



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 50710



Wołowina wolno gotowana

 0,5-0,7 kg MAP 6 MIESIĘCY
KOD 20130



Policzki wołowe wolno gotowane

 0,5-0,7 kg MAP 6 MIESIĘCY
KOD 51170





100g produktu
wyprodukowano
ze
126g boczku
wieprzowego



*** BOCZEK**
z Warminskiej Wędzarni

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

100g produktu
wyprodukowano
ze
126g mięsa
wieprzowego



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
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
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

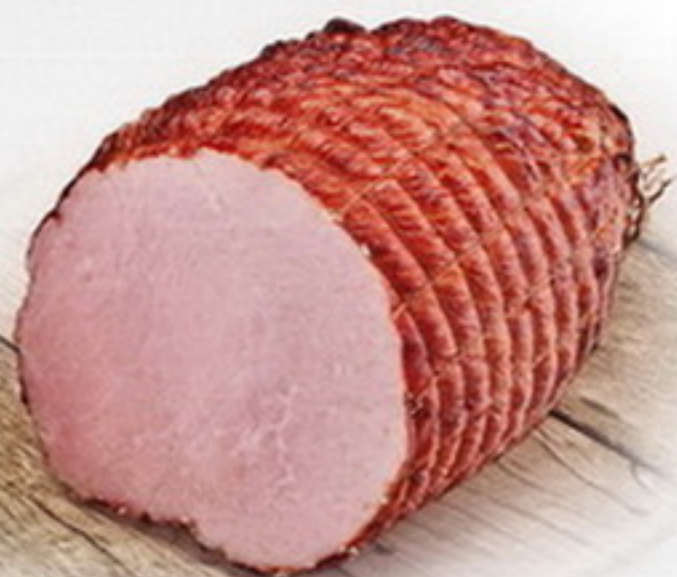
SZYNKA KRUCHA

1,0-1,5 KG

MAP 24DNI

KOD 51890

100g
produktu
wyprodukowano ze
101g
mięsa
wieprzowego



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

→  1,4-1,8kg

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

Poławdwica

 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.



38 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



ROSTBEF WĘDZONY DOJRZEWAJĄCY

/ / 1 kg / / 24 dni /

KOD 53120



SZYNKA WOŁOWA

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

KOD 53510



KIEŁBASA Z WOŁOWINĄ

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

KOD 52600



100g produktu
wyprodukowano ze
105g surowców mięsnych

KIEŁBASY SUROWE I METKI

100g produktu
wyprodukowano ze
111g mięsa wieprzowego



KIEŁBASA SUROWA BIAŁA ▲

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

KOD 50400



▲ KIEŁBASA POLSKA SUROWA

/ / 0,4 kg / / 19 dni /

KOD 50410



▲ METKA WIANKI

/ / 1,0 - 1,3 kg / / 30 dni /

KOD 50430

KIEŁBASY CIENKIE

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



KIEŁBASKI SUCHE

/ / 0,4 kg / / 45 dni /

KOD 51870

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



JAŁOWCOWA

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

KOD 50150

KIEŁBASA MYŚLIWSKA

/ / 1 kg / / 28 dni /

KOD 51410



100g produktu
wyprodukowano ze
110g mięsa wieprzowego
12g mięsa wołowego



KABANOSY

/ / 0,2 kg / / 40 dni /

KOD 51380

bez konserwantów
 bez fosforanów
 bez glutaminianu sodu

100g produktu
wyprodukowano ze
106g mięsa wieprzowego

KIEŁBASA GŁOGOWSKA

/ / 0,5 kg / / 25 dni /

KOD 50810

100g produktu
wyprodukowano ze
166g mięsa wieprzowego

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 /  32 dni /

KOD 52300



KIEŁBASKI MYŚLIWEGO

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

KOD 50140



SMAKOSZKI

KOD 50130 /  /  0,65-0,85 kg /  MAP /  20 dni /

KOD 50134

250 g VAC



ŚLĄSKA EXTRA

 /  0,5-0,8 kg /  MAP /  34 dni /

KOD 50080

KIEŁBASY CIENKIE



FRANCUSKA

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

KOD 50110



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 /  34 dni /

KOD 50090



WEEKENDOWA

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

KOD 50050

KIEŁBASY GRUBE



BOCZKOWA

/ / 1,0-1,1 kg / / MAP / / 34 dni /

KOD 50250



SZYNKOWA

/ / 1,0-1,1 kg / / MAP / / 34 dni /

KOD 50280



**KIEŁBASA
Z PIEPRZEM**

/ / 1,5 - 1,7 kg / / MAP / / 34 dni /

KOD 50260



**KIEŁBASA
Z CZOSNKIEM**

/ / 1,5 - 1,7 kg / / MAP / / 34 dni /

KOD 50610



KIEŁBASA KANAPKOWA

/ / ok. 2 kg / / OSŁ. BAR. / / 21 dni /

KOD 54440



SZYNEKÓWKA

/ / 1,5 - 1,75 kg / / OSŁ. BAR. / / 27 dni /

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



ŻYWIECKA
PODSUSZANA ▲

/ / 0,4-0,5 kg / / 32 dni /

KOD 50320

100g produktu
wyprodukowano ze
105g mięsa wieprzowego



▲ 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 /  / 28 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 / / 29 dni /

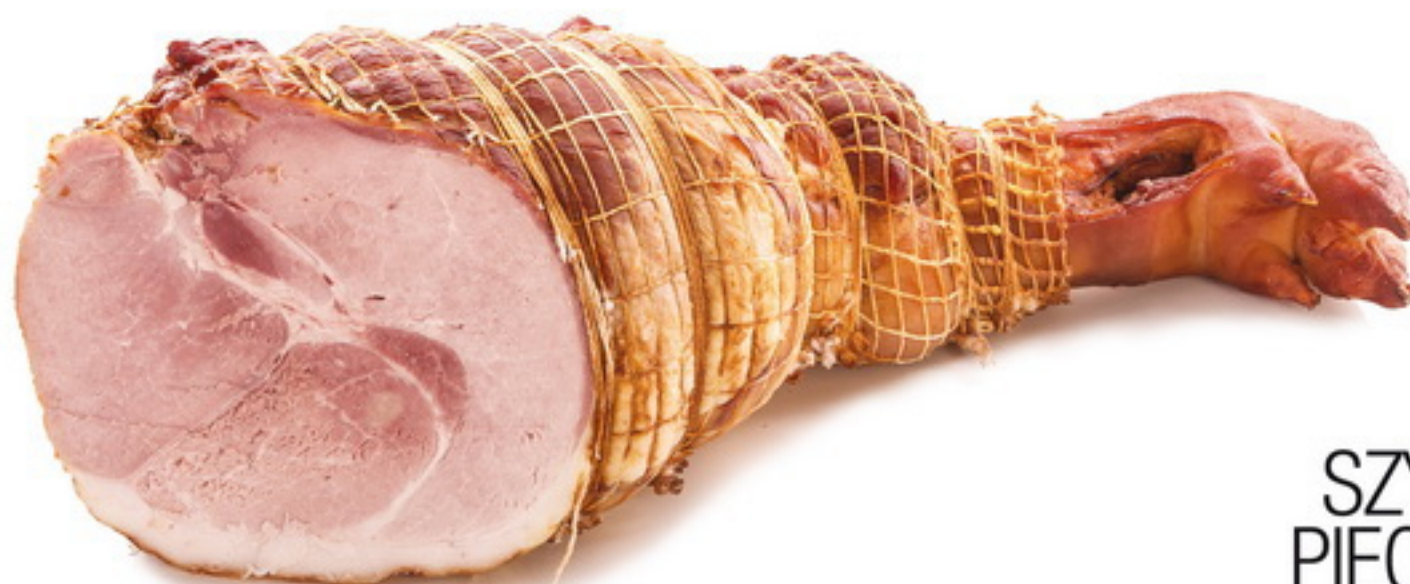
KOD 52900



**SCHAB MAZURSKI
PARZONY PIECZONY**

/ / 1,9-2,5 kg / / 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!

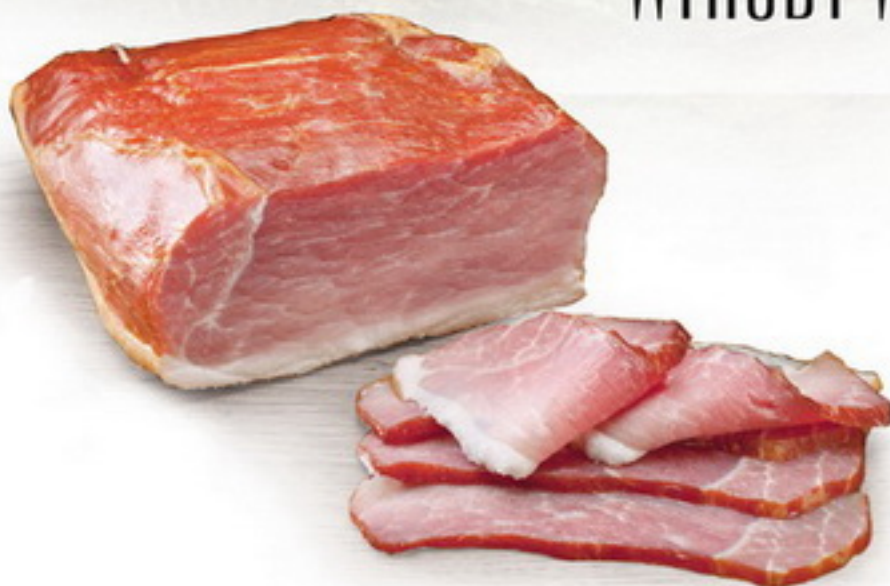
/ / 5,0-7,0 kg / / 14 dni /

KOD 53360

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 KRUCHY

/  / 4 kg /  / MAP /  / 24 dni /

KOD 52250



BOCZEK
WĘDZONY ŁUSKANY

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

KOD 50910



SŁONINA
WĘDZONA W PRZYPRAWACH

/  / 1,5-2,0 kg /  / MAP /  / 33 dni /

KOD 51340

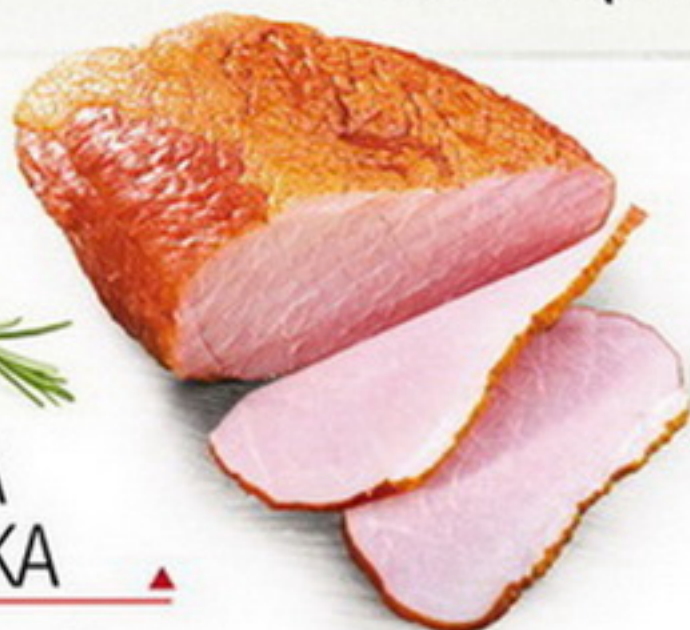
WYROBY WĘDZONE



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

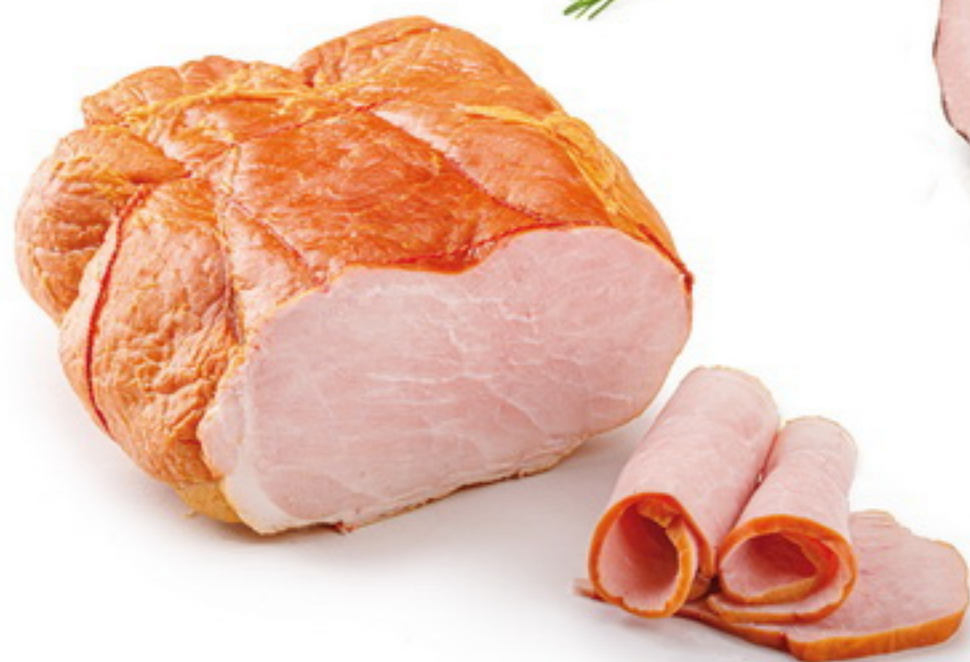
/ / 1,9-2,5 kg / / 24 dni /

KOD 50880

WYROBY WĘDZONE / WYROBY PARZONE

100g produktu
wyprodukowano ze

102g mięsa wieprzowego



SZYŃKA OD TEŚCIA ▲

/ / 1,2-1,5 kg / / 28 dni /

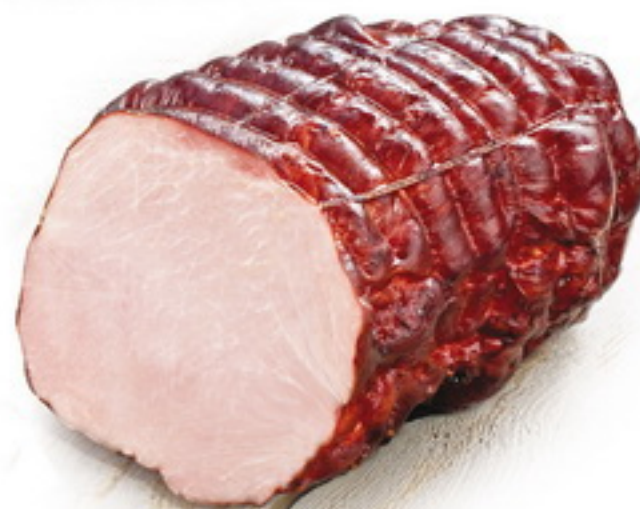
KOD 52400



SZYŃKA WŁOSKA PARZONA ▲

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

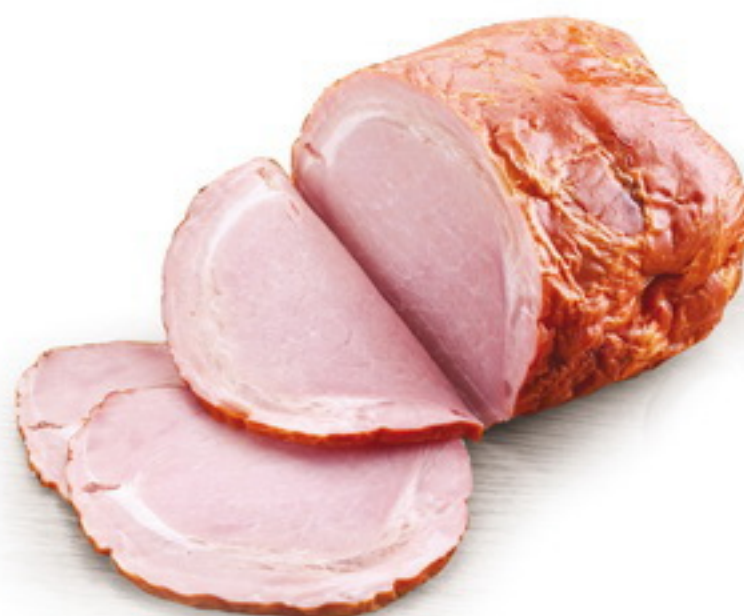
KOD 51710



SZYŃKA Z BECZKI

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

KOD 50960



OGONÓWKA WĘDZONA ▲

/ / 1,2-1,7 kg / / 21 dni /

KOD 50860

WYROBY PODROBOWE



PASZTETOWA ZE SZCZYPIONIEM

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

KOD 52410



WĄTROBIANKA

/ / 1,3 kg / / MAP / / 18 dni /

KOD 50830



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 / / 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 / / 22 dni /

KOD 50700



▲ **SALCESON OZORKOWY**

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

KOD 50690

WYROBY HOMOGENIZOWANE

94%
mięsa
z szynki



▲ PARÓWKI Z SZYNKI

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

KOD 53140

250 g / VAC

KOD 53144

PARÓWKI MAŚLANE ▲

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

KOD 50230

250 g / VAC

KOD 50234



▲ 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 /  OSŁ. 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

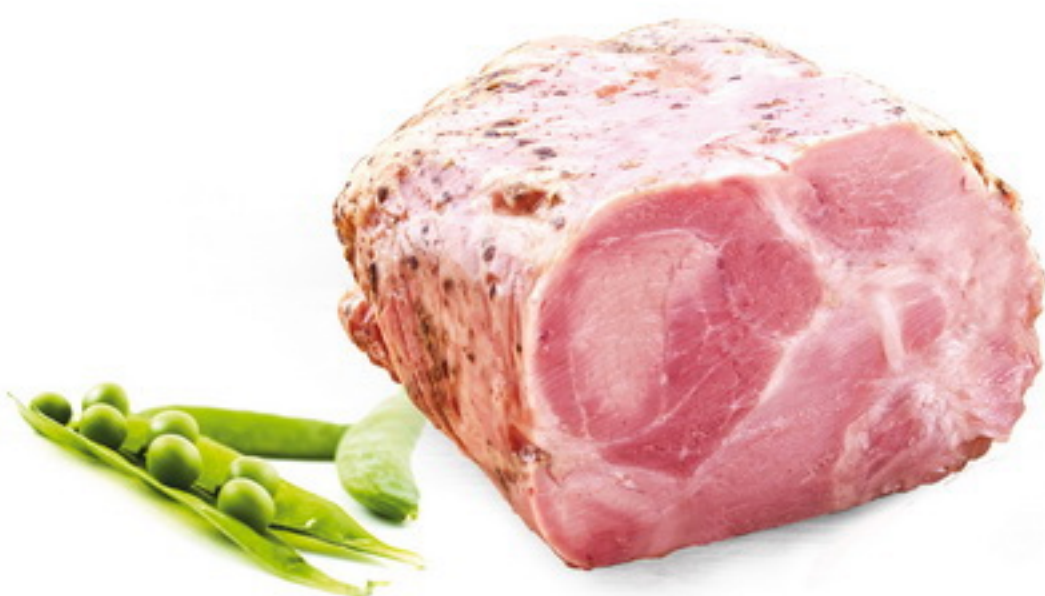


WYROBY BLOKOWE

SZYNKA TOSTOWA

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

KOD 50380



GOŁONKA PRASOWANA

/  /  0,8-1,0 kg /  VAC /  26 dni /

KOD 50370

KISZKA ZIEMNIACZANA

/  /  0,8-1,0 kg /  MAP /  12 dni /

KOD 53330

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

WYROBY GARMĄŻERYJNE



GOŁONKA W SOSIE WŁASNYM

/  /  0,4-0,6 kg /  VAC /  60 dni /

KOD 51790

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.



Danie na szybki obiad!

Życzymy smacznego!



ĆWIARTKA WĘDZONA Z KURCZAKA

/  /  1,5 kg /  MAP /  21 dni /

KOD 51731



SKRZYDEŁKA WĘDZONE

/  /  1 kg /  MAP /  21 dni /

KOD 50160



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