



WARMIA

Z natury  
pierwsza



KATA  
LOG  
PRODUKTÓW



[www.zmwarmia.pl](http://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.

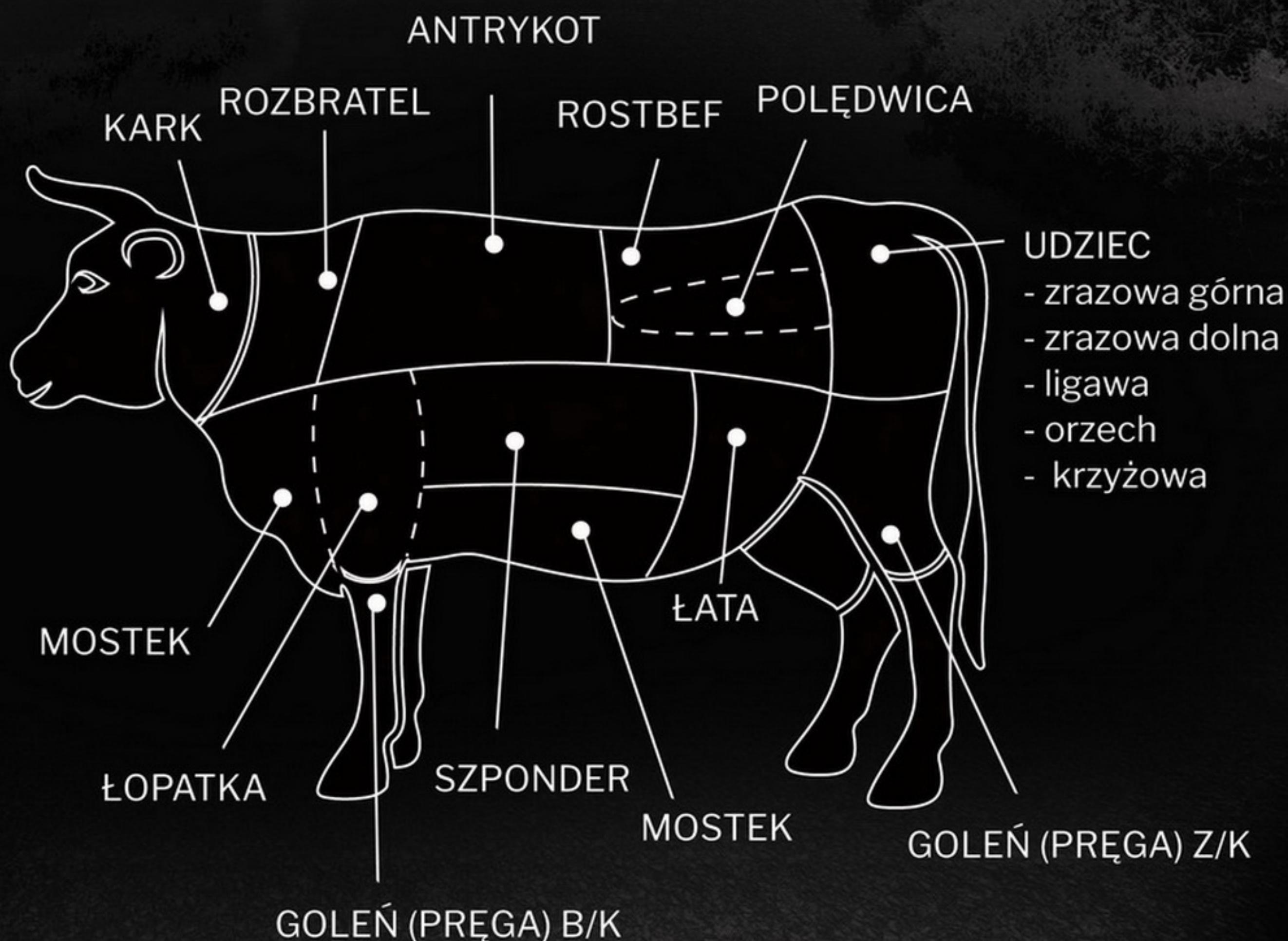
W mięsie wołowym znajdziemy duże pokłady potasu, magnezu i cynku. Pierwiastki te wspomagają proces przemiany materii, usprawniają działanie układu nerwowego, stanowią budulec kości, mięśni i stawów.

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





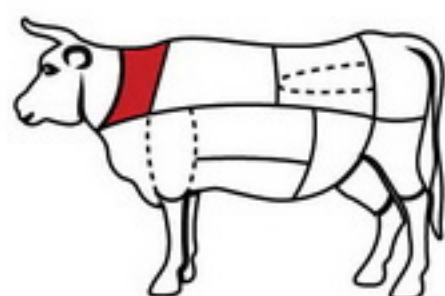
## ELEMENTY WOŁOWE



## 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    |





## ROZBRATEL

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

Do szybkiego przygotowania.

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

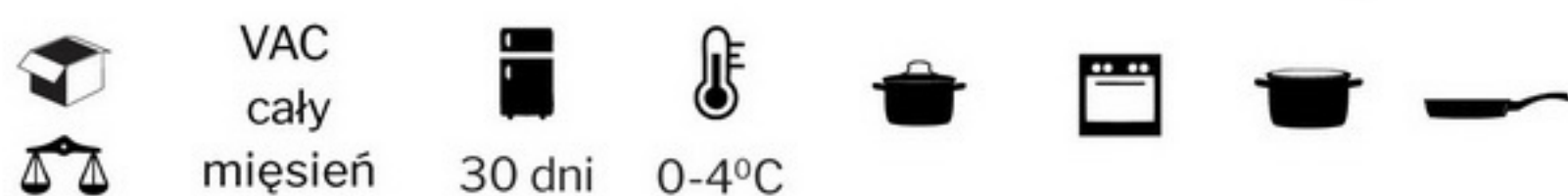
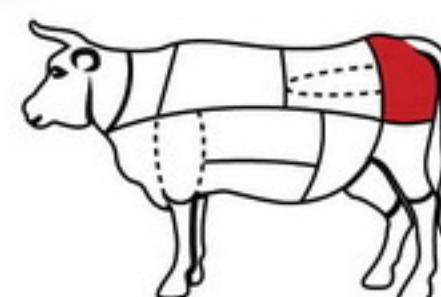


KOD 25382

## LIGAWA WOŁOWA

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

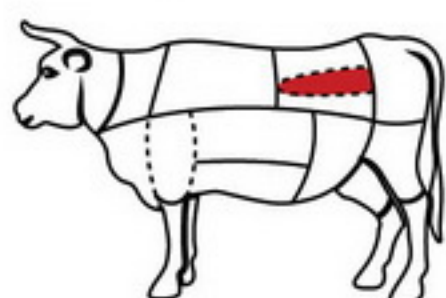
Doskonała na tataro, zrazy, sztuftadę, bitki.



KOD 21072

## POŁĘDWICA WOŁOWA

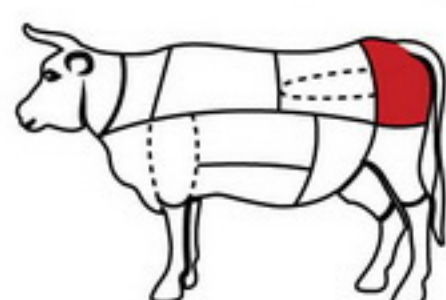
Mięsień lędźwiowo – wewnętrzny i biodrowy (głowa polędwicy) o wysokiej jakości i drobno włóknistej tkance. Do szybkiego przygotowania. Doskonała na tataro, steki, befsztyki.



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, sztuftadę.



TAC  
1-1,5kg



10 dni



0-4°C

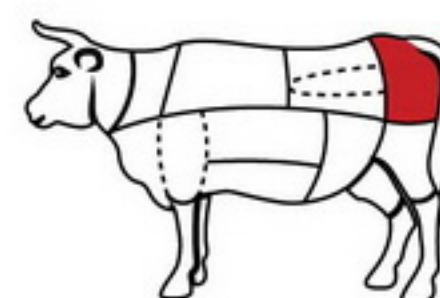


KOD 21084

## 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



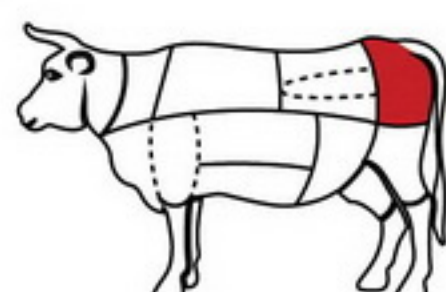
30 dni



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

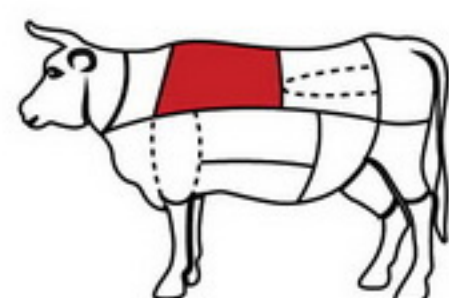




**B/K**



**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<br>cały<br>mięsień |  | 25 dni | Z/K | VAC<br>cały<br>mięsień |  | 15 dni |  | 0-4°C |  |  |  |  |
| KOD | 22222 |                        |  |        | KOD | 21042                  |  |        |  |       |  |  |  |  |

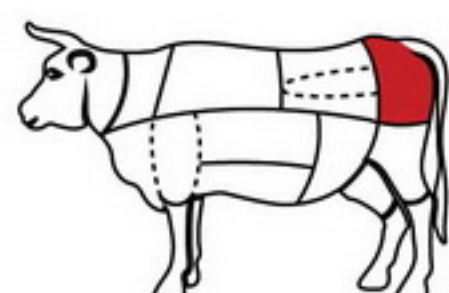
## ZRAZOWA

Część udźca z niewielką ilością tkanki łącznej, o nieco grubszych włóknach (dolna) lub bardziej delikatnym mięsie (górna); zaliczana do szlachetnych elementów mięsa wołowego. Do szybkiego przygotowania. Doskonała na zrazy, pieczeń, sztukę mięsa, bitki.



**GÓRNA**

**DOLNA**



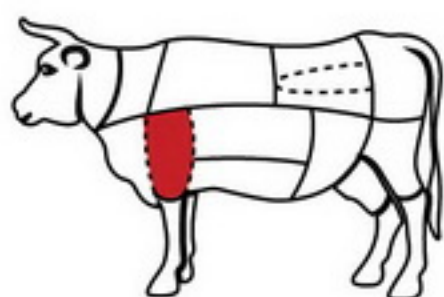
|     |                              |                              |  |        |  |       |  |  |  |  |
|-----|------------------------------|------------------------------|--|--------|--|-------|--|--|--|--|
|     | VAC<br>duże porcje<br>2-3 kg | VAC<br>małe porcje<br>0,7 kg |  | 30 dni |  | 0-4°C |  |  |  |  |
| KOD | 24022                        | 21182                        |  |        |  |       |  |  |  |  |





## 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



30 dni

TAC  
0,7-1,2 kg



10 dni



0-4°C



KOD

22182

21174

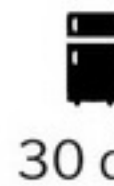
## ROSTBEF B/K

Część tylnia mięśnia najdłuższego grzbietu. Delikatne, drobnowłókniste, soczyste i wyjątkowo smaczne. Do szybkiego przygotowania.

Doskonały na steki, bitki, pieczeń, zrazy.



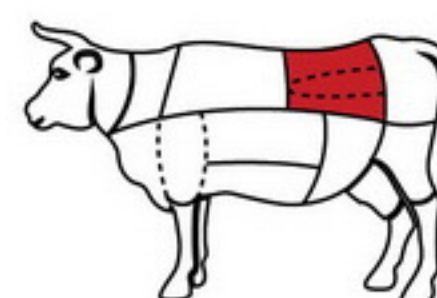
VAC  
cały  
mięsień



30 dni

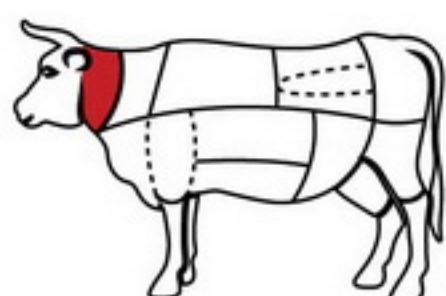


0-4°C



KOD 22172





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

## GULASZOWE WOŁOWE

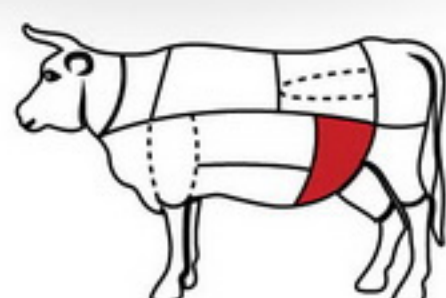
Kawałki mięsa wołowego, lekko poprzerastane błonami i tłuszczem.

Do wolnego/szybkiego przygotowania.

Doskonałe na gulasz, bitki, mielone, szaszłyki.



|     |                 |        |                  |        |       |  |  |  |
|-----|-----------------|--------|------------------|--------|-------|--|--|--|
|     | TAC<br>1-1,5 kg |        | VAC<br>0,5-0,7kg |        |       |  |  |  |
|     |                 | 10 dni |                  | 15 dni | 0-4°C |  |  |  |
| KOD | 21104           | 21102  |                  |        |       |  |  |  |



## ŁATA WOŁOWA

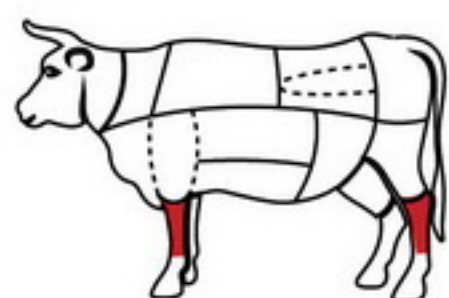
Element mięsa wołowego o jasnoczerwonym kolorze i cienkiej warstwie mięśni, poprzerastany tkanką tłuszczową oraz łączną. Dzięki takiej budowie jest delikatna i o charakterystycznym smaku. Do wolnego przygotowania. Doskonała na rosół, sztukę mięsa, mielone, burgery, wywary.

|     |                             |        |       |  |  |  |
|-----|-----------------------------|--------|-------|--|--|--|
|     | VAC<br>porcje małe<br>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. Dosknała na wywar, galaretę, farsz, danie jednogarnkowe, sztukę mięsa.

B/K  VAC 1-1,5 kg  17 dni

Z/K TAC 2 szt.  10 dni  0-4°C 

KOD 21142

21134

## 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 23192

## ZESAW WOŁOWY NA ROSÓŁ

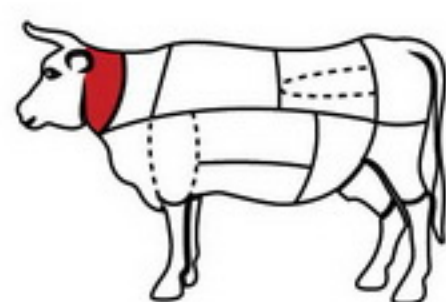
Zestaw zawiera elementy z kością i miękkie (bez kości), doskonały na wywar i rosół.



 TAC 1-1,2 kg  10 dni  0-4°C 

KOD 26354





## KARK WOŁOWY Z/K BULION

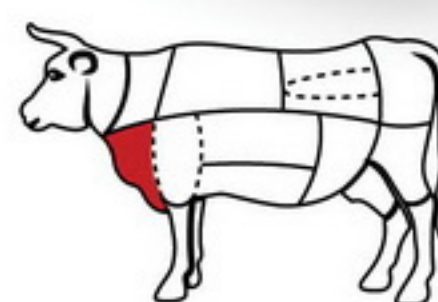
Zawiera kości i mięśnie szyi z niewielką ilością tłuszczu. Do wolnego przygotowania. Doskonały na bulion, danie jednogarnkowe, wywary.

|  |          |        |       |  |
|--|----------|--------|-------|--|
|  | TAC      |        |       |  |
|  | 0,7-1 kg | 10 dni | 0-4°C |  |

KOD 28424

## MOSTEK WOŁOWY Z/K

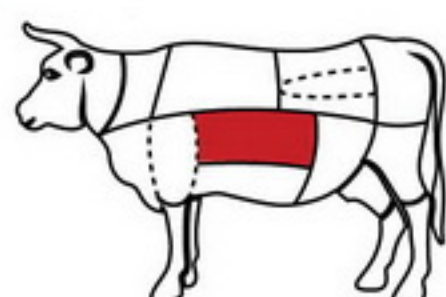
To warstwa mięśni piersiowych i międzyżebrowych pokrytych tłuszczem. Do wolnego przygotowania. Z niego można przyrządzić aromatyczny bulion i doskonałe danie jednogarnkowe.



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

KOD 24044

24042



## 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





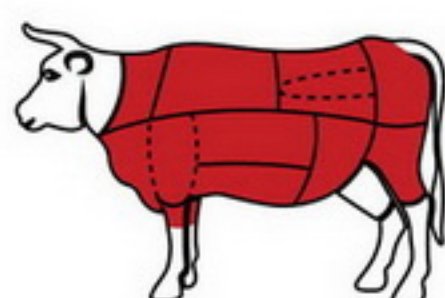
## BURGER WOŁOWY

Produkt surowy.

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

Średnica ok. 95mm, wysokość ok. 17 mm.

Dostępny również  
o smaku jalapeño



  
POJEDYNCZE  
TACKA MAP/ 2 szt.

 220g/2 szt.  9 dni  0-4°C

KOD 28991

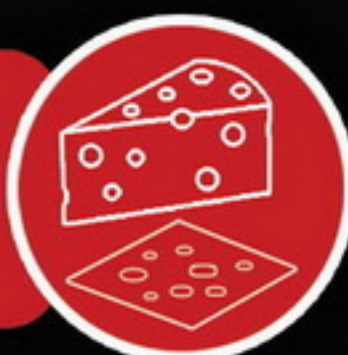


Propozycja podania

Usmaż burgera  
według wskazówek  
na opakowaniu.



W trakcie smażenia, na usmażoną  
już stronę burgera, połóż plaster  
żółtego sera.



Podawaj z kaszą gryczaną i warzywami  
na patelnię.



*Pomysł na  
szybki obiad*





**"SZTUKA"  
MIĘSA**

**Wołowina dojrzewająca**

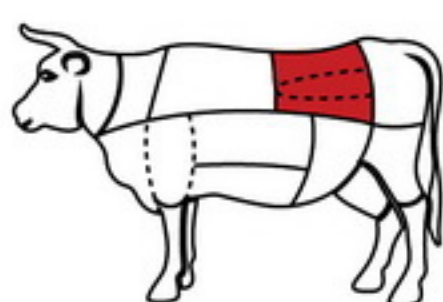


**Wołowina dojrzewająca.** Wołowina nadzwyczaj smacznych możliwości,  
dojrzewa w specjalnych chłodniach.

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.



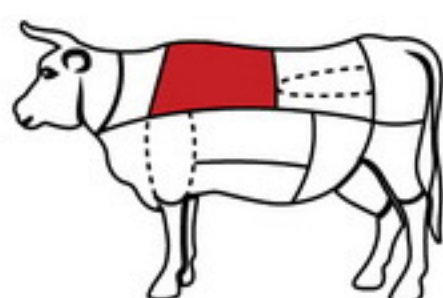


## T-BONE suchodojrzewający

DOJRZEWAJĄCY  
MINIMUM  
**30  
DNI**

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

|                                                                                       |                                                                                       |                                                                                       |                                                                                       |                                                                                       |                                                                                       |                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |  |  |  |
| CAŁY ELEMENT<br>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<br>LUZ                                                                   | 6-11 kg                                                                               | 6 dni                                                                                 | 0-4°C                                                                                 |                                                                                       |                                                                                       |                                                                                       |
| KOD                                                                                   | 26102                                                                                 |                                                                                       |                                                                                       |                                                                                       |                                                                                       |                                                                                       |

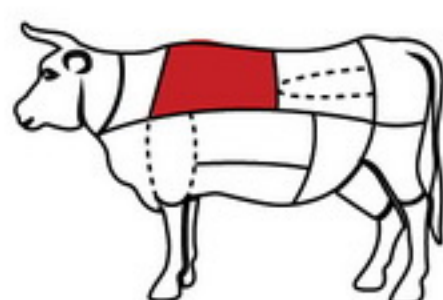




## STEK Z ANTRYKOTU WOŁOWEGO B/K dojrzewający

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.

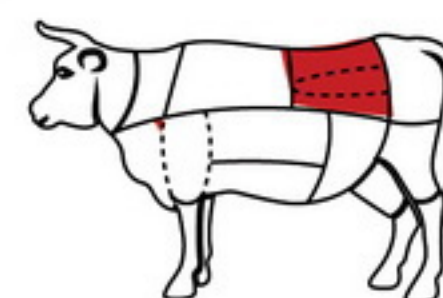


POJEDYNCZE  
TACKA SKIN / 1 szt.

ok.250g/1 szt.

14 dni 0-4°C

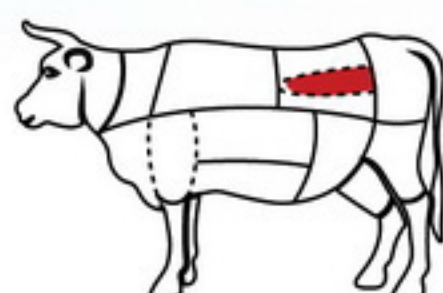
KOD 29030



## 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



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 ok. 125mm, wysokość ok. 17mm.



KARTON / 2 szt.  
/32 szt.



200g/1 szt.



360 dni -18°C

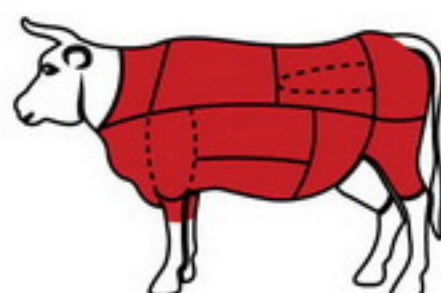


KOD 28929

## BURGER WOŁOWY mrożony

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

Średnica ok. 95mm, wysokość ok. 17mm



KARTON / 2 szt.  
/32 szt.



110g/1 szt.



360 dni -18°C



KOD 28999





## 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](mailto:sprzedaz@zmwarmia.pl)

[www.zmwarmia.pl](http://www.zmwarmia.pl)

