



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
BISKUPIECKIE SPECJAŁY.....	str. 9
WYROBY WOŁOWE.....	str. 10
KIEŁBASY SUROWE I METKI.....	str. 11
KIEŁBASY CIENKIE.....	str. 12-14
KIEŁBASY GRUBE.....	str. 15-16
ROLADY I PIECZENIE.....	str. 17
WYROBY PIECZONE.....	str. 18
WYROBY WĘDZONE.....	str. 19-20
WYROBY WĘDZONE/PARZONE.....	str. 21
WYROBY PODROBOWE.....	str. 22-23
WYROBY HOMOGENIZOWANE/DROBIOWE.....	str. 24
WYROBY BLOKOWE.....	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

Półdewiczka

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 Gospodarza

z Warminskiej Wędzarni

 0,8-1,1 kg MAP 25 dni

KOD 50790



100g produktu
wyprodukowano
ze
120g mięsa
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
wyprodukowano
ze
126g mięsa
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

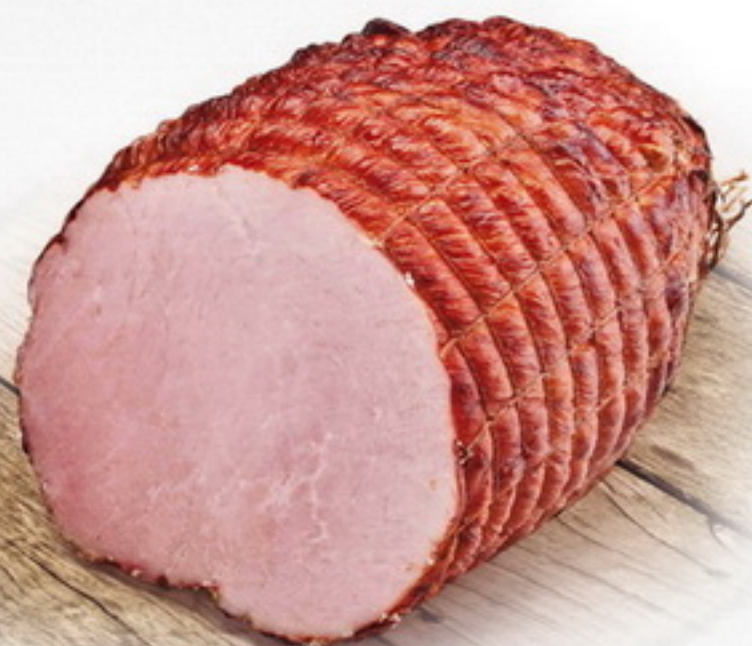
SZYNKA KRUCHA

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



KIEŁBASA KRUCHA

0,4-0,6 KG

VAC 24_{DNI}

KOD 50010

92%
mięsa
wieprzowego





Wyroby w Siatce



Schab w siatce

←  1,5-2,2 kg

MAP 24 dni

KOD 53180

Szynka w siatce

 1,4-1,8kg

MAP 24 dni

KOD 53200



Karczek w siatce

←  1,5-2,2 kg

MAP 23 dni

KOD 53210



WYROBY długo dojrzewające

100g
produktu
wyprodukowano
★ze 133g★
mięsa
wieprzowego

Szynka ▲

🐷 0,8-1,1kg VAC 100dni

KOD 53260

▲ Połędwica

🐷 0,8-1,3kg VAC 100dni

KOD 53270

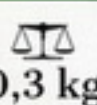
ZAKŁADY MIĘSNE
WARMIA
1988

BISKUPIECKIE

• SPECJAŁY •



Słoikowa

  0,3 kg  OSŁ BAR.  25 dni

KOD 52460



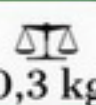
Mielonka

  0,3 kg  OSŁ BAR.  25 dni

KOD 53240

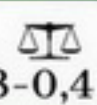


Salceson

  0,3 kg  OSŁ BAR.  22 dni

KOD 53540

Pieczeń

  0,3-0,4 kg  VAC  22 dni

KOD 51910



Smakuje sentymentem

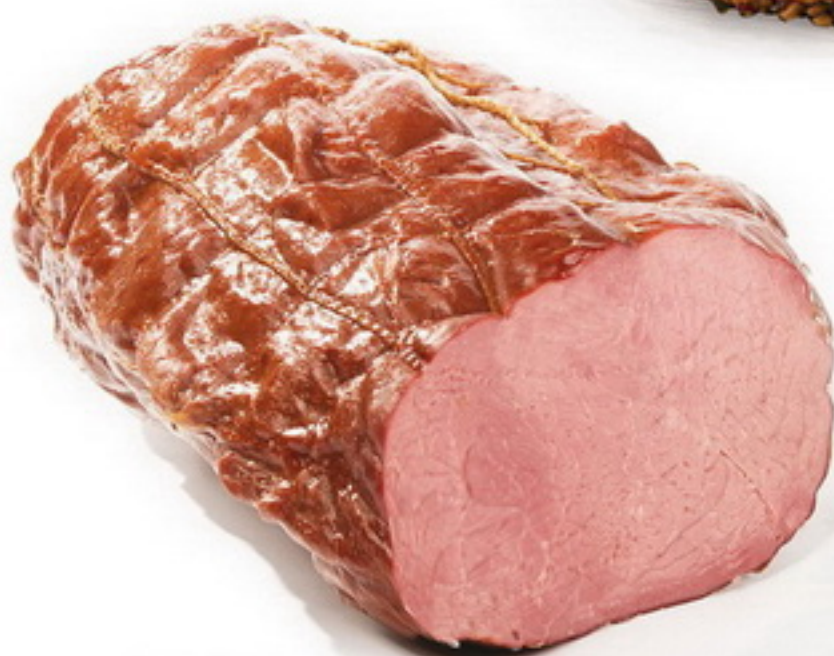
WYROBY WOŁOWE



**PASTRAMI
WOŁOWE**

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

KOD 50870



**SZYŃKA
WOŁOWA**

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

KOD 53510



**KIEŁBASA
Z WOŁOWINĄ**

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

KOD 52600



100g produktu
wyprodukowano ze
105g surowców mięsnych

KIEŁBASY SUROWE I METKI



KIEŁBASA POLSKA SUROWA ▲

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

KOD 50410



KIEŁBASA SUROWA BIAŁA ▲

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

KOD 50400



▲ METKA WIANKI

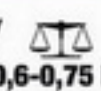
/  /  1,0 - 1,3 kg /  MAP /  14 dni /

KOD 50430

KIEŁBASY CIENKIE



KIEŁBASKI SUCHE

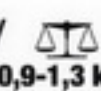
 /  /  0,6-0,75 kg /  MAP /  45 dni /

KOD 51870

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



JAŁOWCOWA

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

KOD 50150



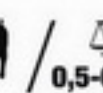
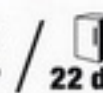
KIEŁBASKI MYŚLIWEGO

 /  0,5-0,8 kg /  MAP /  21 dni /

KOD 50140



ŚLĄSKA EXTRA

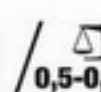
 /  0,5-0,8 kg /  MAP /  22 dni /

KOD 50080

- ☒ bez konserwantów
- ☒ bez fosforanów
- ☒ bez glutamianu sodu
- ☒ bez barwników



KIEŁBASA BISKUPIECKA

 /  0,5-0,7 kg /  VAC /  21 dni /

KOD 53580

100g produktu
wyprodukowano ze
103g mięsa wieprzowego

KIEŁBASY CIENKIE



SMAKOSZKI

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

KOD 50130



bez fosforanów
bez glutaminianu sodu

96%
mięsa
wieprzowego

**KIEŁBASA
PODWAWELSKA**

/ / 0,45 kg / / MAP / / 28 dni /

KOD 50060



SŁOMKOWA

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

KOD 50040



**KIEŁBASKI
DELIKATESOWE/RUSZTOWE**

/ / 0,5-0,8 kg / / MAP / / 17 dni /

KOD 50580

bez konserwantów
 bez fosforanów
 bez glutaminianu sodu

100g produktu
wyprodukowano ze
106g mięsa wieprzowego



KIEŁBASA GŁOGOWSKA

/ / 0,5 kg / / MAP / / 25 dni /

KOD 50580



FRANCUSKA

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

KOD 50110

KIELBASY CIENKIE



JARMARCZNA ▲

/  /  1,0-1,35 kg /  MAP /  21 dni /

KOD 50120



▲ ŚLĄSKA FAMILIJNA

/  /  /  1,1-1,4 kg /  MAP /  21 dni /

KOD 52390

BIAŁA
PARZONA / GRILLOWA ▶

/  /  0,5-0,7 kg /  MAP /  17 dni /

KOD 50100



ZWYCZAJNA ▲

/  /  /  1,0-1,4 kg /  MAP /  21 dni /

KOD 50090



▲ WEEKENDOWA

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

KOD 50050

KIEŁBASY GRUBE



BOCZKOWA

/  / 1,0-1,1 kg /  /  /

KOD 50250



SZYNKOWA

/  / 1,0-1,1 kg /  /  /

KOD 50280



**KIEŁBASA
Z PIEPRZEM**

/  /  / 1,5 - 1,7 kg /  /  /

KOD 50260



**KIEŁBASA
Z CZOSNKIEM**

/  /  / 1,5 - 1,7 kg /  /  /

KOD 50610



KIEŁBASA WÓJTA

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

KOD 52231



SZYNEKÓWKA

/  /  / 1,5 - 1,75 kg /  /  /

KOD 52500

KIELBASY GRUBE

100g produktu
wyprodukowano ze

101g mięsa wieprzowego



KIELBASA WARMIŃSKA

/ / 0,3 kg / / 24 dni /

KOD 51581



100g produktu
wyprodukowano ze

120g mięsa wieprzowego

KRAKOWSKA SUCHA

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

KOD 50310



100g produktu
wyprodukowano ze

105g mięsa wieprzowego

ŻYWIECKA PODSUSZANA

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

KOD 50320

ŻYWIECKA

/ / 0,8-1,0 kg / / 24 dni /

KOD 50290



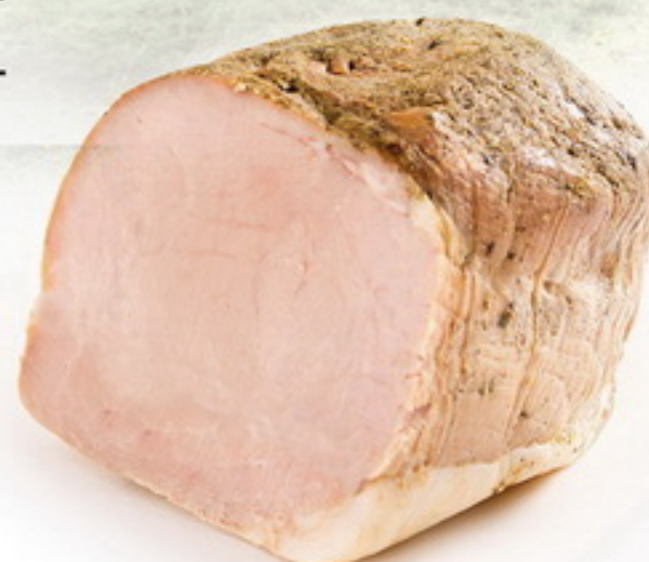
ROLADY I PIECZENIE



PIECZEŃ CHLEBOWA

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

KOD 50510



SZYNKA SZWARNA

/ / 0,4 kg / / 24 dni /

KOD 50530



100g produktu
wyprodukowano ze

117g boczku wieprzowego

BOCZEK SZWARNY

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

KOD 50470



PIECÓWKA

/ / 1,5 kg / / 22 dni /

KOD 53410



BOCZEK ZAWIJANY

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

KOD 50460

WYROBY PIECZONE



SZYNKA
Z PIECA

/  /  5,0-7,0 kg /  VAC /  24 dni /

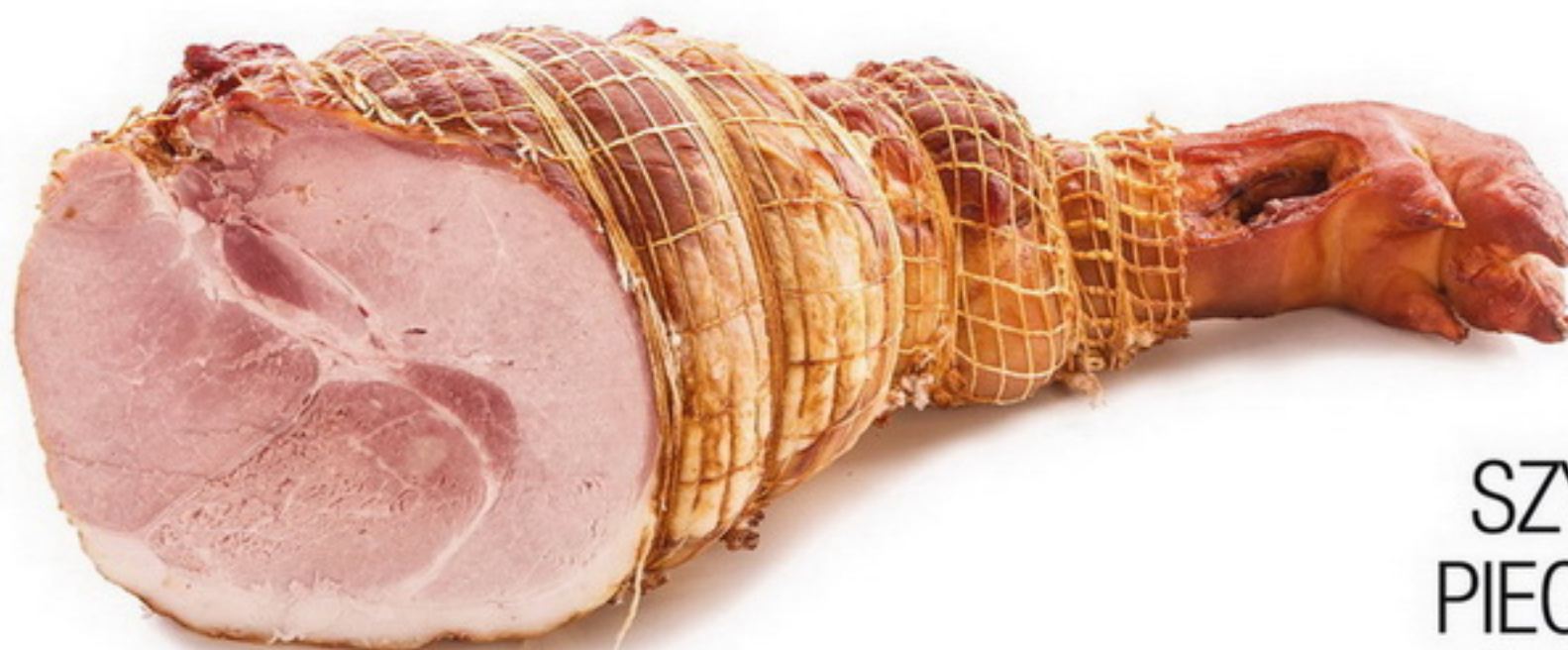
KOD 52900



SCHAB MAZURSKI
PARZONY PIECZONY

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

KOD 53490



SZYNKA
PIECZONA
Z NOGĄ

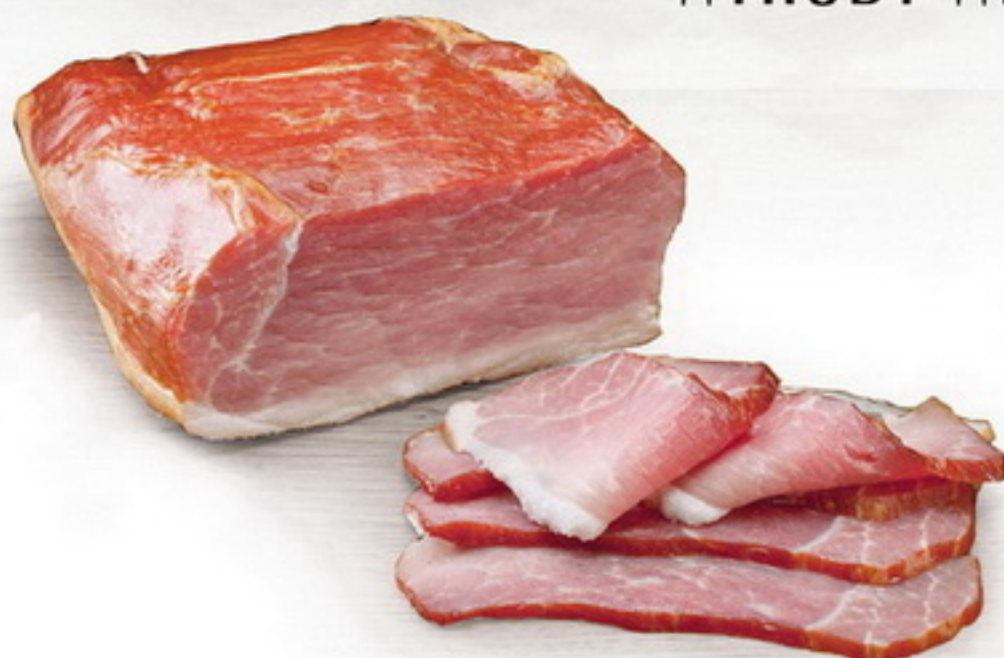
- Cała szynka z golonką i nogą.
- Przygotowana tradycyjną metodą.
- Peklowana przez 10 dni, parzona i pieczona.
- Chuda, krucha i soczysta.
- Bez wzmacniaczy smaku!

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

KOD 53360

100g produktu
wyprodukowano ze
128g szynki wieprzowej
z nogą

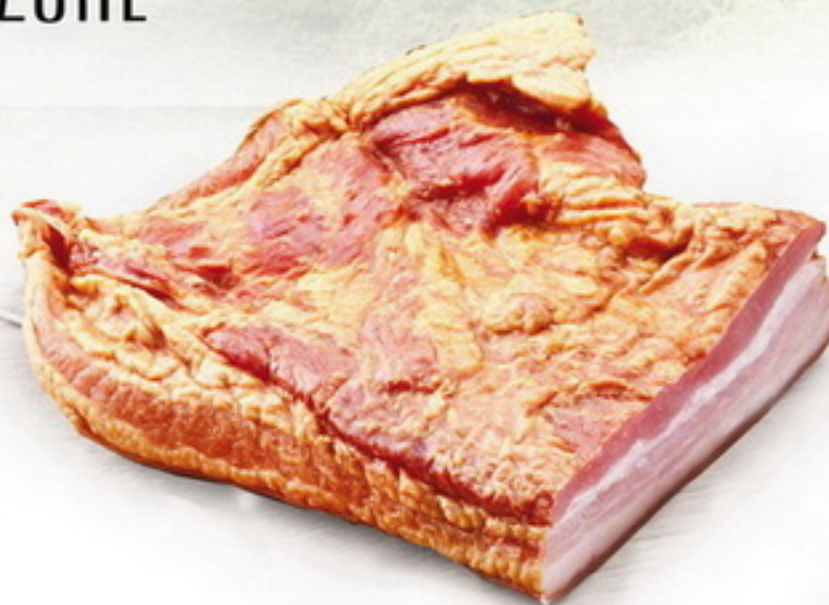
WYROBY WĘDZONE



**SZYNKA
SUROWA WĘDZONA**

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

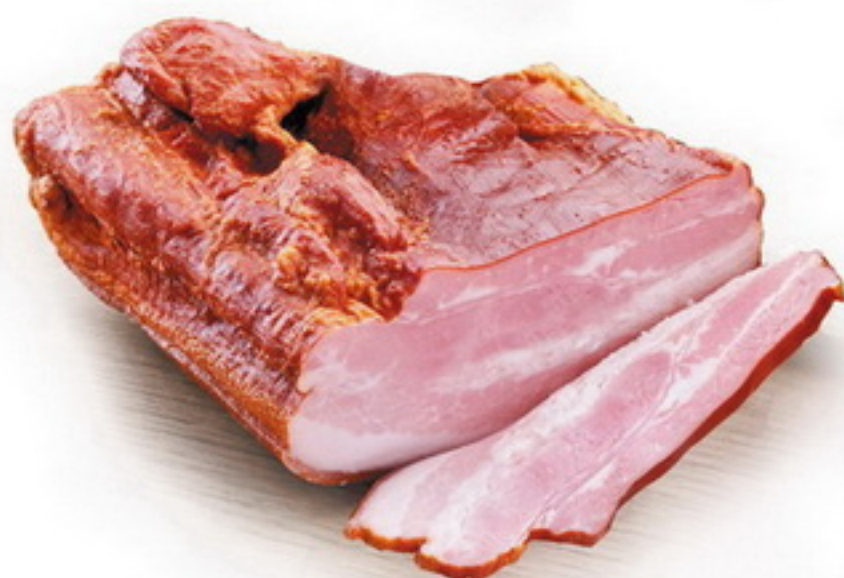
KOD 51350



**SŁONINA
SUROWA WĘDZONA**

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

KOD 51010



**BOCZEK
WĘDZONY ŁUSKANY**

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

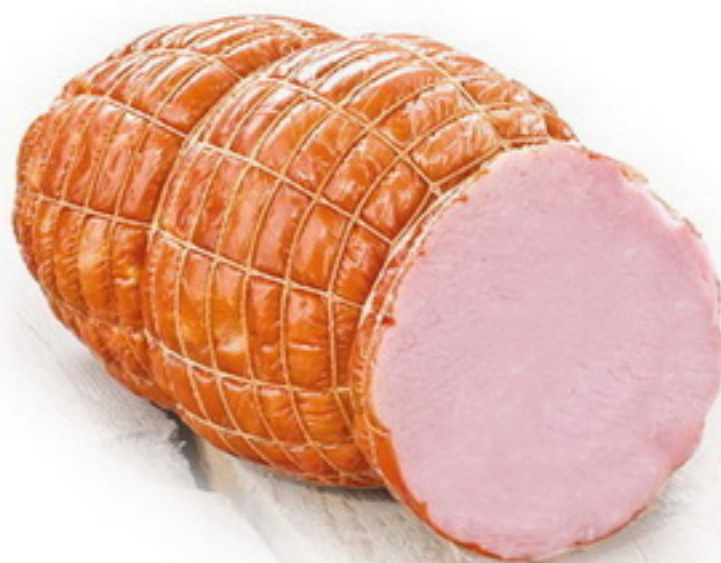
KOD 50910



**SŁONINA
WĘDZONA W PRZYPRAWACH**

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

KOD 51340

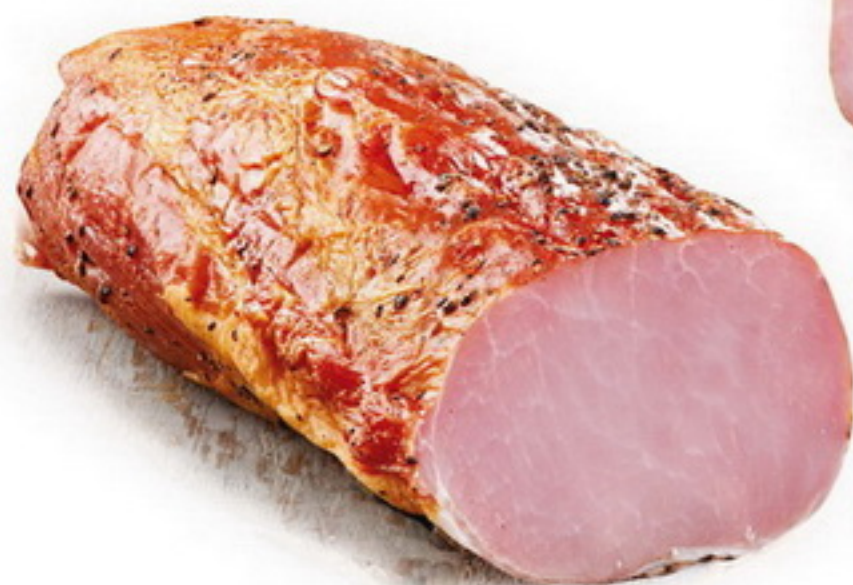


SZYNKA SZLACHECKA

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

KOD 52920

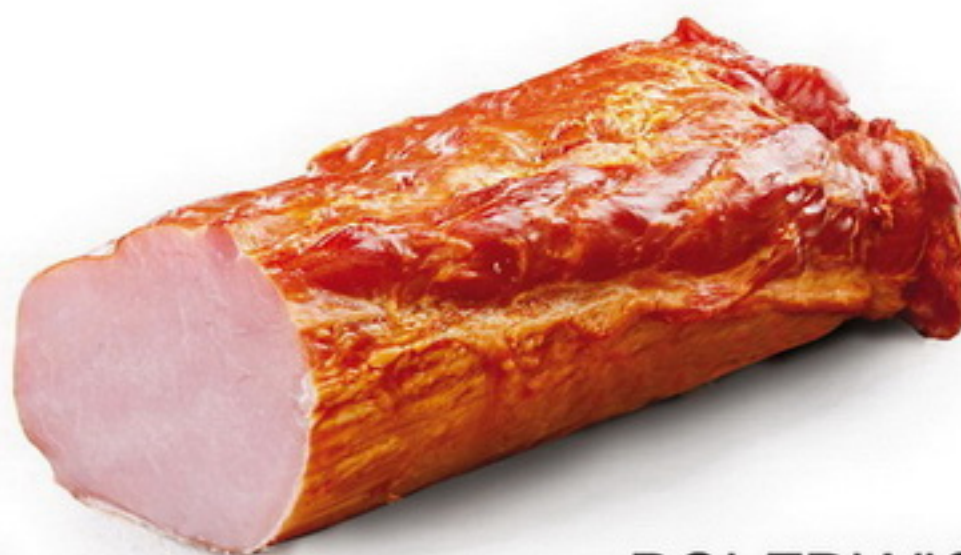
WYROBY WĘDZONE



▲ KROTOSZYŃSKA

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

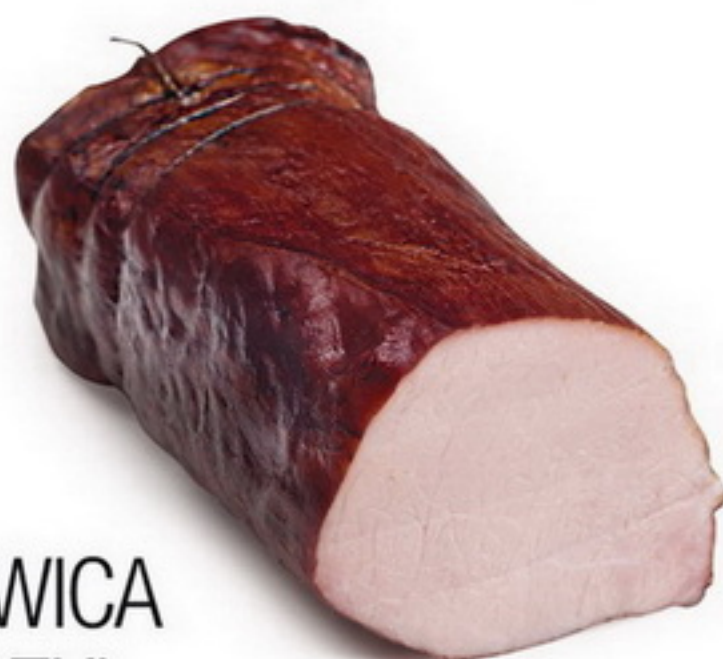
KOD 50840



POŁĘDWICA
ŁOSOSIOWA ▲

/  /  1,7-2,1 kg /  MAP /  23 dni /

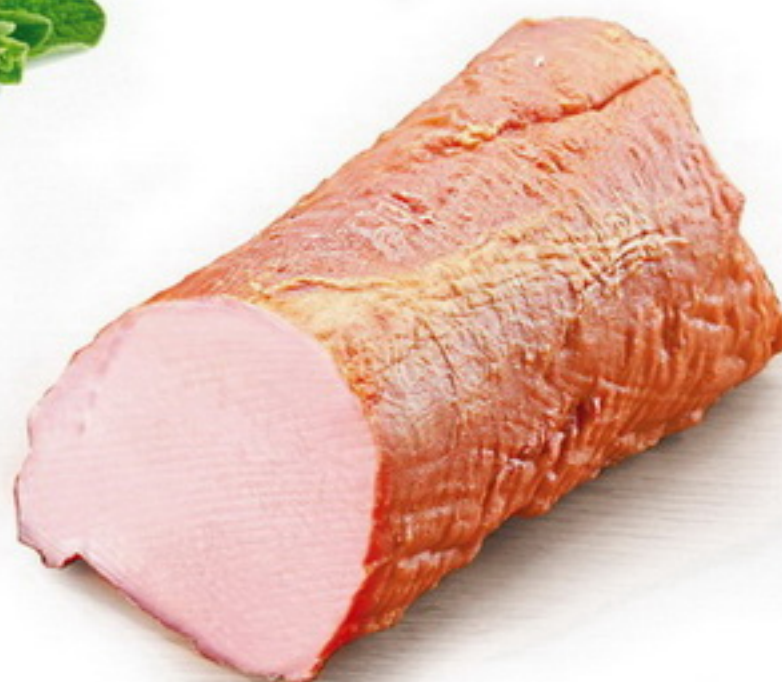
KOD 50890



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

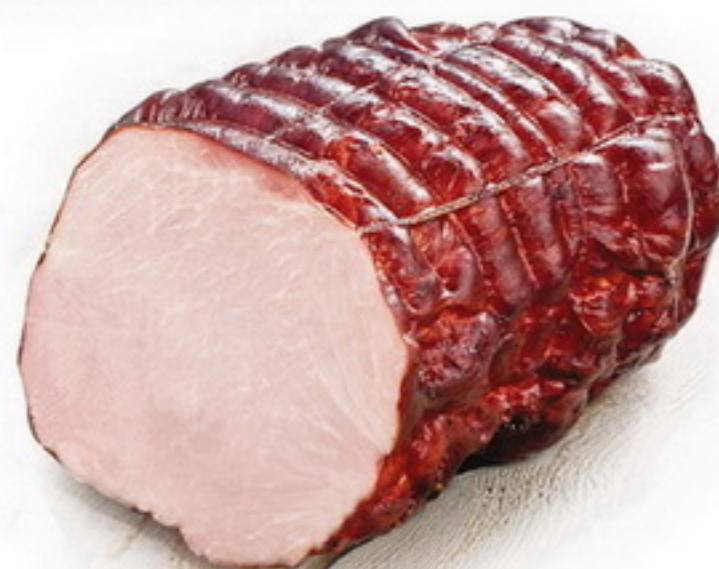
WYROBY WĘDZONE / WYROBY PARZONE



BALERON LITEWSKI

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

KOD 80010



SZYŃKA Z BECZKI

/ / ½ szt. 1,4 – 1,8 kg / / 23 dni /
całe szt. 3,0 – 3,5 kg

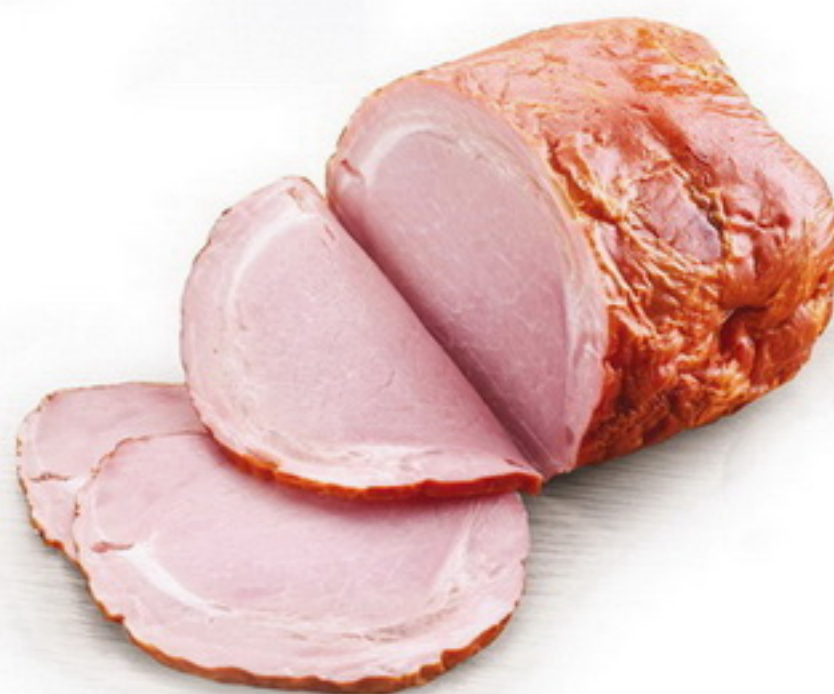
KOD 50960



SZYŃKA WŁOSKA PARZONA

/ / 1/2 szt. 2,2-2,8 kg / / 23 dni /
całe 3,4-4,7 kg

KOD 51710

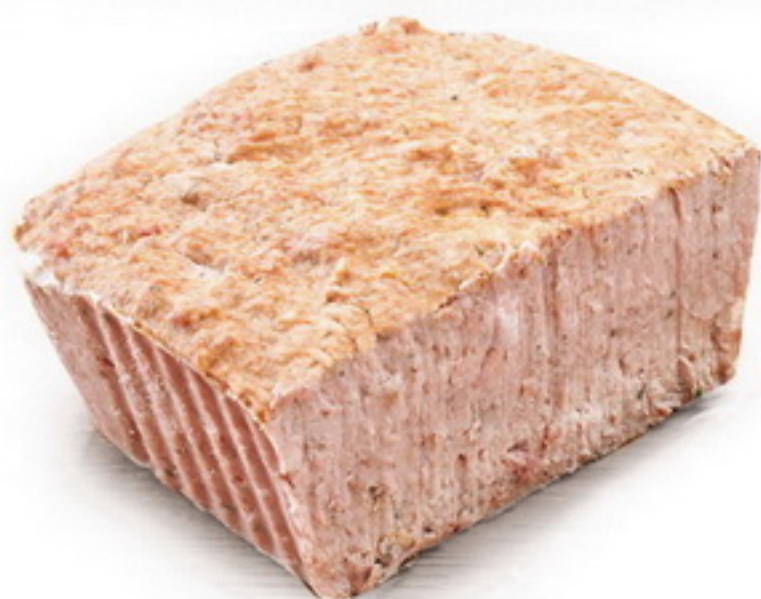


OGONÓWKA WĘDZONA

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

KOD 50860

WYROBY PODROBOWE



PASZTET CHŁOPSKI ▲

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

KOD 50670



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 WARMIŃSKI ▲

/  / 0,3 kg /  / MAP /  / 20 dni /

KOD 52290



PASZTETOWA WĘDZONA ▲

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

KOD 52170

WYROBY PODROBOWE



KASZANKA Z WĄTRÓBKĄ ▲

/ / 0,5-0,85 kg / / MAP / / 18 dni /

KOD 50640



▲ **KASZANKA NA PATELNIĘ**

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

KOD 50630



KRUPNIOK Z CEBULKĄ ▲

/ / 0,5-0,85 kg / / MAP / / 18 dni /

KOD 50660



▲ **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

/ / 0,4-0,6 kg / / 19 dni /

KOD 50230



▲ PARÓWKI Z SZYNKI

/ / 0,4-0,6 kg / / 19 dni /

KOD 53140



▲ KURCZAK GOTOWANY

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

KOD 52700



▲ MORTADELA

/ / 2,0 kg / / 21 dni /

KOD 50180



▲ KANADYJSKA Z FILETEM DROBIOWYM

/ / / 1,6-1,7 kg / / 24 dni /

KOD 52330



▲ PARÓWKOWA

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

KOD 50200



▲ SERDELKI Z FILETEM DROBIOWYM

/ / / 1,1-1,3 kg / / 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



WYROBY GARMĄŻERYJNE

KISZKA ZIEMNIACZANA

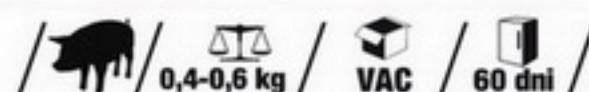


KOD 53330

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



GOLONKA W SOSIE WŁASNYM



KOD 51790



SZKRZYDEŁKA WĘDZONE



KOD 50160



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 1

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

