



POLSKI
PRODUCENT
WĘDLIN

z Nasz
ten smak!

KATA LOG

PRODUKTÓW

www.zmwarmia.pl





SPIS TREŚCI

WYROBY WOLNO GOTOWANE.....	str. 3
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.....	str. 24
WYROBY DROBIOWE.....	str. 25
WYROBY BLOKOWE.....	str. 26
WYROBY GARMAŻERYJNE.....	str. 27



Wolno gotowane

Gulasz wołowy wolno gotowany

 0,5-0,7 kg MAP 6 MIESIĘCY
KOD 20130



Wołowina wolno gotowana

 0,5-0,7 kg MAP 6 MIESIĘCY
KOD 50710



Policzki wołowe wolno gotowane

 0,5-0,7 kg MAP 6 MIESIĘCY
KOD 51170





100g produktu
wyprodukowano
ze
126g boczku
wieprzowego

100g produktu
wyprodukowano
ze
126g mięsa
wieprzowego



*** BOCZEK**
z Warminskiej Wędzarni

 0,8-1,4kg MAP 25 dni
KOD 50780



SZYNKA *
z Warminskiej Wędzarni

 1,0-1,5kg MAP 25 dni
KOD 50820



100g produktu
wyprodukowano
ze
126g mięsa
wieprzowego

SCHAB *
z Warminskiej Wędzarni

 1,0-1,5kg MAP 25 dni
KOD 50760



100g produktu
wyprodukowano
ze
113g mięsa
wieprzowego

POŁĘDWICZKA *
z Warminskiej Wędzarni

 0,4-0,6kg VAC 21 dni
KOD 50770



100g produktu
wyprodukowano
ze
120g mięsa
wieprzowego



KIEŁBASA GOSPODARZA *

z Warminskiej Wędzarni ▲

 0,8-1,1kg MAP 25 dni
KOD 50790



PIECZONA

z Warminskiej Wędzarni ▲

 0,9-1,3kg MAP 25 dni
KOD 51400



KASZANKA

z Warminskiej Wędzarni ▲

 0,4-0,8kg MAP 18 dni
KOD 50740



100g produktu
wyprodukowano
ze
122g mięsa
wieprzowego

KIEŁBASA

z Warminskiej Wędzarni ▲

 0,9-1,3kg MAP 25 dni
KOD 50800

- * ☒ bez fosforanów
☒ bez glutaminianu sodu
☒ bez barwników



WYROBY KRUCHE



SCHAB KRUCHY

1,4-2,0 KG

MAP 24DNI

KOD 52240

100g
produktu
wyprodukowano ze
101g
mięsa
wieprzowego

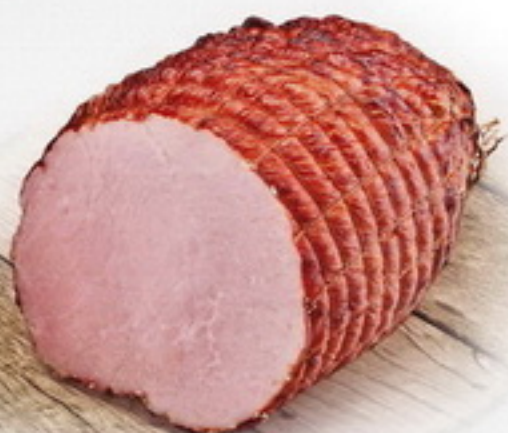
100g
produktu
wyprodukowano ze
101g
mięsa
wieprzowego

SZYNKA KRUCHA

1,0-1,5 KG

MAP 24DNI

KOD 51890



KIEŁBASA SOŁTYSA

0,6-1,1 KG

MAP 24DNI

KOD 52220

100g
produktu
wyprodukowano ze
101g
mięsa
wieprzowego

KIEŁBASA KRUCHA

0,4-0,6 KG

VAC 24DNI

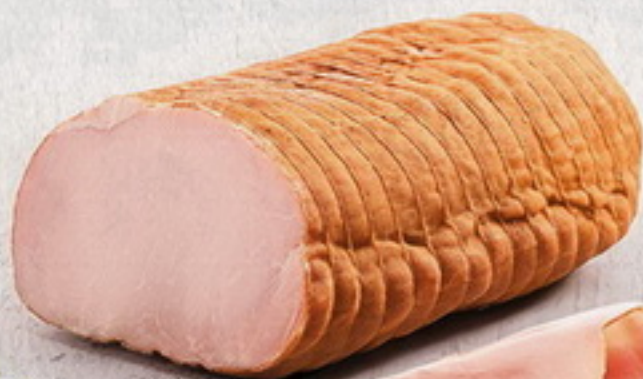
KOD 50010



92%
mięsa
wieprzowego



Wyroby w Siatce



Schab w siatce



1,5-2,2 kg

MAP 24 dni

KOD 53180

Szynka w siatce



1,4-1,8 kg

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

▲ Poledwica

 0,8-1,3kg VAC 100dni

KOD 53270

WARMIA
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



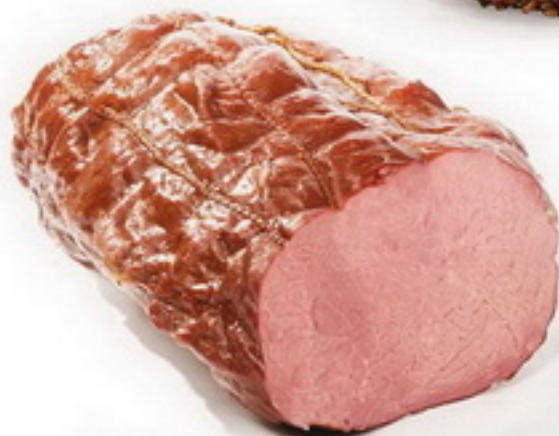
WYROBY WOŁOWE



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

100g produktu
wyprodukowano ze
111g mięsa wieprzowego



KIEŁBASA POLSKA SUROWA ▲

/  /  0,4 kg /  MAP /  19 dni /

KOD 50410

KIEŁBASA SUROWA BIAŁA ▲

/  /  0,5-0,8 kg /  MAP /  7 dni /

KOD 50400



▲ METKA WIĄNKI

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

KOD 50430

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

KIEŁBASY CIENKIE



KIEŁBASKI SUCHE



KOD 51870

100g produktu
wyprodukowano ze
100g mięsa wieprzowego
11g mięsa wołowego



JAŁOWCOWA

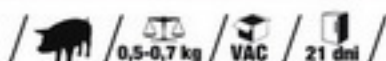


KOD 50150

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



KIEŁBASA BISKUPIEKA



KOD 53580

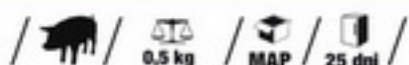


100g produktu
wyprodukowano ze
106g mięsa wieprzowego

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



KIEŁBASA GŁOGOWSKA

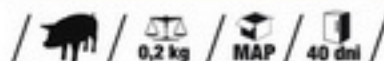


KOD 50580

100g produktu
wyprodukowano ze
166g mięsa wieprzowego



KABANOSY



KOD 51380

KIEŁBASY CIENKIE

-  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



KIEŁBASA FIRMOWA

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

KOD 52300



KIEŁBASKI MYŚLIWEGO

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

KOD 50140



SMAKOSZKI

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

KOD 50130



ŚLĄSKA EXTRA

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

KOD 50080

KIEŁBASY CIENKIE



▲ FRANCUSKA

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

KOD 50110



▲ ŚLĄSKA FAMILIJNA

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

KOD 52390



KIEŁBASKI
DELIKATESOWE/RUSZTOWE ▲

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

KOD 50580



▲ 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 /  / 24 dni /

KOD 50250



SZYNKOWA

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

KOD 50280



**KIEŁBASA
Z PIEPRZEM**

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

KOD 50260



**KIEŁBASA
Z CZOSNKIEM**

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

KOD 50610



KIEŁBASA WÓJTA

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

KOD 52231



SZYNKÓWKA

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

KOD 52500

KIEŁBASY GRUBE

100g produktu
wyprodukowano ze

101g mięsa wieprzowego



KIEŁBASA 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



**PIECZEŃ Z SEREM
I CZARNUSZKĄ**

/ / 1,5 kg / / 21 dni /

KOD 53340



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

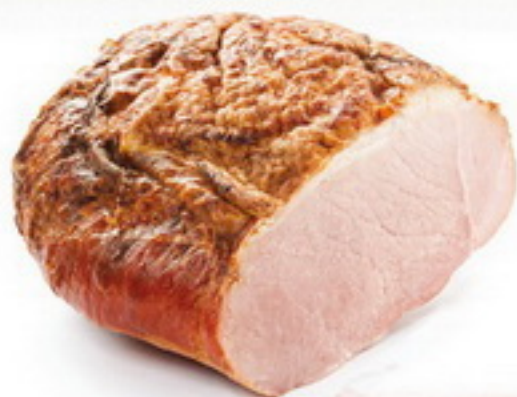
/ / 1,1 - 1,5 kg / / 24 dni /

KOD 50460

100g produktu
wyprodukowano ze

105g szynki wieprzowej

WYROBY PIECZONE



**SZYNKA
Z PIECA**

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

KOD 52900



**SCHAB MAZURSKI
PARZONY PIECZONY**

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

KOD 53490



**SZYNKA
PIECZONA
Z NOGĄ**

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

KOD 53360

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

100g produktu
wyprodukowano ze

128g szynki wieprzowej
z nogą

WYROBY WĘDZONE



SZYNKA
SUROWA WĘDZONA

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

KOD 51350



SŁONINA
SUROWA WĘDZONA

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

KOD 51010



BOCZEK
WĘDZONY ŁUSKANY

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

KOD 50910



SŁONINA
WĘDZONA W PRZYPRAWACH

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

KOD 51340

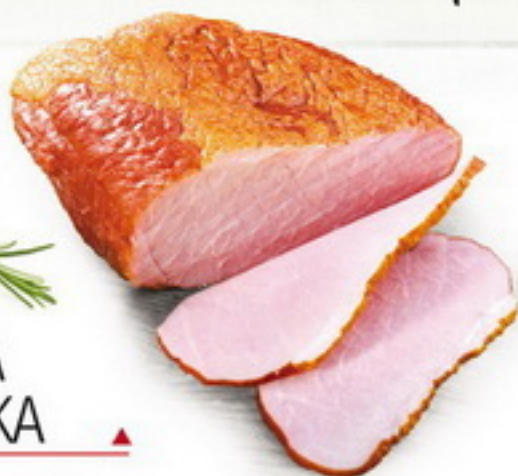
WYROBY WĘDZONE



SZYNKA
CHŁOPSKA

/ / 1,4 kg / / 23 dni /

KOD 50930



SZYNKA CHŁOPSKA
Z BECZKI

/ / 1,4 kg / / 24 dni /

KOD 51140



KROTOSZYŃSKA

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

KOD 50840



POŁĘDWICA
ŁOSOSIOWA

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

KOD 50890



POŁĘDWICA
Z BECZKI

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

KOD 50970



POŁĘDWICA
SOPOCKA

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

KOD 50880

WYROBY WĘDZONE / WYROBY PARZONE

100g produktu
wyprodukowano ze

102g mięsa wieprzowego



SZYŃKA OD TEŚCIA ▲

/ / 1,2-1,5 kg / / 21 dni /

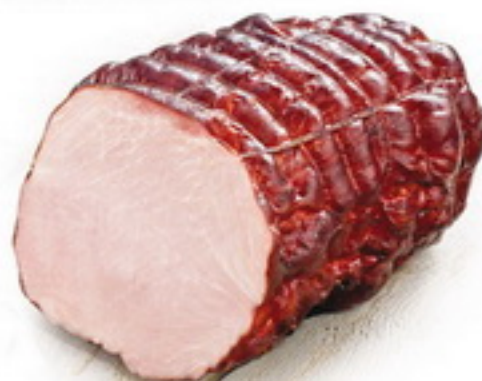
KOD 52400



SZYŃKA WŁOSKA PARZONA ▲

/ / 1/2 szt. 2,2-2,8 kg / / 23 dni /

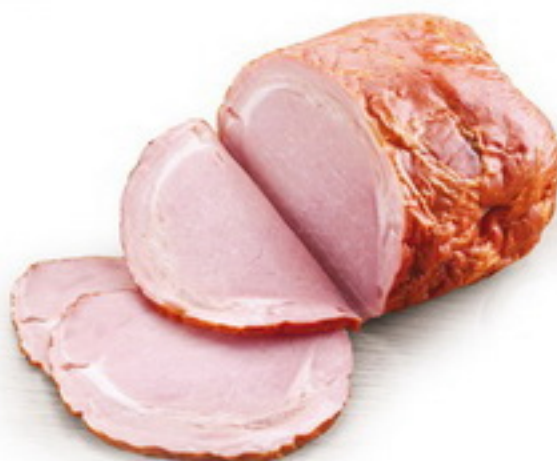
KOD 51710



SZYŃKA Z BECZKI

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

KOD 50960



OGONÓWKA WĘDZONA ▲

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

KOD 50860

WYROBY PODROBOWE



PASZTETOWA ZE SZCZYPIORKIEM

/ / 0,4-0,5 kg / / /

KOD 52410



WĄTROBIANKA

/ / 1,3 kg / / /

KOD 50830



PASZTET Z BLACHY

/ / 1,9-2,3 kg / / /

KOD 50720



PASZTET WARMIŃSKI

/ / 0,3 kg / / /

KOD 52290



PASZTETOWA WĘDZONA

/ / 0,7-1,3 kg / / /

KOD 52170

WYROBY PODROBOWE



KASZANKA Z WĄTRÓBKĄ ▲

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

KOD 50640



KASZANKA NA PATELNIĘ ▲

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

KOD 50630



KRUPNIOK Z CEBULKĄ ▲

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

KOD 50660



KASZANKA JĘCZMIENNA ▲

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

KOD 50650



SALCESON WŁOSKI ▲

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

KOD 50700



SALCESON OZORKOWY ▲

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

KOD 50690

WYROBY HOMOGENIZOWANE



▲ PARÓWKI Z SZYNKI

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

KOD 53140

▲ PARÓWKI MAŚLANE

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

KOD 50230



▲ MORTADELA

/ / 2,0 kg / / 21 dni /

KOD 50180



▲ PARÓWKOWA

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

KOD 50200

WYROBY DROBIOWE



ŻYWIECKA DROBIOWA ▲

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

KOD 52350



**KANADYJSKA
Z FILETEM DROBIOWYM** ▲

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

KOD 52330



**SERDELKI
Z FILETEM DROBIOWYM** ▲

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

KOD 52140



▲ **KURCZAK GOTOWANY**

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

KOD 52700



WYROBY BLOKOWE

SZYNKA TOSTOWA

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

KOD 50380



GOŁONKA PRASOWANA

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

KOD 50370

WYROBY GARMĄŻERYJNE

KISZKA ZIEMNIACZANA

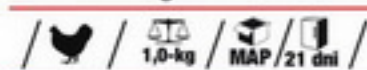


KOD 53330

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



SKRZYDEŁKA WĘDZONE



KOD 50160



Danie na szybki obiad!

POLECANY SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

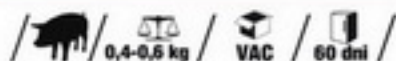
Najlepiej podgrzać golonkę, nie wyjmując z woreczka, w gotującej się wodzie, w zależności od wielkości, od 15-25 minut.

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!

GOŁONKA W SOSIE WŁASNYM



KOD 51790





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



O przetwarzaniu przez nas danych osobowych dowiesz się więcej tu:
https://zmwarmia.pl/wp-content/uploads/2021/08/Klauzula-informacyjna_ogolna.pdf