



POLSKI  
PRODUCENT  
WĘDLIN

**z Nasz**  
*ten smak!*

# KATA LOG

PRODUKTÓW

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





## SPIS TREŚCI

|                                |            |
|--------------------------------|------------|
| WĘDZONKI NA KARTKI.....        | 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 BLOKOWE.....            | 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 GARMAŻERYJNE.....       | str. 26    |
| PRODUKTY WOLNO GOTOWANE.....   | str. 27    |



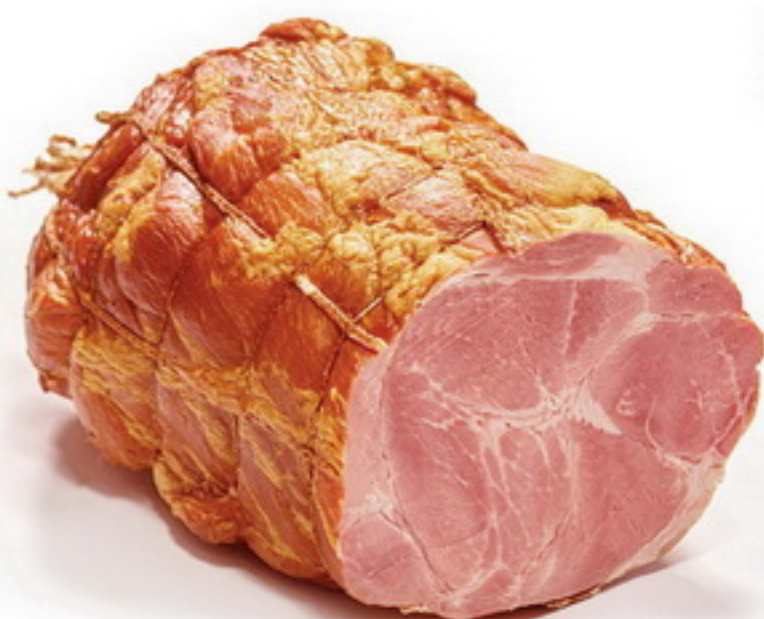
# WĘDZONKI NA KARTKI



## Kielbasa na kartki

100 g produktu wyprodukowano ze 104 g mięsa wieprzowego

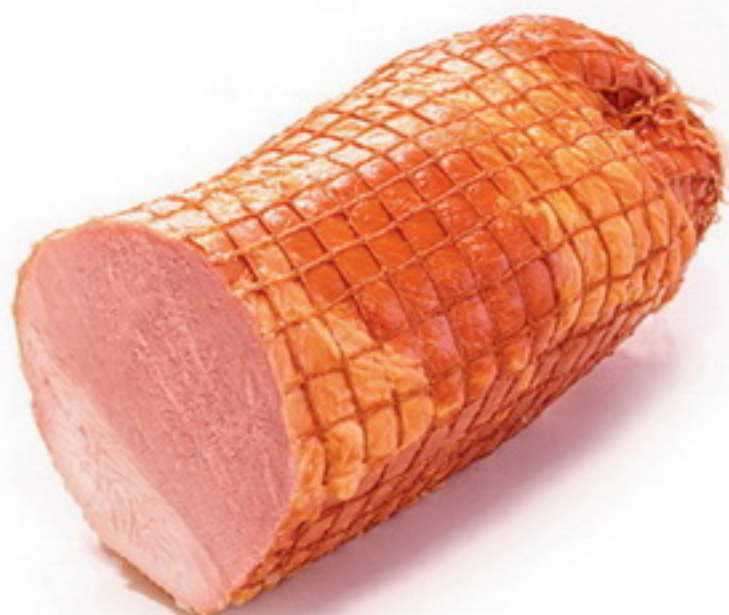
|              |  |                |         |            |
|--------------|--|----------------|---------|------------|
| KOD<br>53380 |  | <br>0,9-1,3 kg | <br>MAP | <br>21 dni |
|--------------|--|----------------|---------|------------|



## Karkówka na kartki

100 g produktu wyprodukowano ze 100 g mięsa wieprzowego

|              |  |                |         |            |
|--------------|--|----------------|---------|------------|
| KOD<br>54380 |  | <br>2,0-2,5 kg | <br>MAP | <br>21 dni |
|--------------|--|----------------|---------|------------|



## Szynka na kartki

100 g produktu wyprodukowano ze 100 g szynki wieprzowej

|              |  |                |         |            |
|--------------|--|----------------|---------|------------|
| KOD<br>54300 |  | <br>1,0-1,2 kg | <br>MAP | <br>21 dni |
|--------------|--|----------------|---------|------------|



*Smacznego!*

100 g produktu  
ze  
126 g mięsa  
wyprodukowano  
wieprzowego



## SCHAB \*

z Warminskiej Wędzarni ▲

 1,0-1,5kg MAP 30 dni

KOD 50760



## SZYŃKA \*

▲ z Warminskiej Wędzarni

 1,0-1,5kg MAP 30 dni

KOD 50820

100 g produktu  
ze  
126 g mięsa  
wyprodukowano  
wieprzowego



## \* BOCZEK

z Warminskiej Wędzarni ▲

 0,8-1,4kg MAP 40 dni

KOD 50780

100 g produktu  
ze  
126 g boczku  
wyprodukowano  
wieprzowego



## POŁĘDWICZKA \*

▲ z Warminskiej Wędzarni

 0,4-0,6kg VAC 21 dni

KOD 50770

100 g produktu  
ze  
113 g mięsa  
wyprodukowano  
wieprzowego

\*  bez fosforanów

 bez barwników

 bez glutaminianu sodu



100 g produktu  
ze  
120 g mięsa  
wieprzowego



## KIEŁBASA GOSPODARZA

z Warminskiej Wędzarni ▲

 0,8-1,1 kg MAP 30 dni

KOD 50790



## PIECZONA

z Warminskiej Wędzarni ▲

 0,9-1,3 kg MAP 27 dni

KOD 51400



## KASZANKA

z Warminskiej Wędzarni ▲

 0,4-0,8 kg MAP 20 dni

KOD 50740



100 g produktu  
ze  
122 g mięsa  
wieprzowego

## KIEŁBASA

z Warminskiej Wędzarni ▲

 0,9-1,3 kg MAP 27 dni

KOD 50800



# WYROBY KRUCHE



## SCHAB KRUCHY

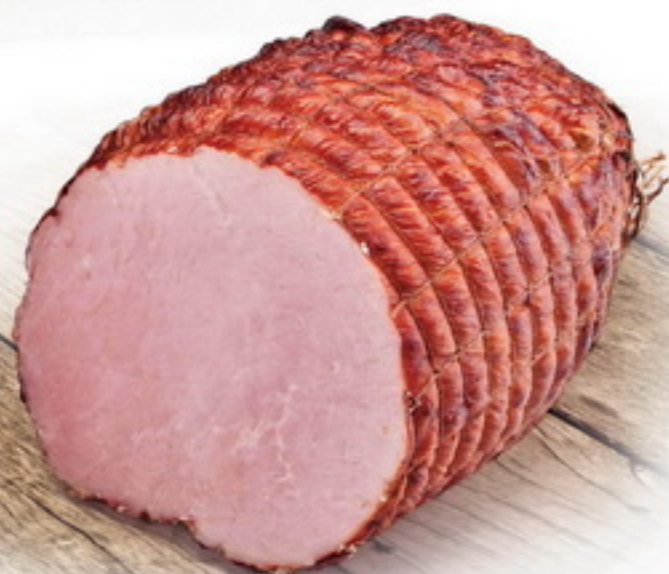
1,4-2,0 kg  
MAP 27 dni  
KOD 52240

100 g  
produktu  
wyprodukowano ze  
**101 g**  
mięsa  
wieprzowego

## SZYNKA KRUCHA

1,0-1,5 kg  
MAP 27 dni  
KOD 51890

100 g  
produktu  
wyprodukowano ze  
**101 g**  
mięsa  
wieprzowego



## KIEŁBASA SOŁTYSA

0,6-1,1 kg  
MAP 29 dni  
KOD 52220

100 g  
produktu  
wyprodukowano ze  
**101 g**  
mięsa  
wieprzowego



## KIEŁBASA KRUCHA

0,4-0,6 kg  
VAC 26 dni  
KOD 50010

**92%**  
mięsa  
wieprzowego





## Wyroby w Siatce



### Schab w siatce

←  1,5-2,2 kg

MAP 30 dni

KOD 53180



### Szynka w siatce

→  1,4-1,8kg

MAP 30 dni

KOD 53200



### Karczek w siatce

←  1,5-2,2 kg

MAP 26 dni

KOD 53210



# WYROBY długo dojrzewające

100g  
produktu  
wyprodukowano  
★ze 133g★  
mięsa  
wieprzowego

## Szynka

 0,8-1,1kg VAC 100 dni

KOD 53260

100g  
produktu  
wyprodukowano  
★ze 133g★  
mięsa  
wieprzowego

## ▲ Połędwica

 0,8-1,3kg VAC 100 dni

KOD 53270

  
**BISKUPIECKIE**  
 • SPECJAŁY •



## Mielonka


 0,3 kg
  OSŁ. BAR.
  22 dni

KOD 53240

## Słoikowa


 0,3 kg
  OSŁ. BAR.
  27 dni

KOD 52460

*Smakuje sentymentem*

## WYROBY BLOKOWE



## GOLONKA PRASOWANA


 0,8-1,0 kg
  VAC
  26 dni

KOD 50370



## SZYNEA TOSTOWA


 2,4-2,6 kg
  OSŁ. BAR.
  25 dni

KOD 50380

# WYROBY WOŁOWE

## ROSTBEF WĘDZONY DOJRZEWAJĄCY

/  /  1 kg /  VAC /  24 dni /

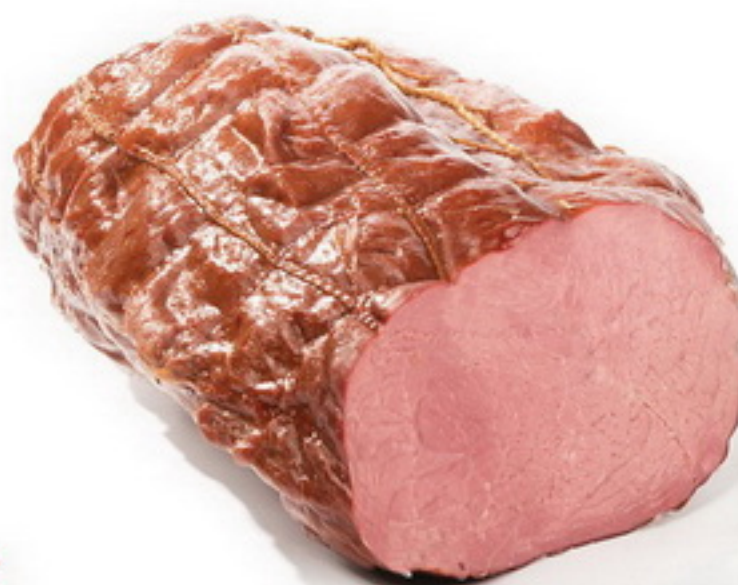
KOD 53120



## SZYNKA WOŁOWA

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

KOD 53510



# KIEŁBASY SUROWE I METKI

100 g produktu  
wyprodukowano ze  
111 g mięsa wieprzowego



## ▲ KIEŁBASA POLSKA SUROWA

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

KOD 50410

## KIEŁBASA SUROWA BIAŁA ▲

/  /  0,6-0,8 kg /  MAP /  12 dni /

KOD 50400



## ▲ METKA WIANKI

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

KOD 50430

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

## KIEŁBASY CIENKIE

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



### KIEŁBASKI SUCHE

 /  / 0,4 kg /  / 45 dni /

KOD 51870



### JAŁOWCOWA

 /  / 0,9-1,3 kg /  / 32 dni /

KOD 50150

### KIEŁBASA MYŚLIWSKA

 /  / 1 kg /  / 32 dni /

KOD 51410



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



### KABANOSY

 /  / 0,2 kg /  / 40 dni /

KOD 51380

 bez konserwantów  
 bez fosforanów  
 bez glutaminianu sodu

100 g produktu  
wyprodukowano ze  
106 g mięsa wieprzowego

### KIEŁBASA GŁOGOWSKA

 /  / 0,5 kg /  / 34 dni /

KOD 50810

100 g produktu  
wyprodukowano ze  
166 g mięsa wieprzowego

# KIEŁBASY CIENKIE

96%  
mięsa  
wieprzowego

☒ bez fosforanów  
☒ bez glutaminianu  
sodu



KIEŁBASA  
PODWAWELSKA

/ / 0,45 kg / / 25 dni /

KOD 50060



SŁOMKOWA

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

KOD 50040



KIEŁBASA CODZIENNA

/ / 1,0-1,2 kg / / 34 dni /

KOD 52300



KIEŁBASKI MYŚLIWEGO

/ / 0,5-0,8 kg / / 30 dni /

KOD 50140



SMAKOSZKI

KOD 50130 / / 0,65-0,85 kg / / 22 dni /

KOD 50134

250 g VAC



ŚLĄSKA EKSTRA

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

KOD 50080

# KIEŁBASY CIENKIE



## FRANCUSKA

/ / / 0,8-1,2 kg / / 34 dni /

KOD 50110



## KIEŁBASKI DELIKATESOWE/RUSZTOWE

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

KOD 50580



## BIAŁA PARZONA/GRILLOWA

/ / 0,5-0,7 kg / / 18 dni /

KOD 50100



## ZWYCZAJNA

/ / / 1,0-1,4 kg / / 34 dni /

KOD 50090



## WEEKENDOWA

/ / / 0,8-1,2 kg / / 34 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 CZOSNKIEM**

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

KOD 50610



**KIEŁBASA  
Z PIEPRZEM**

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

KOD 50260



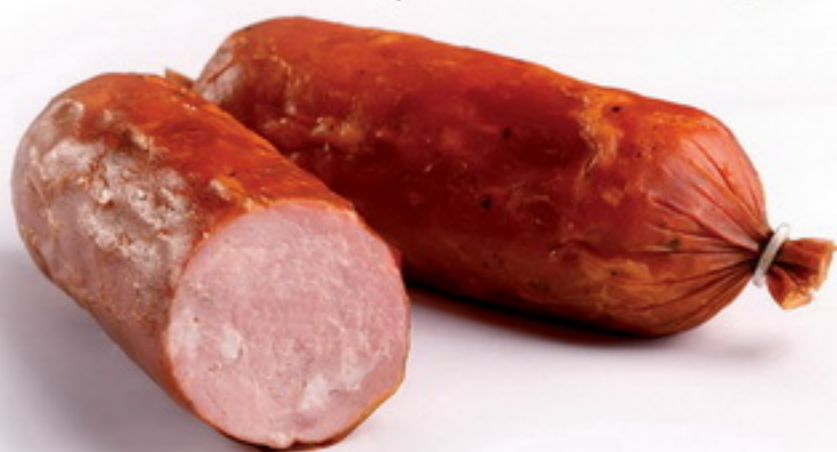
**SZYNKÓWKA**

/ / 1,5-1,75 kg / / OSŁ. BAR. / 29 dni /

KOD 52500

# KIELBASY GRUBE

100 g produktu  
wyprodukowano ze  
101 g mięsa wieprzowego



## KIELBASA WARMIŃSKA ▲

/ / 0,3 kg / / 27 dni /

KOD 51581

100 g produktu  
wyprodukowano ze  
120 g mięsa wieprzowego



## ▲ KRAKOWSKA SUCHA

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

KOD 50310



## ŻYWIECKA PODSUSZANA ▲

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

KOD 50320

100 g produktu  
wyprodukowano ze  
105 g mięsa wieprzowego



## ▲ ŻYWIECKA

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

KOD 50290

## ROLADY I PIECZENIE



**PIECZEŃ CHLEBOWA** ▲

/  / 1,1-1,4 kg /  / 24 dni /

KOD 50510



**PIECZEŃ Z SEREM  
I CZARNUSZKĄ** ▲

/  / 1,5 kg /  / 24 dni /

KOD 53340



100 g produktu wyprodukowano ze

117 g boczku wieprzowego

**BOCZEK SZWARNY** ▲

/  / 0,9-1,4 kg /  / 28 dni /

KOD 50470



**PIECÓWKA** ▲

/  / 1,5 kg /  / 24 dni /

KOD 53410



**BOCZEK ZAWIJANY** ▲

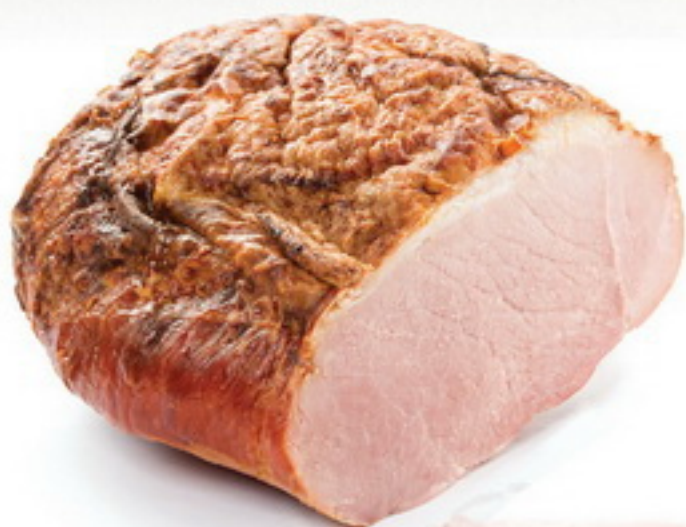
/  / 1,1 - 1,5 kg /  / 26 dni /

KOD 50460

100 g produktu  
wyprodukowano ze

105 g szynki wieprzowej

## WYROBY PIECZONE



**SZYNKA  
Z PIECA**

/  /  1,5-1,9 kg /  VAC /  29 dni /

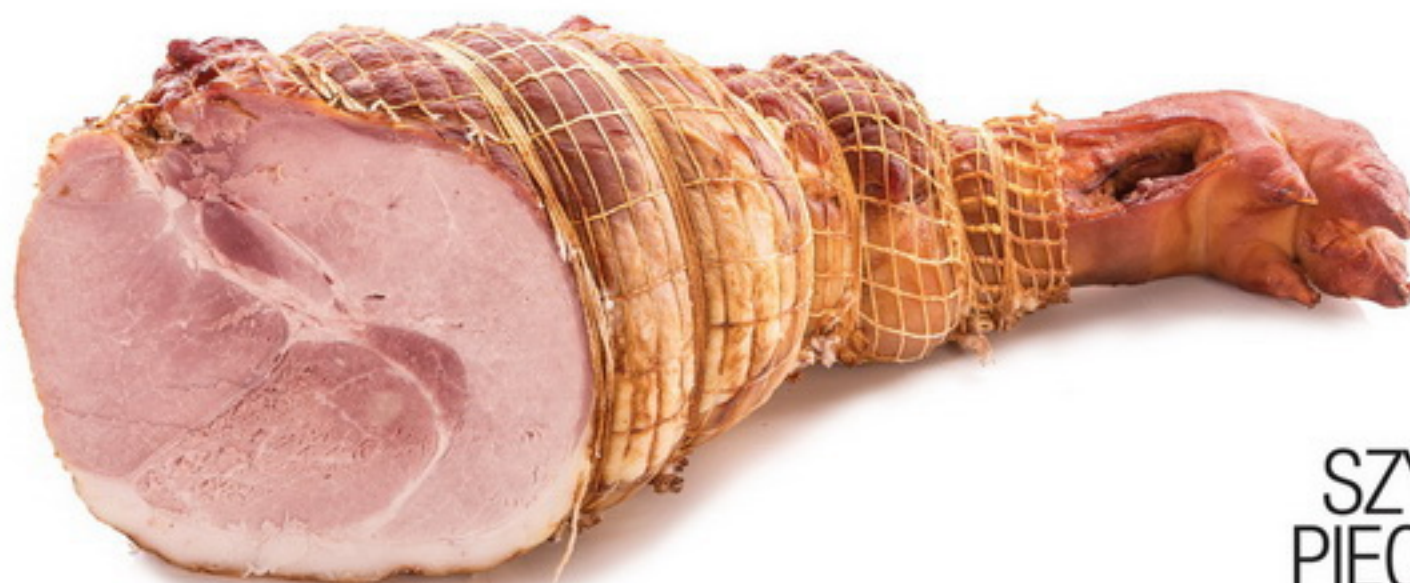
KOD 52900



**SCHAB MAZURSKI  
PARZONY PIECZONY**

/  /  1,9-2,5 kg /  VAC /  26 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!

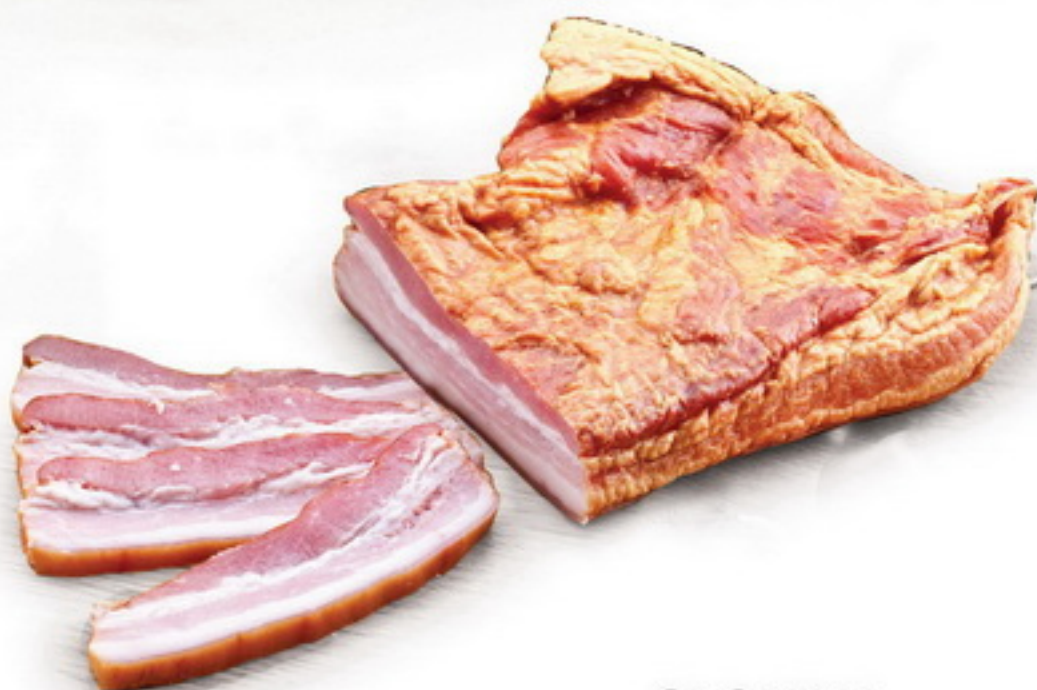
/  /  5,0-7,0 kg /  LUZ /  14 dni /

KOD 53360

100 g produktu  
wyprodukowano ze

128 g szynki wieprzowej  
z nogą

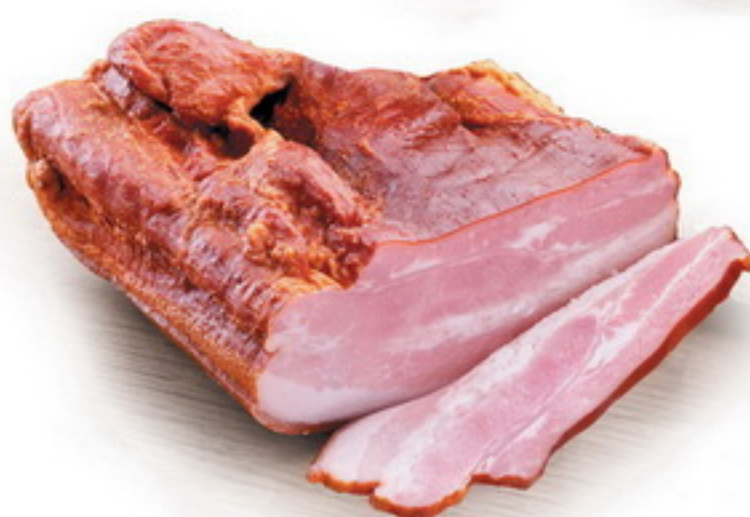
# WYROBY WĘDZONE



SŁONINA  
SUROWA WĘDZONA

/  /  0,9-1,3 kg /  MAP /  26 dni /

KOD 51010



BOCZEK  
WĘDZONY ŁUSKANY

/  /  1,10-1,6 kg /  MAP /  26 dni /

KOD 50910



SŁONINA  
WĘDZONA W PRZYPRAWACH

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

KOD 51340

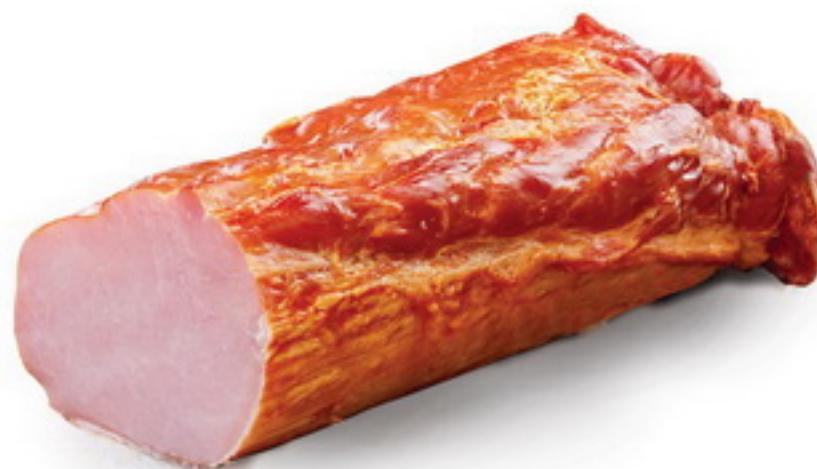
# WYROBY WĘDZONE



KROTOSZYŃSKA ▲

/  /  1,5-2,1 kg /  MAP /  25 dni /

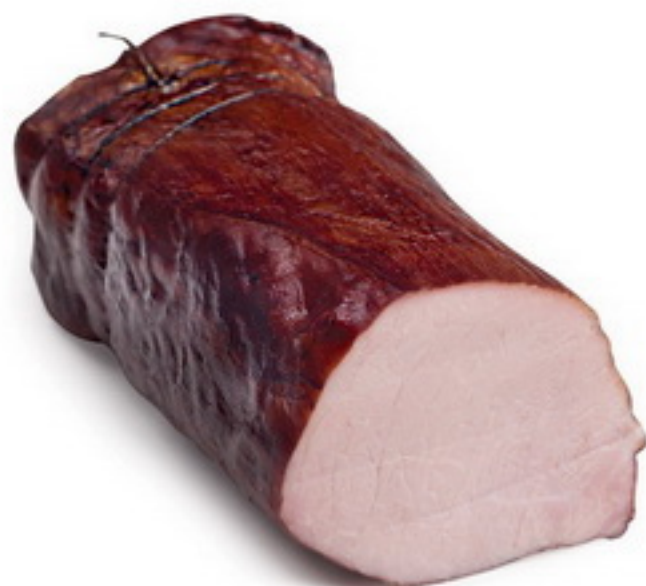
KOD 50840



POŁĘDWICA  
ŁOSOSIOWA ▲

/  /  1,7-2,1 kg /  MAP /  25 dni /

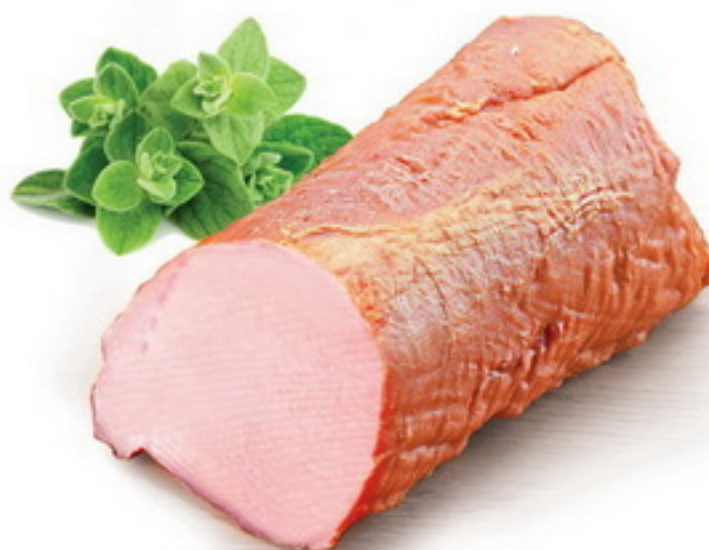
KOD 50890



POŁĘDWICA  
Z BECZKI ▲

/  /  1,9-2,5 kg /  MAP /  26 dni /

KOD 50970



POŁĘDWICA  
SOPOCKA ▲

/  /  1,9-2,5 kg /  MAP /  26 dni /

KOD 50880

102g

# WYROBY WĘDZONE / WYROBY PARZONE

## SZYNKA CHŁOPSKA Z BECZKI

/  /  1,4 kg /  /  30 dni /

KOD 51140



## SZYNKA SUROWA WĘDZONA

/  /  1,4-1,8 kg /  /  26 dni /

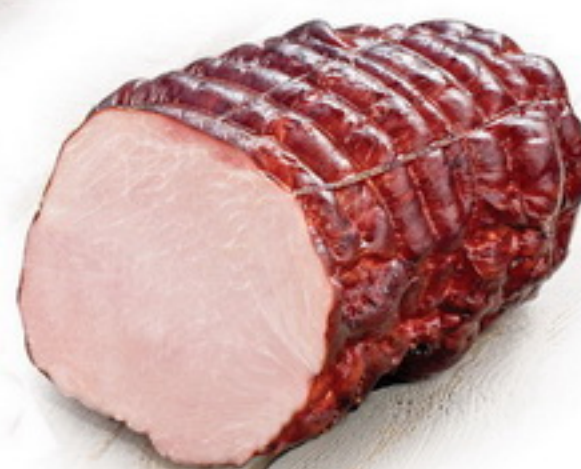
KOD 51350



## SZYNKA WŁOSKA PARZONA

/  /  1/2 szt. 2,2-2,8 kg /  /  27 dni /

KOD 51710



## SZYNKA Z BECZKI

/  /  1/2 szt. 1,4 - 1,8 kg /  /  26 dni /

KOD 50960



## WĘDZONKA

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

KOD 53530

## WYROBY PODROBOWE



### PASZTETOWA ZE SZCZYPIORKIEM ▲

/  / 0,4-0,5 kg /  / OSŁ. BAR. /  / 25 dni /

KOD 52410



### ▲ WĄTROBIANKA

/  / 1,3 kg /  / MAP /  / 26 dni /

KOD 50830



### PASZTET Z BLACHY ▲

/  / 1,9-2,3 kg /  / MAP /  / 24 dni /

KOD 50720



### ▲ PASZTETOWA WĘDZONA

/  / 0,7-1,3 kg /  / MAP /  / 20 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



▲ **KASZANKA JĘCZMIENNA**

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

KOD 50650



**SALCESON WŁOSKI** ▲

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

KOD 50702



▲ **SALCESON OZORKOWY**

/ / 1,3-1,7 kg / / 20 dni /

KOD 50690

# WYROBY HOMOGENIZOWANE

**94%**  
mięsa  
z szynki



## ▲ PARÓWKI Z SZYNKI

/  /  0,4-0,6 kg /  MAP /  21 dni /

KOD 53140

250 g / VAC

KOD 53144

## PARÓWKI MAŚLANE ▲

/  /  0,4-0,6 kg /  MAP /  21 dni /

KOD 50230

250 g / VAC

KOD 50234



## ▲ MORTADELA

/  /  2,0 kg /  OSŁ. BAR /  23 dni /

KOD 50180

## PARÓWKOWA ▲

/  /  /  1,0-1,3 kg /  MAP /  21 dni /

KOD 50200

## WYROBY DROBIOWE



ŻYWIECKA DROBIOWA ▲

/  /  0,8-1,0 kg /  MAP /  29 dni /

KOD 52350



▲ KANADYJSKA  
Z FILETEM DROBIOWYM

/  /  /  1,6-1,7 kg /  OSŁ. BAR /  30 dni /

KOD 52330



SERDELKI  
Z FILETEM DROBIOWYM ▲

/  /  /  1,1-1,3 kg /  MAP /  26 dni /

KOD 52140



▲ KURCZAK GOTOWANY

/  /  2,3-2,4 kg /  MAP /  26 dni /

KOD 52700



## KISZKA ZIEMNIACZANA

/  /  0,8-1,0 kg /  MAP /  16 dni /

KOD 53350

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 /  45 dni /

KOD 51792

### 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!**



**Danie na szybki obiad!**



## ĆWIARTKA WĘDZONA Z KURCZAKA

/  /  1,5 kg /  MAP /  26 dni /

KOD 51731



## SKRZYDEŁKA WĘDZONE

/  /  1 kg /  MAP /  26 dni /

KOD 50160

# Pudełka pełne smaku!

PRODUKTY WOLNO GOTOWANE

Policzki  
wołowe



Propozycja podania

## WOLNE GOTOWANIE TO:

- ▶ Długie gotowanie w temperaturze około 83°C = zachowanie struktury i smaku.
- ▶ Gotowanie w opakowaniach próżniowych = dłuższy termin przydatności.
- ▶ Zamknięcie w opakowaniu próżniowym = smak pozostaje wewnątrz potrawy, mięso jest delikatne i soczyste.
- ▶ Wyrzisty smak potraw, mięso jest aromatyczne i kruche.
- ▶ Gotowane przez długi czas, od 3 do nawet 12 godzin, w zależności od rodzaju mięsa.

Wystarczy  
**PODGRZAĆ**





ok. 0,5 kg



1,7-2,0 kg

## POLICZKI WOŁOWE wolno gotowane



Produkt mięsny wołowy z dodatkiem wody

### Składniki:

policzki wołowe 92 %, woda, sól, naturalny aromat, przyprawy, skrobia.

### Produkt może zawierać:

soję, gluten, gorczycę, mleko, seler, sezam.

### Wartość odżywcza w 100 g produktu:

energia 645 kJ/155 kcal, tłuszcz 11 g w tym kwasy tłuszczowe nasycone < 0,5 g, węglowodany 8,0 g w tym cukry < 0,5 g, białko 6,5 g, sól 2,6 g.

KOD 53730  
KOD 51172

ok. 0,5 kg  
1,7-2,0 kg

VAC + kartonik  
VAC

360 dni

2-8°C

## MOSTEK WOŁOWY wolno gotowany

Produkt mięsny, wołowy z dodatkiem wody

### Składniki:

mięso wołowe 84 %, sos 16 % (woda, sól, skrobia, syrop glukozowy, cukier, stabilizatory: E331, E500; glukoza, sól wędzona (sól, dym wędzarniczy), aromaty, skrobia modyfikowana, cukier skarmelizowany, przyprawy, pieprz czarny, hydrolizat białka roślinnego (uzyskany z rzepaku i kukurydzy).

### Produkt może zawierać:

sezam, gorczycę, soję, seler, gluten, mleko.

### Wartość odżywcza w 100 g produktu:

energia 882 kJ/ 212 kcal, tłuszcz 14 g w tym kwasy tłuszczowe nasycone 6,0 g, węglowodany 2,7 g w tym cukry 1,0 g, białko 18 g, sól 1,2 g.



0,35 kg



KOD 54390

ok. 0,35 kg

VAC + kartonik

180 dni

2-8°C

## WOŁOWINA wolno gotowana



0,5 kg



1,7-2,0 kg

### Składniki:

mięso wołowe 91 % (zawiera naturalnie wytopiony tłuszcz i sok mięsny), sól, skrobia tapiokowa, błonnik PSZENNY (bezglutenowy), białka MLEKA (łącznie z LAKTOZĄ), glukoza, przyprawy (w tym czosnek, cebula suszona), aromaty.

### Produkt może zawierać:

gorczycę, soję, seler, sezam.

### Wartość odżywcza w 100 g produktu:

energia 472 kJ/ 112 kcal, tłuszcz 2,9 g w tym kwasy tłuszczowe nasycone 1,3 g, węglowodany 0,7 g w tym cukry 0,7 g, białko 21 g, sól 0,9 g.

KOD 20134  
KOD 29170

0,5 kg  
1,7-2,0 kg

VAC + kartonik  
VAC

360 dni

2-8°C

# WOŁOWINA PO KANTOŃSKU

## wolno gotowana

Produkt mięsny wołowy wolno gotowany  
z dodatkiem wody

### Składniki:

mięso wołowe 73 %, woda, cukier, sól, SOJA, mąka PSZENNA, suszony słodki ziemniak, skrobia, skrobia modyfikowana, suszony czosnek, pasta SEZAMOWA, przyprawy, papryczki chilli, barwniki: karmel, E120a; regulator kwasowości E260, ocet ryżowy, olej SEZAMOWY, koncentrat SOJOWY, PSZENICA.

Produkt może zawierać: seler, gorczycę, mleko.

### Wartość odżywcza w 100 g produktu:

energia 468 kJ/ 110 kcal, tłuszcz <0,5 g w tym kwasy tłuszczowe nasycone <0,5 g, węglowodany 12 g w tym cukry 1,7 g, białko 17 g, sól 2,7 g.



0,5 kg



KOD 54760

0,3 kg

VAC + kartonik

120 dni

2-8°C

# GULASZ WOŁOWY

## wolno gotowany

Produkt mięsny wołowy z dodatkiem wody

### Składniki:

mięso wołowe 70 %, woda, sól, skrobia modyfikowana, aromaty, mąka PSZENNA, skrobia tapiokowa, błonnik PSZENNY (bezglutenowy), białka MLEKA (łącznie z LAKTOZĄ), przyprawy, czosnek, cebula, olej roślinny słonecznikowy, ekstrakt rozmarynu, MLEKO w proszku, przeciwutleniacz: E306, substancja zagęszczająca: E412, E415; wzmacniacze smaku: E621, E635.

Produkt może zawierać: gorczycę, soję, seler, sezam.

### Wartość odżywcza w 100 g produktu:

energia 345 kJ/ 80 kcal, tłuszcz 2,3 g w tym kwasy tłuszczowe nasycone 1,5 g, węglowodany 3,6 g w tym cukry 0,6 g, białko 12 g, sól 1,7 g.



1,7-2,0 kg



KOD 54180  
KOD 29180

0,5 kg  
1,7-2,0 kg

VAC + kartonik  
VAC

360 dni

2-8°C

# ŻEBRO WOŁOWE

## wolno gotowane

Produkt mięsny wołowy z kością.

100 g produktu wyprodukowano ze 100 g żeber wołowych

### Składniki:

żebro wołowe (zawierają naturalnie wytopiony tłuszcz i sok mięsny), sól, pieprz czarny mielony, sos sojowy (SOJA, woda, sól, barwnik E150a, mąka PSZENNA, substancja zagęszczająca: E415).

Produkt może zawierać: sezam, gorczycę, seler, mleko.

### Wartość odżywcza w 100 g produktu:

energia 759 kJ/ 182 kcal, tłuszcz 12 g w tym kwasy tłuszczowe nasycone 4,6 g, węglowodany 1,1 g w tym cukry 0,5 g, białko 18 g, sól 1,3 g



KOD 54150

0,5 -0,7 kg

VAC  
+ kartonik

180 dni

2-8°C



## Gulasz wołowy Fristajl kulinarny

**Produkt mięsny wołowy z dodatkiem wody**

**Składniki:** Mięso wołowe 70% (zawiera naturalnie wytopiony tłuszcz i sok mięsny), woda, sól, skrobia modyfikowana, aromaty, mąka PSZENNA, skrobia tapiokowa, błonnik PSZENNY (bezglutenowy), białka MLEKA (łącznie z LAKTOZĄ), przyprawy, czosnek, cebula, olej roślinny słonecznikowy, ekstrakt rozmarynu, MLEKO w proszku, przeciwutleniacz: E306, substancja zagęszczająca: E412, E415; wzmacniacze smaku: E621, E635.

**Produkt może zawierać:** gorczycę, soję, seler, sezam.

**Wartość odżywcza w 100 g produktu:**

energia 345 KJ/ 80 kcal, tłuszcz 2,3 g w tym kwasy tłuszczowe nasycone 1,5 g, węglowodany 3,6 g w tym cukry 0,6 g, białko 12 g, sól 1,7 g.



KOD 54360 400 g VAC + kartonik 180 dni 2-8°C

Obróbka termiczna: 83°C/8h



## Filet z kureczaka Odłot kulinarny

**Produkt mięsny drobiowy wolno gotowany**

**Składniki:** Filet z piersi kurczaka 93 %, skrobia, sól, naturalne aromaty, aromat (zawiera LAKTOZĘ), przyprawy, ekstrakty przypraw.

**Produkt może zawierać:** soję, gorczycę, gluten, seler, sezam.

**Wartość odżywcza w 100 g produktu:**

energia 449 kJ/ 106 kcal, tłuszcz 2,0 g w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,6 g, węglowodany <0,5 g w tym cukry < 0,5 g, białko 22 g, sól 1,6 g.



KOD 54280 300 g VAC + kartonik 90 dni 2-8°C

Obróbka termiczna: 83°C/3h



## Udko z indyka Smaczek kulinarny

**Produkt mięsny drobiowy wolno gotowany z dodatkiem wody**

**Składniki:** udo z indyka bez kości 80 %, woda, skrobia, odtłuszczone MLEKO w proszku, ŚMIETANKA w proszku (z MLEKA), sól, cukier, cebula suszona, przyprawy, ekstrakty przypraw, koncentrat soku z cytryny, czosnek, proszek pomidorowy, aromaty (zawiera MLEKO), skarmelizowany cukier, sproszkowany ekstrakt wina czerwonego, zioła, hydrolizat białka roślinnego (uzyskany z kukurydzy, buraka cukrowego), hydrolizowane białko MLEKA, glukoza, syrop glukozowy, ekstrakt drożdży.

**Produkt może zawierać:** soję, gorczycę, gluten, seler, sezam.

**Wartość odżywcza w 100 g produktu:**

energia 554 kJ/ 132 kcal, tłuszcz 6,0 g w tym kwasy tłuszczowe nasycone 1,5 g, węglowodany 4,6 g w tym cukry 0,8 g, białko 15 g, sól 1,8 g.



KOD 54350 400 g VAC + kartonik 60 dni 2-8°C



## ŻEBERKA WIEPRZOWE W KAPUŚCIE wolno gotowane

Produkt wieprzowy wolno gotowany z dodatkiem wody

### Składniki:

żeberko wieprzowe 57 %, kapusta kiszona 23 % (kapusta 95 %, marchew 5 %, sól), sól, woda, maltodekstryna, skrobia modyfikowana, skrobia, błonnik owsiany (bezglutenowy), mix maślany w proszku (MASŁO, białka MLEKA, SERWATKA), warzywa suszone (cebula, proszek pomidorowy, czosnek, borowiki suszone); cukier, ekstrakt drożdżowy, aromaty (w tym aromat dymu wędzarniczego), olej roślinny rzepakowy, przyprawy (w tym GORCZYCA), regulator kwasowości: E330.

### Produkt może zawierać:

gluten, soję, seler, sezam.

### Wartość odżywcza w 100 g produktu:

energia 449 kJ/ 106 kcal, tłuszcz 2,1 g w tym kwasy tłuszczowe nasycone 1,0 g, węglowodany 4,8 g w tym cukry 1,0 g, białko 17 g, sól 1,3 g.



KOD 54750   ok. 500 g   VAC   60 dni   2-8°C

## ŻEBERKA WIEPRZOWE wolno gotowane

100 g produktu wyprodukowano ze 100 g mięsa wieprzowego.

### Składniki:

Żeberka wieprzowe (zawierają naturalnie wytopiony tłuszcz i sok mięsny), przyprawy, substancja konserwująca: E250.

Produkt może zawierać: gluten, gorczycę, seler, soję, mleko

### Wartość odżywcza w 100 g produktu:

energia 945 kJ/ 227 kcal, tłuszcz 16 g w tym kwasy tłuszczowe nasycone 6,4 g, węglowodany 0,9 g w tym cukry <0,5 g, białko 20 g, sól 1,3 g.



KOD 53770   0,5 kg   VAC + kartonik   90 dni   2-8°C

KOD 54030   - żeberka z sosem BBQ



## ŁOPATKA WIEPRZOWA wolno gotowana

Produkt mięsny wieprzowy

100 g produktu wyprodukowano ze 100 g mięsa wieprzowego.

**Składniki:** mięso wieprzowe (zawiera naturalnie wytopiony tłuszcz i sok mięsny), sól, przyprawy, substancja konserwująca: E250.

**Produkt może zawierać:**

gluten, gorczycę, seler, soję, mleko, sezam.

**Wartość odżywcza w 100 g produktu:**

energia 614 kJ/ 146 kcal, tłuszcz 6,2 g w tym kwasy tłuszczowe nasycone 2,7 g, węglowodany 1,0 g w tym cukry <0,5 g, białko 22 g, sól 1,6 g



1,7-2,0 kg

0,5 kg



KOD 53644  
KOD 53640

0,5 kg  
1,7-2,0 kg

VAC + kartonik  
VAC

180 dni

2-8°C



0,5 kg



## KARKÓWKA wolno gotowana

Produkt mięsny wieprzowy

100 g produktu wyprodukowano ze 100 g mięsa wieprzowego.

**Składniki:**

karkówka wieprzowa (zawiera naturalnie wytopiony tłuszcz i sok mięsny), sól, przyprawy, substancja konserwująca: E250.

**Produkt może zawierać:**

sezam, gorczycę, soję, seler, gluten, mleko.

**Wartość odżywcza w 100 g produktu:**

energia 901 kJ/ 217 kcal, tłuszcz 15 g w tym kwasy tłuszczowe nasycone 6,2 g, węglowodany < 0,5 g w tym cukry 0,5 g, białko 19 g, sól 1,3 g.

\*Na zamówienie duże porcje, KOD 54400



KOD 53934

0,5 kg

VAC + kartonik

180 dni

2-8°C

## GOŁONKA wieprzowa wolno gotowana

Produkt mięsny wieprzowy z dodatkiem wody

**Składniki:**

golonka wieprzowa ze skórą 78%, woda, białko zwierzęce wieprzowe, sól morską, sacharoza, dekstroza, cukier brązowy, przyprawy (zawiera GORCZYCĘ), ekstrakty przypraw, aromat, olej roślinny rzepakowy, natka pietruszki.

**Produkt może zawierać:**

sezam, gorczycę, soję, seler, gluten, mleko.

**Wartość odżywcza w 100 g produktu:**

energia 521 kJ/ 124 kcal, tłuszcz 6,4 g w tym kwasy tłuszczowe nasycone 2,0 g, węglowodany 1,6 g w tym cukry 0,6 g, białko 15 g, sól 1,8 g



KOD 54270

ok. 0,35 kg

VAC  
+ kartonik

180 dni

2-8°C



## GULASZ WIEPRZOWY PO WĘGIERSKU

### wolno gotowany

#### Składniki:

mięso wieprzowe 50 %, woda, warzywa w zmienionych proporcjach 25 % (papryka, cukinia, pieczarka, cebula, marchew), koncentrat pomidorowy 9 %, przyprawy, ekstrakty przypraw, LAKTOZA, glukoza, ekstrakt drożdży, sól, przeciwutleniacze: E300, E301; syrop glukozowy, regulator kwasowości: E500, stabilizatory: E262, E331.

#### Produkt może zawierać:

sezam, gorczycę, gluten, seler, soję.

#### Wartość odżywcza w 100 g produktu:

energia 435 kJ/ 103 kcal, tłuszcz 3,0 g w tym kwasy tłuszczowe nasycone 2,1 g, węglowodany 3,8 g w tym cukry <0,5 g, białko 15 g, sól 1,3 g.



KOD 54500



400 g



VAC + kartonik



90 dni



2-8°C

## POLICZKI WIEPRZOWE

### wolno gotowane

100 g produktu wyprodukowano  
ze 100 g mięsa wieprzowego

#### Składniki:

policzki wieprzowe (zawierają naturalnie wytopiony tłuszcz i sok mięsny), sól, przyprawy, cebula suszona.

#### Produkt może zawierać:

sezam, gluten, gorczycę, seler, soję, mleko

#### Wartość odżywcza w 100 g produktu:

energia 759 kJ/ 182 kcal, tłuszcz 12 g w tym kwasy tłuszczowe nasycone 4,6 g, węglowodany 1,1 g w tym cukry 0,5 g, białko 18 g, sól 1,3 g.



KOD 54680



ok. 0,35 kg



VAC  
+ kartonik



30 dni



2-8°C



## SZYNKA WIEPRZOWA wolno gotowana

Produkt mięsny wieprzowy

**Składniki:** szynka wieprzowa 94 %, woda, sól, przyprawy, ekstrakty przypraw, substancja konserwująca: E250.

**Produkt może zawierać:** sezam, soję, gorczycę, gluten, seler, mleko.

**Wartość odżywcza w 100 g produktu:**

energia 750 kJ/ 180 kcal, tłuszcz 11,0 g  
w tym kwasy tłuszczowe nasycone 4,3 g,  
węglowodany 0,7 g w tym cukry 0,6 g,  
białko 19 g, sól 2,1 g.

ok. 1,0 kg



KOD 54790



0,8 kg



VAC + kartonik



90 dni



2-8°C



## BOCZEK WIEPRZOWY wolno gotowana

Produkt mięsny wieprzowy

100 g produktu wyprodukowano  
ze 100 g mięsa wieprzowego

**Składniki:**

boczek wieprzowy (zawiera naturalnie wytopiony  
tłuszcz i sok mięsny), sól, przyprawy, substancja  
konserwująca: E250.

**Produkt może zawierać:**

sezam, gluten, gorczycę, seler, soję, mleko.

**Wartość odżywcza w 100 g produktu:**

energia 2051 kJ/ 497 kcal, tłuszcz 50 g w tym kwasy  
nasycone 19 g, węglowodany 0,9 g w tym cukry 0,6 g,  
białko 12 g, sól 1,7 g.



KOD 54780

0,8 kg



VAC + kartonik



90 dni



2-8°C

## FILET Z KACZKI z sosem borówkowym z czerwonym winem

Produkt mięsny drobiowy, 100 g produktu  
wyprodukowano ze 100 g mięsa drobiowego

**Składniki:** filet z kaczki ze skórą (zawiera naturalnie  
wytopiony tłuszcz i sok mięsny), sól, przyprawy.

**Produkt może zawierać:** sezam, soję, gorczycę,  
gluten, seler, mleko.

**Wartość odżywcza w 100 g produktu:**

energia 876 kJ/ 210 kcal, tłuszcz 15 g w tym kwasy  
tłuszczowe nasycone 4,8 g, węglowodany <0,5 g  
w tym cukry 0,6 g, białko 18 g, sól 1,1 g



KOD 54800

300 g



VAC  
+ kartonik



90 dni



2-8°C



## POLICZKI WOŁOWE

### wolno gotowane

### GASTRO



|           |           |     |         |       |
|-----------|-----------|-----|---------|-------|
| KOD 54510 | ok. 500 g | VAC | 360 dni | 2-8°C |
|-----------|-----------|-----|---------|-------|

**Składniki:** policzki wołowe 92 %, woda, sól, naturalny aromat, przyprawy, skrobia.

**Produkt może zawierać:** soję, gluten, gorczycę, mleko, seler.

**Wartość odżywcza w 100 g produktu:** energia 761 kJ/183 kcal, tłuszcz 15 g w tym kwasy tłuszczowe nasycone < 0,5 g, węglowodany 7,5 g w tym cukry < 0,5 g, białko 5,6 g, sól 2,2 g.



## UDZIEC WOŁOWY

### wolno gotowany

nie zawiera glutenu i laktozy

|           |           |     |         |       |
|-----------|-----------|-----|---------|-------|
| KOD 53830 | 15-2,0 kg | MAP | 360 dni | 2-8°C |
|-----------|-----------|-----|---------|-------|

**Produkt mięsny, wołowy z dodatkiem wody**

**Składniki:** mięso wołowe 87 %, woda, sól, glukoza, przyprawy, ekstrakty przypraw, mąka ryżowa.

**Produkt może zawierać:** gorczycę, soję, seler, gluten, mleko, sezam.

**Wartość odżywcza w 100 g produktu:** energia 335 kJ/ 79 kcal, tłuszcz 1,4 g w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,9 g, węglowodany 2,3 g w tym cukry <0,5 g, białko 24 g, sól 2,1 g.



## Produkty pod zamówienia specjalne

Termin realizacji ok. 7 dni roboczych.

1. Wołowina wolno gotowana bez dodatku "E"
2. Ossobuco wolno gotowane
3. Gulasz wołowy z warzywami wolno gotowany



## 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)



O przetwarzaniu przez nas danych osobowych dowiesz się więcej tu:  
[https://zmwarmia.pl/wp-content/uploads/2021/08/Klauzula-informacyjna\\_ogolna.pdf](https://zmwarmia.pl/wp-content/uploads/2021/08/Klauzula-informacyjna_ogolna.pdf)