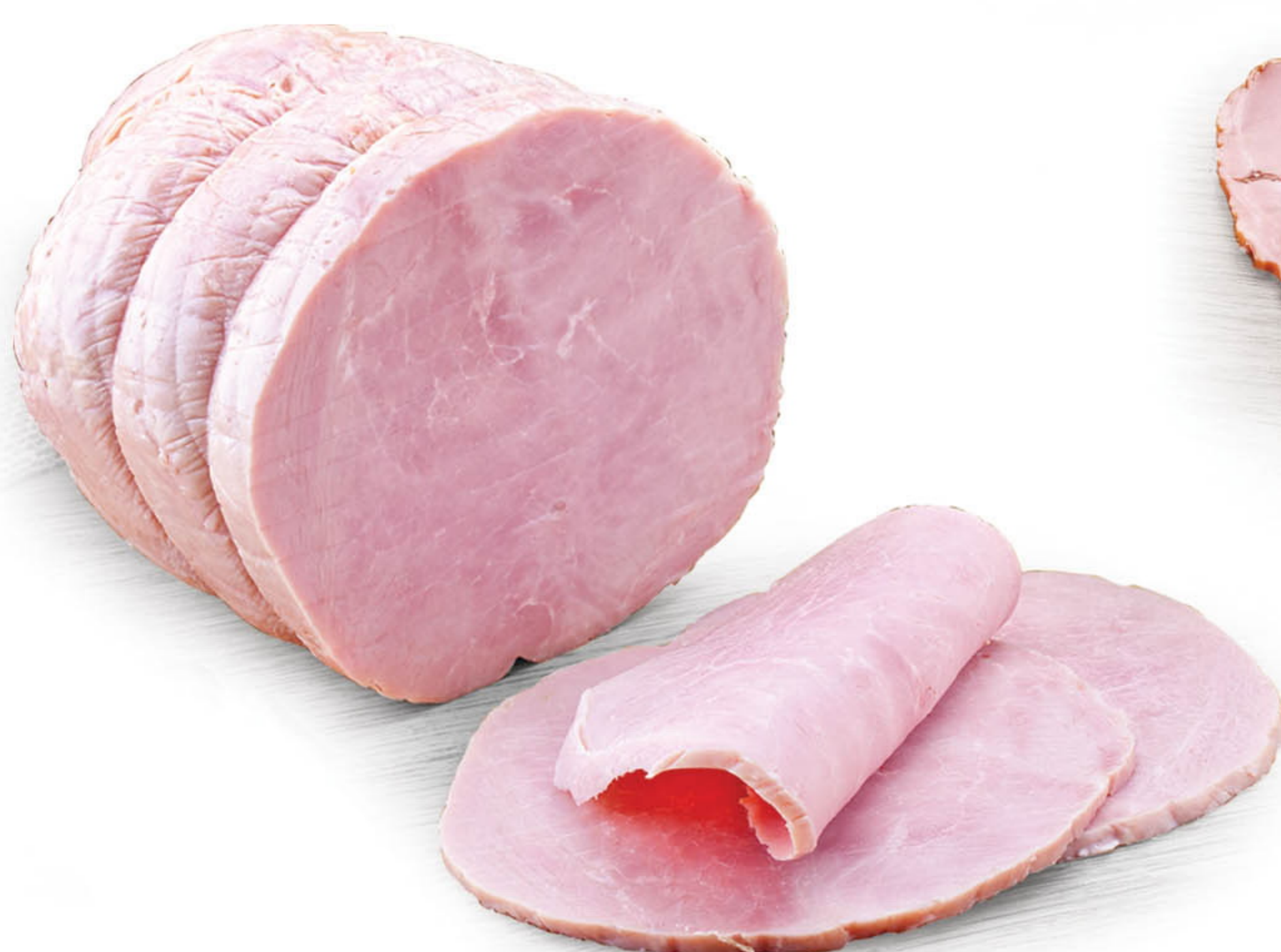
KOD 80010



SZYNKA Z BECZKI

/  /  $\frac{1}{2}$ szt. 1,4 - 1,8 kg /  /  23 dni /

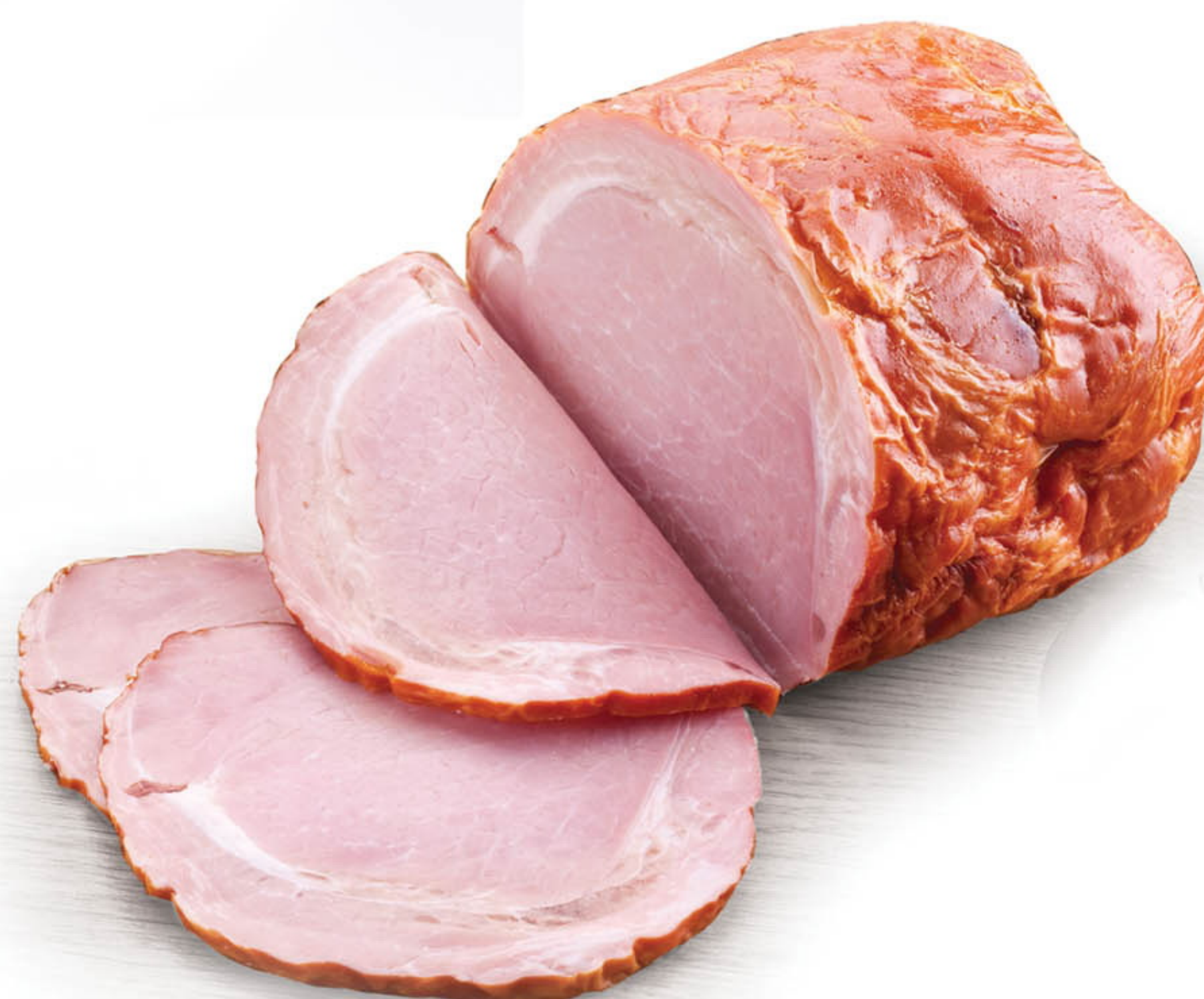
KOD 50960



SZYNKA WŁOSKA PARZONA

/  /  $\frac{1}{2}$ szt. 2,2-2,8 kg /  /  23 dni /

KOD 51710



OGONÓWKA WĘDZONA

/  /  1,2-1,7 kg /  /  24 dni /

KOD 50860

WYROBY PODROBOWE

PASZTETOWA ZE SZCZYPIORKIEM

/  / 0,4-0,5 kg /  OSŁ. BAR. /  24 dni /

KOD 52410



PASZTET Z BLACHY

/  / 1,9-2,3 kg /  MAP /  24 dni /

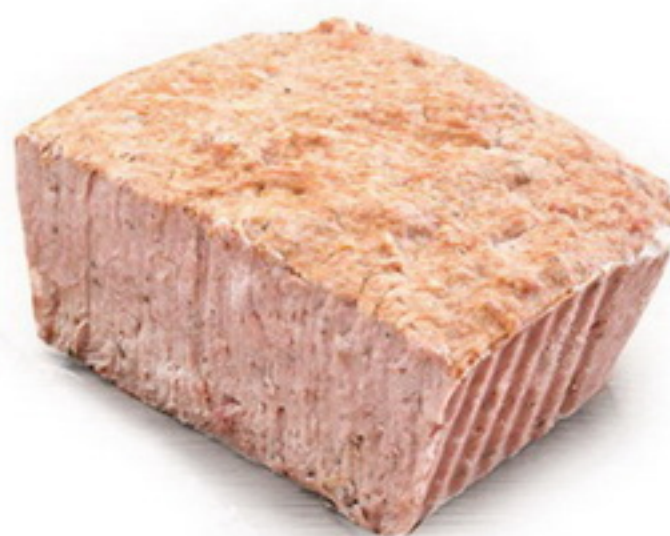
KOD 50720



PASZTET CHŁOPSKI

/  / 0,45-0,55 kg /  MAP /  20 dni /

KOD 50670



PASZTETOWA WĘDZONA

/  / 0,7-1,3 kg /  MAP /  13 dni /

KOD 52170

WYROBY PODROBOWE



KASZANKA
Z WĄTRÓBKĄ

/ / 0,6-0,85 kg / / MAP / 18 dni /

KOD 50640



KASZANKA
NA PATELNIĘ

/ / 1,0-1,1 kg / / OSŁ. BAR / 22 dni /

KOD 50630



KASZANKA
JĘCZMIENNA

/ / 1,2-1,6 kg / / MAP / 18 dni /

KOD 50650



SALCESON
WŁOSKI

/ / 1,3-2,6 kg / / VAC / 20 dni /

KOD 50700



SALCESON
OZORKOWY

/ / 1,3-1,7 kg / / MAP / 22 dni /

KOD 50690

WYROBY HOMOGENIZOWANE / WYROBY DROBIOWE



▲ PARÓWKI MAŚLANE

/ / 0,8-1,1 kg / / MAP / 19 dni /

KOD 50230



▲ PARÓWKOWA

/ / / 1,0-1,3 kg / / MAP / 19 dni /

KOD 50200



▲ MORTADELA

/ / / 2,0 kg / / OSŁ. BAR / 21 dni /

KOD 50180



▲ KANADYJSKA Z FILETEM DROBIOWYM

/ / / / 1,6-1,7 kg / / OSŁ. BAR / 24 dni /

KOD 52330



▲ KURCZAK GOTOWANY

/ / / 2,3-2,4 kg / / MAP / 24 dni /

KOD 52700



▲ SERDELKI Z FILETEM DROBIOWYM

/ / / / 1,1-1,3 kg / / MAP / 20 dni /

KOD 52140

WYROBY BLOKOWE

SZYNKA TOSTOWA

/  / 2,4-2,6 kg /  OSŁ. BAR / 25 dni /

KOD 50380



GOLONKA KONSERWOWA

/  / 1,4-1,6 kg /  OSŁ. BAR / 25 dni /

KOD 50330



GOLONKA PRASOWANA

/  / 0,8-1,0 kg /  VAC / 25 dni /

KOD 50370





WOŁOWINA WOLNO GOTOWANA

*Pomysł na
szybki obiad*

*Przepis
na opakowaniu*



/  /  0,5 - 0,7 kg /  VAC, KARTONIK /  6 m-cy /

KOD 20130

Prosto, smacznie, zdrowo

WYROBY GARMĄŻERYJNE

KISZKA ZIEMNIACZANA

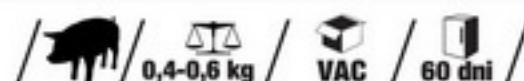


KOD 53330

Potrawa z ziemniaków w warminskim wydaniu.
Doskonała dla całej rodziny!
Polecana do smażenia, pieczenia i grillowania.



GOLONKA W SOSIE WŁASNYM



KOD 51790



SZKRZYDEŁKA WĘDZONE



KOD 50160

15-25
minut

Danie na szybki obiad!

POLECANY SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Najlepiej podgrzać golonkę, nie wyjmując z woreczka, w gotującej się wodzie, w zależności od wielkości, od 15-25 minut.

Można również ją podgrzać w piekarniku lub kuchence mikrofalowej, ale przed podgrzaniem należy wyjąć z folii.

Można podawać z ulubioną surówką i ziemniakami.

Życzymy smacznego!

MIĘSA

OFERUJEMY SZEROKI WYBÓR
MIĘS KULINARNYCH



WIEPRZOWINA

WOŁOWINA

elementy kulinarne / TACKA, VAC

WOŁOWINA DOJRZEWAJĄCA

steaki i burgery,

T-BONE suchodojrzewający, antrykot z/k suchodojrzewający

Zapytaj o katalog z pełną ofertą wołowiny

CIEŁĘCINA

elementy kulinarne / TACKA, VAC

DRÓB



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

