



Nasz
ten smak!

WARMIA

Z natury
pierwsza



KATA
LOG
PRODUKTÓW



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.

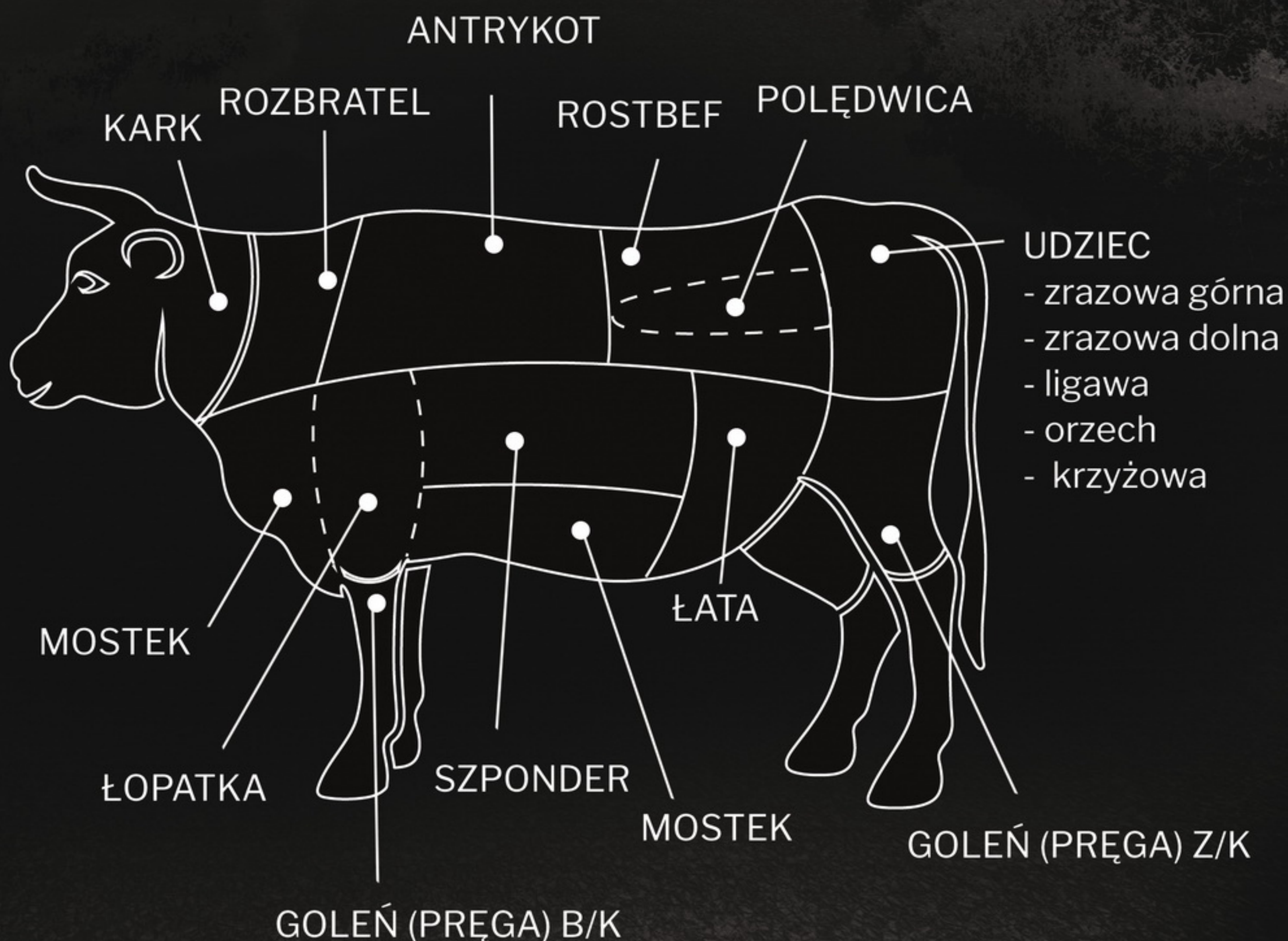
Zawiera duże ilości witaminy z grupy B (B6, B12) co wpływa pozytywnie na układ nerwowy, wspomaga tworzenie czerwonych krwinek. Dzięki B12 mamy lepszy nastrój, pamięć i koncentrację.

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.

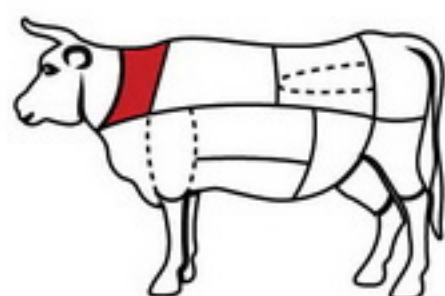


ELEMENTY WOŁOWE



LEGENDA

	Opakowanie pojedyncze		Termin przydatności		Gotowanie
	Opakowanie zbiorcze		Temperatura przechowywania		Duszenie
	Pakowane próżniowo		Produkt mrożony		Pieczenie
	Pakowane w atmosferze modyfikowanej		Produkt surowy		Grillowanie
	Pakowane w tacce		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.

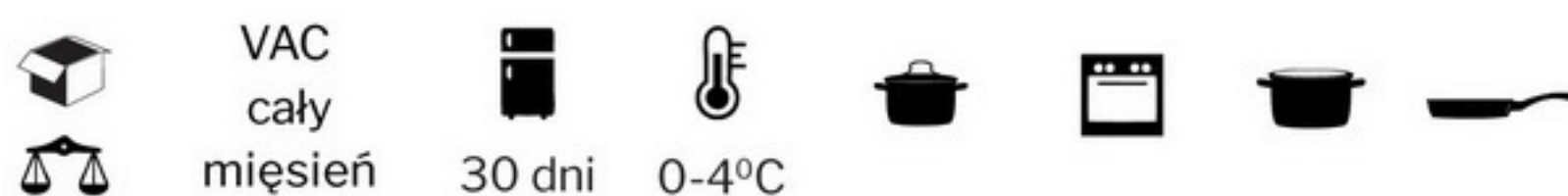
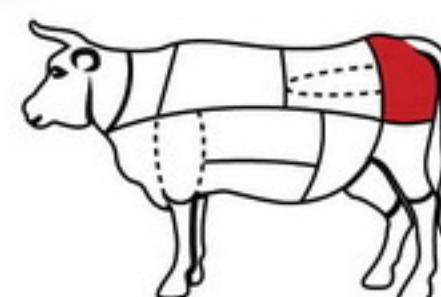


KOD 25382

LIGAWA WOŁOWA

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

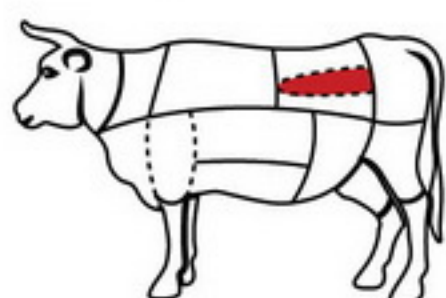
Doskonała na tatar, zrazy, sztufadę, bitki.



KOD 21072

POŁĘDWICA WOŁOWA

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

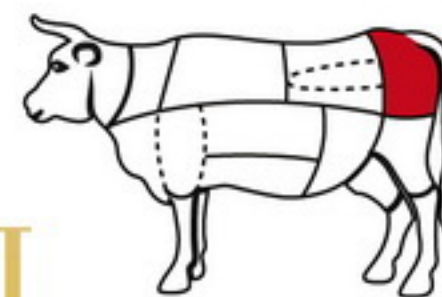


KOD 21122

KOD 24872: 1-1,2kg; 25622: 2kg+; 25392: 1,2-1,5kg; 25402: 1,5-1,8kg



UDZIEC BEZ KOŚCI



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, sztufadę.



TACKA
1-1,5kg



10 dni



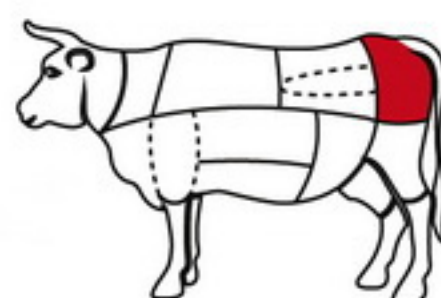
0-4°C



KOD 21084

UDZIEC BEZ KOŚCI -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



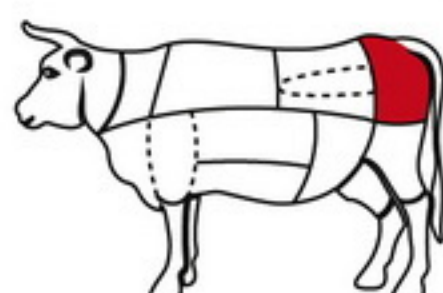
0-4°C



KOD 24512

UDZIEC BEZ KOŚCI -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



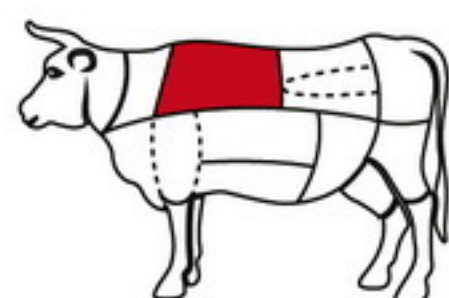
KOD 21682



BEZ KOŚCI



Z KOŚCIĄ



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.

BEZ KOŚCI		VAC cały mięsień		25 dni	Z KOŚCIĄ	VAC cały mięsień		15 dni		0-4°C				
KOD		22222				21042								

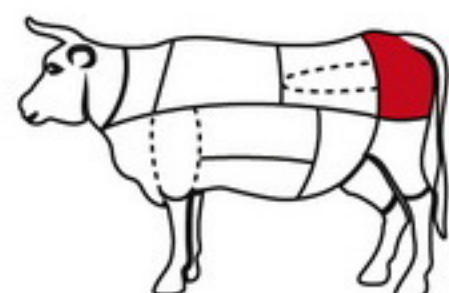
ZRAZOWA

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

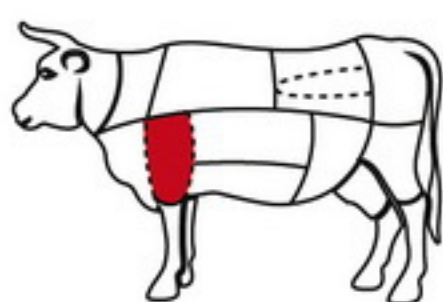


	VAC duże porcje 2-3 kg	VAC małe porcje 0,7 kg		30 dni		0-4°C				
KOD	24022	21182								



ŁOPATKA BEZ KOŚCI

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

TACKA

0,7-1,2 kg



10 dni



0-4°C



KOD

22182

21174

ROSTBEEF BEZ KOŚCI

Część tylnia mięśnia najdłuższego grzbietu. Delikatne, drobnowłókniste, soczyste i wyjątkowo smaczne. Do szybkiego przygotowania. Doskonały na steki, bitki, pieczeń, zrazy.



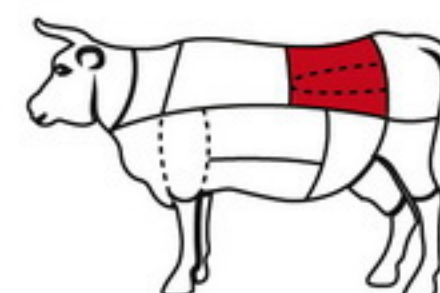
VAC
cały
mięsień



30 dni

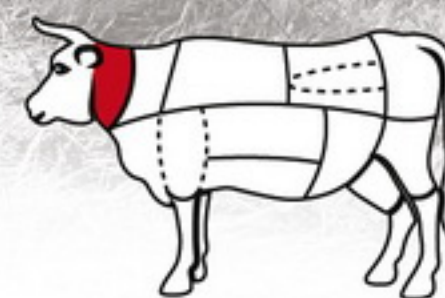


0-4°C



KOD 22172

KARK BEZ KOŚCI



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 duże porcje 2-3 kg	VAC małe porcje 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.

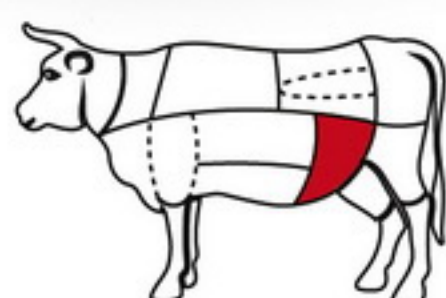


	TACKA 1-1,5 kg		VAC 0,5-0,7kg					
		10 dni		15 dni	0-4°C			

KOD	21104	21102
-----	-------	-------

ŁATA WOŁOWA

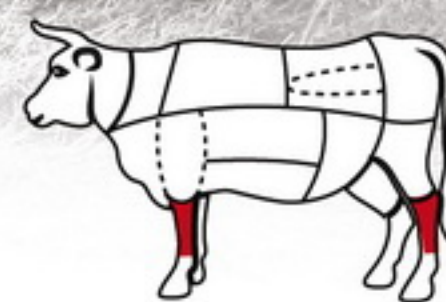
Element mięsa wołowego o jasnoczerwonym kolorze i ciennej warstwie mięśni, poprzerastany tkanką tłuszczową oraz łączną. Dzięki takiej budowie jest delikatna i o charakterystycznym smaku. Do wolnego przygotowania. Doskonała na rosół, sztukę mięsa, mielone, burgery, wywary.



	VAC porcje małe 0,7kg					
		20 dni	0-4°C			

KOD	21062
-----	-------

Z KOŚCIĄ BEZ KOŚCI



PRĘGA WOŁOWA

Mięśnie zawierają dużo kolagenu, natomiast tkanka poprzerastana jest powięziami i błonami. Do wolnego przygotowania. Doskanała na wywar, galaretę, farsz, danie jednogarnkowe, sztukę mięsa.



BEZ KOŚCI		VAC 1-1,5 kg		17 dni	Z KOŚCIĄ	TACKA 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



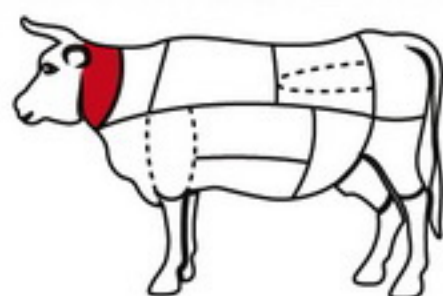
ZESAW WOŁOWY NA ROSÓŁ

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

	TACKA			
1-1,2 kg	10 dni	0-4°C		

KOD

26354



KARK WOŁOWY Z KOŚCIĄ BULION

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

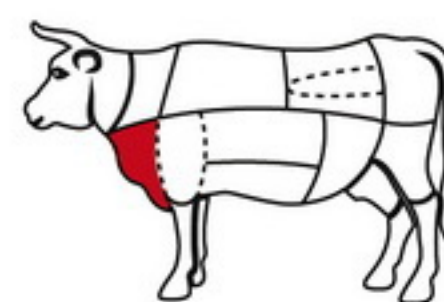


TACKA
0,7-1 kg 10 dni 0-4°C

KOD 28424

MOSTEK WOŁOWY Z KOŚCIĄ

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

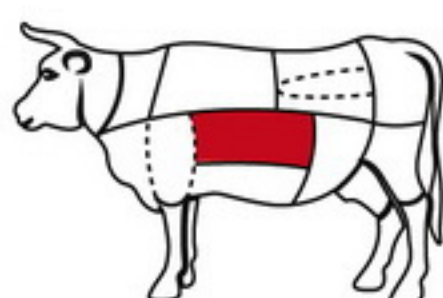


TACKA
1-1,5 kg 10 dni 1 kg 15 dni 0-4°C

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.



TACKA
1-1,5 kg 10 dni 1,5-2,0 kg 15 dni 0-4°C

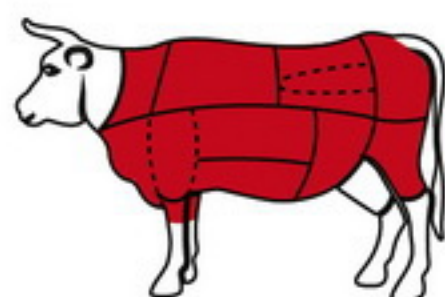
KOD 21094 22642



BURGER WOŁOWY

Surowy wyrób mięsny.

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




POJEDYNCZE
TACKA MAP/ 2 szt.

 220g/2 szt.  8 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 patelni.



*Pomysł na
szybki obiad*

**"SZTUKA"
MIĘSA**

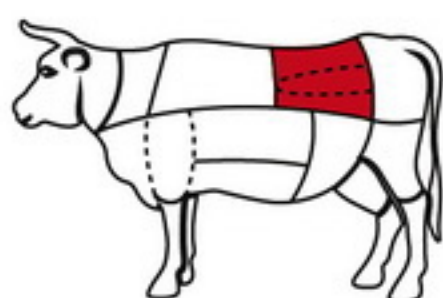
Wołowina dojrzewająca



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

Król steków, uwielbiany przez fanów wołowiny.
Rostbef i polędwica połączone kością
w kształcie litery T.

DOJRZEWAJĄCY
MINIMUM
**30
DNI**

CAŁY
ELEMENT
LUZ



6-11 kg



7 dni

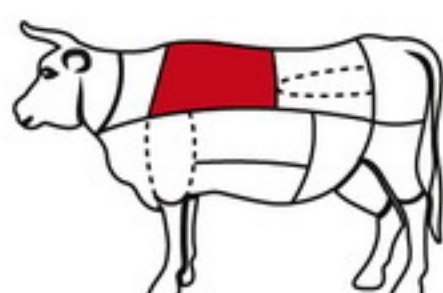


1-3°C

70-76%
WILGOTNOŚCI



KOD 26162



ANTRYKOT Z KOŚCIĄ suchodojrzewający

Dla mięsnych melomanów.
Wyrazisty i niepowtarzalny w smaku.
Kruchości i soczystości
nadaje mu przerost tłuszczowy.

DOJRZEWAJĄCY
MINIMUM
**30
DNI**

CAŁY
ELEMENT
LUZ



6-11 kg



7 dni



1-3°C

70-76%
WILGOTNOŚCI

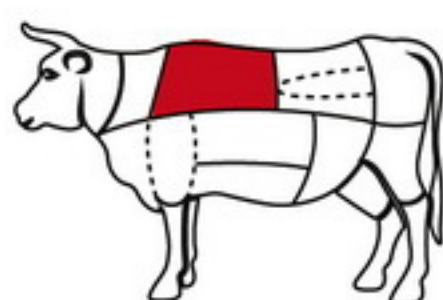


KOD 26102



STEK Z ANTRYKOTU WOŁOWEGO BEZ KOŚCI dojrzewający

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 BEZ KOŚCI dojrzewający

Otrzymany z rostbefu bez kości, delikatny, soczysty i kruchy dzięki procesowi dojrzewania jakiemu został poddany.



POJEDYNCZE
TACKA SKIN / 1 szt.

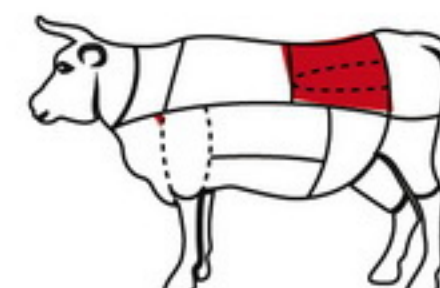
ok.250g/1 szt.

14 dni

0-4°C



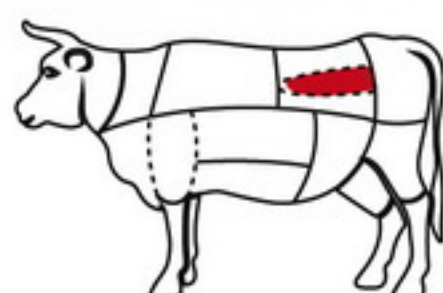
KOD 29030



STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ dojrzewający

Otrzymany z połędwicy, delikatny, soczysty i kruchy dzięki procesowi dojrzewania jakiemu został poddany.

DOJRZEWAJĄCY
MINIMUM
7
DNI



POJEDYNCZE
TACKA SKIN / 1 szt.

ok.150g/1 szt.

14 dni

0-4°C

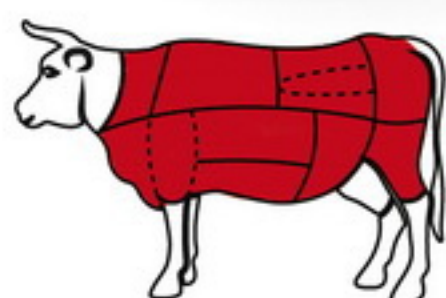


KOD 29050

Produkty głęboko 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 głęboko mrożony

Przygotowany z wysokiej jakości mielonego mięsa wołowego.



LUZ



200g/1 szt.



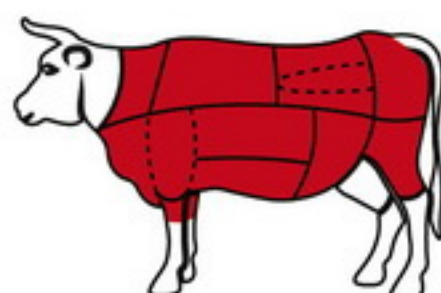
360 dni



-18°C



KOD 28929



BURGER WOŁOWY głęboko mrożony

Przygotowany z wysokiej jakości mięsa wołowego.



LUZ



110g/1 szt.



360 dni



-18°C



KOD 28999



z Nasz
ten smak!

Nasza historia smaku, która rozpoczęła się w 1988 roku to opowieść o pasji, doświadczeniu i zaangażowaniu, której styl wyrażają nasze mięsa i wędliny.

Od lat bazujemy na tradycyjnych recepturach, poszukujemy niepowtarzalnych smaków, by nieustannie poszerzać asortyment.

W bogactwie naszej oferty znajdą Państwo mięsa: wołowina, wieprzowina i drób od polskich hodowców oraz wyroby najwyższej jakości: kielbasy, wędzonki, wyroby podrobowe takie jak salcesony, pasztety oraz kaszanki, po szlachetne produkty z naszych wiodących linii „Warmińskiej Wędzarni”



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

