



KABANOS

KATALOG PRODUKTÓW PRODUCT CATALOGUE



MISJA

MISSION



„Dzielenie się z ludźmi
najlepszymi wędlinami w oryginalnej
góralskiej oprawie.”
Wyroby Kabanosa to o wiele więcej
niż zwykłe mięsa i wędliny
- to prawdziwe „Skarby Podhala.”

„Sharing the best cold meats in an original goral setting.”
Kabanos products is something more than just ordinary
meats and cold meats - they are real treasures of Podhale.”





KIEŁBASY CENKIE

THIN SAUSAGES

4



KIEŁBASY GRUBE I MIELONKI

THICK SAUSAGES AND LUNCHEON MEAT

14



PARÓWKI

FRANKFURTERS

20



SZYNKI I WĘDZONKI

HAMS, SMOKED COLD MEATS

24



BOCZKI

BACON

38



SMALCE

LARD

42



PASZTETY I PIECZENIE

PATES AND ROASTS

44



SALCESONY, WYROBY GARMĄŻERYJNE

BRAWNS, READY-TO-COOK FOOD

48



WYROBY GRILLOWE

BARBECUE PRODUCTS

52



MIĘSA SUROWE

RAW MEAT

60





KIEŁBASY CIENKIE

THIN SAUSAGES



Popularne wyroby cieszące się dużym uznaniem naszych Klientów.

Robione są z różnych gatunków mięsa, istnieje też wiele sposobów ich dalszej obróbki.

Mogą być parzone, wędzone czy suszone.

O ich smaku decyduje również kompozycja naturalnych przypraw i dodatków.

Smakują wybornie zarówno na ciepło jak i na zimno.

Popular products, appreciated by customers.

Made with different kinds of meats, prepared in many different ways.

They can be steamed, smoked or dried.

The taste also depends on the composition of natural spices and other additions.

They taste delicious served both hot and cold.



KIEŁBASA DLA CHŁOPA

Kiełbasa z peklowanego mięsa wieprzowego, wędzona i pieczona. Bardzo smaczna i aromatyczna dzięki bezpiecznemu wędzeniu. Naturalna osłonka ściśle przylega do rozdrobnionego farszu.

Sausage made with pickled pork, smoked and baked. Very tasty and aromatic, thanks to safe smoking method. Natural casing adheres closely to chopped stuffing.

 wieprzowina
pork

 ok. 1,5 kg
approx. 1,5 kg

 map, 21 dni
map, 21 days

 wędzenie, pieczenie
smoked, baked





KABANOS DĘBOWY

- wieprzowina, drób
wołowina
pork, poultry, beef
- map, 24 dni
map, 24 days
- ok. 1,0 kg
approx. 1,0 kg
- wędzenie, parzenie
smoked, steamed



KABANOS DROBOWO-WIEPRZOWY

- wieprzowina, drób
pork, poultry
- map, 26 dni
map, 26 days
- ok. 0,5 kg
approx. 0,5 kg
- wędzenie, pieczenie
smoked, baked



KABANOS WIEPRZOWY

- wieprzowina
pork
- map, 26 dni
map, 26 days
- ok. 0,5 kg
approx. 0,5 kg
- wędzenie, pieczenie
smoked, baked



KIEŁBASA Z GÓRALSKIEJ SPIŻARNI

- wieprzowina
pork
- map, 21 dni
map, 21 days
- ok. 0,6 kg
approx. 0,6 kg
- wędzenie, pieczenie
smoked, baked



KIEŁBASA Z KOMINA

- wieprzowina, drób
pork, poultry
- map, 21 dni
map, 21 days
- ok. 0,7 kg
approx. 0,7 kg
- wędzenie, parzenie
smoked, steamed



KABANOS TRADYCYJNIE WYRABIANY

- wieprzowina
pork
- map, 24 dni
map, 24 days
- ok. 0,23 kg
approx. 0,23 kg
- wędzenie, pieczenie
smoked, baked



KIEŁBASA PODWAWELSKA

- wieprzowina, drób
pork, poultry
- map, 21 dni
map, 21 days
- ok. 2,0 kg
approx. 2,0 kg
- wędzenie, parzenie
smoked, steamed



KIEŁBASA PODWAWELSKA FIRMOWA

- wieprzowina, drób
pork, poultry
- map, 21 dni
map, 21 days
- ok. 1,5 kg
approx. 1,5 kg
- wędzenie, parzenie
smoked, steamed



KIEŁBASA GÓRSKA

- wieprzowina, drób,
wołowina
pork, poultry, beef
- map, 21 dni
map, 21 days
- ok. 2,5 kg
approx. 2,5 kg
- wędzenie, parzenie
smoked, steamed



KIEŁBASA ŚLĄSKA

- wieprzowina
pork
- map, 21 dni
map, 21 days
- ok. 1,5 kg
approx. 1,5 kg
- wędzenie, parzenie
smoked, steamed



KIEŁBASA ŚLĄSKA EXTRA

- wieprzowina
pork
- map, 21 dni
map, 21 days
- ok. 1,5 kg
approx. 1,5 kg
- wędzenie, parzenie
smoked, steamed



KIEŁBASA WIEPRZOWA Z DODATKIEM CIEŁĘCINY

To dzięki dodatkowi cielęciny, ta wieprzowa kiełbasa, jest taka krucha i delikatna. Wybrane kawałki mięsa po zapeklowaniu i rozdrobnieniu ściśle wypełniają naturalne osłonki.

Wyczuwalna nuta przypraw podkreśla charakterystyczny smak mięsa cielęcego.

Thanks to the addition of veal this pork sausage is tender and delicate. Selected meat pieces are pickled, and after chopping they fully fill the natural casing. Detectable note of spices underlines the distinctive taste of veal.

- | | |
|---|--------------------------------------|
| wieprzowina,
wołowina, cielęcina
pork, beef, veal | map, 24 dni
map, 24 days |
| ok. 1,0 kg
approx. 1,0 kg | wędzenie, pieczenie
smoked, baked |



KIEŁBASA WIEJSKA PIECZONA

Już sama nazwa sugeruje tradycyjny, niepowtarzalny i doskonały swojski smak. Doprawiona naturalnymi przyprawami jest odpowiednio pikantna i krucha.

The name itself suggests a traditional, unique and perfect homely taste. Seasoned with natural spices it is perfectly spicy and tender.



wieprzowina
pork



ok. 1,5-2,5 kg
approx. 15-2,5 kg



map, 24 dni
map, 24 days



wędzenie, pieczenie
smoked, baked





KIEŁBASA TORUŃSKA EXTRA

 wieprzowina
pork

 ok. 2,5 kg
approx. 2,5 kg

 map, 21 dni
map, 21 days

 wędzenie, parzenie
smoked, steamed



KIEŁBASA TORUŃSKA PIECZONA

 wieprzowina
pork

 ok. 1,8-2,0 kg
approx. 1,8-2,0 kg

 map, 24 dni
map, 24 days

 wędzenie, pieczenie
smoked, baked



KIEŁBASKI PODHALAŃSKIE

 wieprzowina
pork

 ok. 1,3 kg
approx. 1,3 kg

 map, 21 dni
map, 21 days

 wędzenie, parzenie
smoked, steamed



KIEŁBASA CYGAŃSKA

 wieprzowina, drób
wołowina
pork, poultry, beef

 ok. 0,8-1,0 kg
approx. 0,8-1,0 kg

 map, 21 dni
map, 21 days

 wędzenie, parzenie
smoked, steamed



KIEŁBASA WIEPRZOWA PIECZONA

 wieprzowina
pork

 ok. 1,5 kg
approx. 1,5 kg

 map, 24 dni
map, 24 days

 wędzenie, pieczenie
smoked, baked



KIEŁBASA Z BECUŁECKI

 wieprzowina
pork

 ok. 1,5 kg
approx. 1,5 kg

 map, 21 dni
map, 21 days

 wędzenie, pieczenie
smoked, baked



KIEŁBASA ZWYCZAJNA REGIONALNA

 wieprzowina, drób
wołowina
pork, poultry, beef

 ok. 1,8-2,0 kg
approx. 1,8-2,0 kg

 map, 21 dni
map, 21 days

 wędzenie, parzenie
smoked, steamed



KIEŁBASA BIAŁA REGIONALNA

 wieprzowina, drób
wołowina
pork, poultry, beef

 ok. 0,8-1,0 kg
approx. 0,8-1,0 kg

 map, 21 dni
map, 21 days

 parzenie
steamed



KIEŁBASA WEŚLNA

 wieprzowina
pork

 ok. 1,5 kg
approx. 1,5 kg

 map, 21 dni
map, 21 days

 wędzenie, parzenie
smoked, steamed



KIEŁBASA BIAŁA PARZONA

 wieprzowina
pork

 ok. 0,8-1,0 kg
approx. 0,8-1,0 kg

 map, 21 dni
map, 21 days

 parzenie
steamed



KIEŁBASA CZOSNKOWA

-  wieprzowina,
wołowina
pork, beef
-  ok. 1,5 kg
approx. 1,5 kg

-  map, 22 dni
map, 22 days
-  wędzenie, parzenie
smoked, steamed



KIEŁBASA DLA GOSPODARZA

-  wieprzowina
pork
-  ok. 1,5 kg
approx. 1,5 kg

-  map, 24 dni
map, 24 days
-  wędzenie, pieczenie
smoked, baked



KIEŁBASA SZEFA

-  wieprzowina
pork
-  ok. 0,5 kg
approx. 0,5 kg

-  map, 24 dni
map, 24 days
-  wędzenie, pieczenie
smoked, baked



KIEŁBASA WIEJSKA TRADYCYJNA

-  wieprzowina
pork
-  ok. 0,5-0,7 kg
approx. 0,5-0,7 kg

-  map, 24 dni
map, 24 days
-  wędzenie, pieczenie
smoked, baked



KIEŁBASA Z SZYNKI

-  wieprzowina
pork
-  ok. 0,5 kg
approx. 0,5 kg

-  map, 21 dni
map, 21 days
-  wędzenie, parzenie
smoked, steamed





KIEŁBASY GRUBE I MIELONKI

THICK SAUSAGES AND LUNCHEON MEAT



Wyselekcjonowane mięso, doskonale dobrane dodatki i właściwa oślonka to najlepsza definicja kiełbasy grubej.

Później już tylko odpowiednia receptura zadecyduje czy będą Państwo smakować kiełbasy szynkowej, żywieckiej czy krakowskiej. Takie właśnie kiełbasy są sprzedawane pod marką „Kabanos”.

Selected meat parts, perfectly matching spices and the right casing best define thick sausages.

The right recipe will allow you to later decide between szynkowa, żywiecka or krakowska style sausages. These are the sausages sold by Kabanos.



KIEŁBASA ŻYWIECKA PODSZUSZANA

Podszuszana kiełbasa żywiecka to klasyka gatunku w dziale kiełbasy grube.

Dzięki starannemu procesowi produkcji polegającemu między innymi na wędzeniu, pieczeniu i suszeniu otrzymaliśmy bardzo smaczny wyrób.

Kiełbasa ma bardzo delikatny smak i doskonale pasuje na kanapki.

Żywiecka dried sausage is a classic of its kind.

Thanks to a careful production process consisting of smoking, baking, and drying we obtained a delicious sausage. The very delicate taste and smell perfectly suit sandwiches.

 wieprzowina
pork

 ok. 0,8 kg
approx. 0,8 kg

 vac, 24 dni
vac, 24 days

 wędzenie, pieczenie,
suszenie
smoked, baked, dried





KIEŁBASA SZYNKOWA

 wieprzowina
pork

 ok. 1,0 kg
approx. 1,0 kg

 map, 60 dni
map, 60 days

 parzenie
steamed



KIEŁBASA KRAKOWSKA PODSZUSZANA

 wieprzowina
pork

 ok. 1,0 kg
approx. 1,0 kg

 vac, 24 dni
vac, 24 days

 wędzenie,
pieczenie, suszenie
smoked, baked, dried



KIEŁBASA KRAKOWSKA MINI

 wieprzowina
pork

 ok. 0,3 kg
approx. 0,3 kg

 vac, 24 dni
vac, 24 days

 wędzenie, pieczenie,
suszenie
smoked, baked, dried





SMACZEK ORAWSKI

-  wieprzowina
pork
-  ok. 1,0-2,0 kg
approx. 1,0-2,0 kg

-  luz, 24 dni
separately, 24 days
-  parzenie
steamed



MIELONKA FAMILIJNA

-  wieprzowina, drób
pork, poultry
-  ok. 1,0-1,3 kg
approx. 1,0-1,3 kg

-  luz, 60 dni
separately, 60 days
-  parzenie
steamed



SZYNKA MIELONA TYROLSKA

-  wieprzowina
pork
-  ok. 1,0-1,3 kg
approx. 1,0-1,3 kg

-  luz, 60 dni
separately, 60 days
-  parzenie
steamed



SZYNKA KONSERWOWA

-  wieprzowina
pork
-  ok. 3,0-4,0 kg
approx. 3,0-4,0 kg

-  luz, 60 dni
separately, 60 days
-  parzenie
steamed



KUCHNIA GÓRALSKA

GORAL CUISINE

Dawniej kuchnia na Podhalu była skromna i mało urozmaicona. Twarde warunki klimatyczne i ubóstwo kamiennej gleby czyniło pożywienie zaiste spartańskim.

Podstawą były gotowane ziemniaki, czyli grule oraz bryjka lub jej gęstsza postać zwana kluską.

Dzisiejsza kuchnia góralska jest zgoła inna, smaczna i urozmaicona. Najlepiej się można o tym przekonać odwiedzając podhalańskie knajpy i zajazdy.

Proponują one wysmienite regionalne specjały takie jak kwaśnica, kotlet z kością czy placki moskole. Poza wysmienitą kuchnią znajdują tam Państwo wyjątkowy góralski klimat, zarówno w wystroju wnętrza jak i oprawie muzycznej.

In the past the cuisine of Podhale was modest and not very diversified. Tough climate and barrenness of the stony soil made the food really bleak. It was based on boiled potatoes, so called grule and bryjka or their thicker version the noodle.

Today the cuisine is completely different, tasty and diverse. The best way to find out for yourself is to visit restaurants and inns of Podhale. They offer delicious regional specialties, such as kwasnica, bone-in pork chop and moskol pancakes. Except for great cuisine, you can feel the unique Goral atmosphere, both thanks to the interior design, and the music.





PARÓWKI

FRANKFURTERS



Polacy pokochali parówki! To jest fakt, nie slogan.
Rynek sprzedaży parówek szybko się rozwija.
Są chętnie jedzone nie tylko przez dzieci,
i nie tylko na śniadania.
Odkąd wiemy jaki jest ich skład, jeszcze chętniej
po nie sięgamy.
Z myślą o najmłodszych klientach przygotowane
zostały nasze „Piąteczki”, dziecięca grafika
opakowania podoba się dzieciom, a ich dobry skład
przekonuje rodziców do zakupu.

Poles love frankfurters! This is a fact, not an empty slogan.
The market for frankfurters is expanding fast.
They are eaten not only by kids, and not only for breakfast.
Since we know the ingredients, we buy them more willingly.
Keeping in mind our youngest customers we prepared
‘Piąteczki’, children like the colourful graphics on the package,
and good quality ingredients list convinces
the parents.



PARÓWECZKI GÓRALECZKI

Doskonałe paróweczki góraleczki to pyszna, dobrze znana propozycja na niebanalne śniadanie, syczącą przekąskę i dodatek do dań głównych.

Powstała z wysokiej jakości peklowanego mięsa wieprzowego, które po starannym procesie obróbki i parzenia może trafić wprost na stół.

Splendid frankfurters Goraleczki is a delicious, well known breakfast option, a filling snack and a great addition to main courses. They are made with high quality pickled pork, which can be served immediately due to careful treatment and steaming process.

 wieprzowina
pork

 ok. 0,42 kg
approx. 0,42 kg

 map, 21 dni
map, 21 days

 parzenie
steamed





PARÓWKI Z KURCZAKA

-  wieprzowina, drób
pork, poultry
-  map, 21 dni
map, 21 days
-  ok. 1,1-1,4 kg
approx. 1,1-1,4 kg
-  parzenie
steamed



PARÓWKI HOT-DOG

-  wieprzowina, drób
pork, poultry
-  map, 21 dni
map, 21 days
-  ok. 1,0 kg
approx. 1,0 kg
-  parzenie
steamed



PARÓWECZKI WIEPRZOWE Z DODATKIEM CIEŁĘCINY

-  wieprzowina,
cielęcina
pork, veal
-  map, 22 dni
map, 22 days
-  ok. 0,3 kg
approx. 0,3 kg
-  wędzenie, parzenie
smoked, steamed



KIEŁBASA PARÓWKOWA WIEPRZOWA

-  wieprzowina, drób
wołowina
pork, poultry, beef
-  map, 24 dni
map, 24 days
-  ok. 1,5 kg
approx. 1,5 kg
-  wędzenie, parzenie
smoked, steamed



PARÓWKOWA Z INDYKA

-  wieprzowina, drób
pork, poultry
-  map, 21 dni
map, 21 days
-  ok. 1,3 kg
approx. 1,3 kg
-  wędzenie, parzenie
smoked, steamed



SZYNKI I WĘDZONKI

HAMS, SMOKED COLD MEATS



Wędliniarska arystokracja! Tak można nazwać tę grupę wyrobów, ponieważ są robione z najszlachetniejszych i wyselekcjonowanych partii mięsa.

Odpowiednia obróbka i bezpieczny sposób wędzenia nadają im aromatu i doskonałego smaku. Dlatego tak chętnie są kupowane na co dzień, i od święta. Szynki i wędzonki „Kabanosa” są w stanie zaspokoić oczekiwania najbardziej wyrafinowanych smakoszy.

Aristocracy among cold cuts! They can be called this way, as they are made with the finest, selected pieces of meat. Proper way of production and safe smoking add aroma and excellent taste to our products.

That's why they are purchased willingly for everyday meals and for the Holidays.

They can meet expectations of most sophisticated customers.





KURCZAK GOTOWANY

-  drób
poultry
-  ok. 2,0 kg
approx. 2,0 kg

-  vac, 21 dni
vac, 21 days
-  parzenie
steamed



FILET PIECZONY

-  drób
poultry
-  ok. 1,2 kg
approx. 1,2 kg

-  map, 24 dni
map, 24 days
-  pieczenie
baked



SZYNKA BIESIADNA Z GÓRALSKIEJ SPIŻARNI

-  wieprzowina
pork
-  ok. 1,5 kg
approx. 1,5 kg

-  map, 21 dni
map, 21 days
-  pieczenie
baked



SZYNKA Z PODHAŁA

-  wieprzowina
pork
-  ok. 2,5 kg
approx. 2,5 kg

-  map, 28 dni
map, 28 days
-  wędzenie, parzenie
smoked, steamed



POŁĘDWICA SOPOЧKA

-  wieprzowina
pork
-  ok. 2,5 kg
approx. 2,5 kg

-  map, 21 dni
map, 21 days
-  wędzenie, parzenie
smoked, steamed



SZYNKA ŚNIEŻNA

-  wieprzowina
pork
-  ok. 1,5-2,0 kg
approx. 1,5-2,0 kg

-  map, 21 dni
map, 21 days
-  parzenie
steamed



KARCZEK SZEFA

Karczek szeffa to najwyższej jakości produkt z polskiej wieprzowiny, który może z powodzeniem wykorzystany być jako główny element dania, a także doskonały i aromatyczny dodatek do polskich, tradycyjnych potraw. Swoją wyborną konsystencję i niepowtarzalny smak zawdzięcza dwustopniowemu procesowi przygotowania - parzeniu, a następnie pieczeniu.

Karczek Szeffa is a high quality product made with Polish pork. It can be used as a main dish, but it would also be a perfect, aromatic addition to traditional Polish dishes. Its delicious consistency and unique taste can be credited to the two step preparation process of steaming, and baking.

 wieprzowina
pork

 ok. 1,8 kg
approx. 1,8 kg

 map, 21 dni
map, 21 days

 pieczenie
baked



SCHAB CYGAŃSKI

Nasz schab cygański jest przygotowany z polędwicy wieprzowej.
Kolejne etapy to peklowanie, wędzenie i parzenie odtłuszczonego mięsa.
Smaczny i bardzo wydajny.
Doskonały na pyszne kanapki.

Our Gypsy pork loin is made with pork sirloin.
Next steps are: pickling, smoking and steaming the meat without fat. Delicious and very efficient.
Great for tasty sandwiches.

 wieprzowina
pork

 ok. 2,5 kg
approx. 2,5 kg

 map, 21 dni
map, 21 days

 wędzenie, parzenie
smoked, steamed





SCHAB Z KOMINA

- wieprzowina
pork
- ok. 1,5-2,0 kg
approx. 1,5-2,0 kg
- map, 26 dni
map, 26 days
- wędzenie, parzenie
smoked, steamed



SCHAB WĘDZONY MNICHA

- wieprzowina
pork
- ok. 2,5 kg
approx. 2,5 kg
- map, 21 dni
map, 21 days
- wędzenie, parzenie
smoked, steamed



SCHAB ŚNIEŻNY

- wieprzowina
pork
- ok. 1,0-2,0 kg
approx. 1,0-2,0 kg
- map, 21 dni
map, 21 days
- parzenie
steamed



SCHAB Z PODHALA

- wieprzowina
pork
- ok. 2,5 kg
approx. 2,5 kg
- map, 26 dni
map, 26 days
- parzenie, pieczenie
steamed, baked



SCHABIK Z GÓRLASKIEJ SPIŻARNI

- wieprzowina
pork
- ok. 1,0 kg
approx. 1,0 kg
- map, 24 dni
map, 24 days
- wędzenie, parzenie,
pieczenie
smoked, steamed, baked



SCHAB NIE ZE WSI

- wieprzowina
pork
- ok. 2,0 kg
approx. 2,0 kg
- map, 26 dni
map, 26 days
- wędzenie, parzenie
smoked, steamed



SZYŃKA KRUCHA KNIAZIA

- wieprzowina
pork
- ok. 1,0-1,3 kg
approx. 1,0-1,3 kg
- map, 24 dni
map, 24 days
- wędzenie, parzenie
smoked, steamed



SZYŃKA DLA GOSPODARZA

- wieprzowina
pork
- ok. 2,0-3,0 kg
approx. 2,0-3,0 kg
- map, 21 dni
map, 21 days
- wędzenie, parzenie
smoked, steamed



SZYŃKA SZLACHETNA Z GÓRALSKIEJ SPIŻARNI

- wieprzowina
pork
- ok. 1,5-2,0 kg
approx. 1,5-2,0 kg
- map, 26 dni
map, 26 days
- wędzenie, parzenie
smoked, steamed



SZYŃKA NIE ZE WSI

- wieprzowina
pork
- ok. 1,5 - 1,8 kg
approx. 1,5 - 1,8 kg
- map, 24 dni
map, 24 days
- wędzenie, parzenie
smoked, steamed



SZYŃKA BACY

- wieprzowina
pork
- ok. 2,5 kg
approx. 2,5 kg
- map, 26 dni
map, 26 days
- wędzenie, parzenie
smoked, steamed



SZYŃKA HETMAŃSKA

- wieprzowina
pork
- ok. 4,0 kg
approx. 4,0 kg
- map, 21 dni
map, 21 days
- wędzenie, parzenie,
pieczenie
smoked, steamed, baked



SZYNKA OKOPCONA

W przekroju szynka ma jednolitą jasno różową barwę. Jej konsystencja jest krucha, a jednocześnie lekko wilgotna. Zewnętrzna ciemna skórka, nawiązuje do jej nazwy. Bardzo smaczna, doskonała do codziennych posiłków i od Świąt.

When you cut it, the ham has a uniform pink colour. It is tender and moist at the same time. The outside skin is dark, hence the name. Very tasty, perfect for everyday meals as well as the Holidays.

 wieprzowina
pork

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

 map, 24 dni
map, 24 days

 wędzenie, parzenie
smoked, steamed



SCHAB SZEFA

Schab szeffa z pewnością przypadnie do gustu nawet najbardziej wymagającym zwolennikom polskiej, tradycyjnej kuchni w najlepszym wydaniu.

Krucha, soczysta konsystencja wieprzowiny i delikatny, dymny aromat to zasługa starannie dopracowanego procesu parzenia oraz pieczenia.

Schab Szeffa will appeal even to the most demanding enthusiasts of the best, traditional Polish cuisine. Tender, and juicy consistency of the pork, and the delicate, smoky aroma can be credited to a carefully refined process of steaming and baking.

 wieprzowina
pork

 ok. 1,5 kg
approx. 1,5 kg

 map, 21 dni
map, 21 days

 wędzenie, parzenie,
smoked, steamed





SZYŃKA HARNASIA

 wieprzowina
pork

 ok. 1,5 kg
approx. 1,5 kg

 map, 21 dni
map, 21 days

 wędzenie, parzenie
smoked, steamed



SZYŃKA WIŚNIOWA

 wieprzowina
pork

 ok. 1,5 kg
approx. 1,5 kg

 map, 21 dni
map, 21 days

 wędzenie, parzenie
smoked, steamed



SZYŃKA PYZDRY

 wieprzowina
pork

 ok. 2,5 kg
approx. 2,5 kg

 map, 21 dni
map, 21 days

 wędzenie, parzenie
smoked, steamed



SZYŃKA SZEFA

 wieprzowina
pork

 ok. 1,5 kg
approx. 1,5 kg

 map, 21 dni
map, 21 days

 wędzenie, parzenie
smoked, steamed



SZYŃKA WÓJTA

 wieprzowina
pork

 ok. 2,0 kg
approx. 2,0 kg

 map, 26 dni
map, 26 days

 wędzenie, parzenie
smoked, steamed



SYNECKA

 wieprzowina
pork

 ok. 0,7 kg
approx. 0,7 kg

 map, 21 dni
map, 21 days

 wędzenie, parzenie
smoked, steamed



SZYNKĄ WESELNĄ

 wieprzowina
pork

 ok. 1,4 kg
approx. 1,4 kg

 map, 24 dni
map, 24 days

 wędzenie, parzenie
smoked, steamed



SZYNKĄ Z KOMINA

 wieprzowina
pork

 ok. 2,5-3,0 kg
approx. 2,5-3,0 kg

 map, 21 dni
map, 21 days

 wędzenie, parzenie
smoked, steamed



SZYNKĄ Z LIŚCIEM

 wieprzowina
pork

 ok. 3,0-3,5 kg
approx. 3,0-3,5 kg

 map, 21 dni
map, 21 days

 wędzenie, parzenie
smoked, steamed



SZYNKĄ DLA DOMU

 wieprzowina
pork

 ok. 3,0 kg
approx. 3,0 kg

 map, 26 dni
map, 26 days

 wędzenie, parzenie
smoked, steamed



SZYNKA TRADYCYJNA OD KOJSA

Wyroby firmowane nazwiskiem nestora rodu i założyciela Firmy to prawdziwe rarytasy.

Do tej linii zostały wybrane najbardziej sprawdzone stare przepisy i wyselekcjonowane składniki. Szynka wstępnie jest tradycyjnie peklowana w zalewie, następnie rolowana sznurkiem, wędzona i parzona. Koniecznie trzeba spróbować!

Products branded with the name of the family's nestor, and company's founder are the real delicacies. For this line we picked old, time-tested recipes and hand picked ingredients. First the ham is traditionally pickled in a marinade, then it is tied with a string, smoked and steamed. You have to try it!

 wieprzowina
pork

 ok. 1,2 kg
approx. 1,2 kg

 map, 26 dni
map, 26 days

 wędzenie, parzenie
smoked, steamed



SZYŃKA DĘBOWA

Wyśmienita, soczysta szynka dębowa powstała z wysokiej jakości mięsa wieprzowego, które wyróżnia się delikatnym, wędzonym aromatem. Jej nazwa tradycyjnie wywodzi od charakterystycznego procesu przygotowania - przechowywania szynki w beczce dębowej podczas peklowania. Doskonale smakuje w towarzystwie innych mięs, serów oraz warzyw.

Exquisite, juicy ham made with high quality pork which distinguishes itself with delicate, smoky aroma.

The name comes from the traditional way of its preparation – the ham is kept in oak barrels during the pickling process. It goes perfectly with other meats, cheese or vegetables.

 wieprzowina
pork

 ok. 2,0 - 3,0 kg
approx. 2,0 - 3,0 kg

 map, 21 dni
map, 21 days

 wędzenie, parzenie
smoked, steamed





ŻEBERKO WĘDZONE

- wieprzowina
pork
- ok. 1,2 kg
approx. 1,2 kg
- map, 14 dni
map, 14 days
- wędzenie, parzenie
smoked, steamed



PACHWINA WĘDZONA

- wieprzowina
pork
- ok. 1,0-1,5 kg
approx. 1,0-1,5 kg
- vac, 19 dni
vac, 19 days
- wędzenie, parzenie
smoked, steamed



SŁONINA WĘDZONA

- wieprzowina
pork
- ok. 1,5 kg
approx. 1,5 kg
- vac, 14 dni
vac, 14 days
- wędzenie, parzenie
smoked, steamed



KOŚCI WĘDZONE

- wieprzowina
pork
- ok. 1,3 kg
approx. 1,3 kg
- map, 14 dni
map, 14 days
- wędzenie, parzenie
smoked, steamed



PODGARDLE WĘDZONE

- wieprzowina
pork
- ok. 1,0 kg
approx. 1,0 kg
- vac, 18 dni
vac, 18 days
- wędzenie, parzenie
smoked, steamed



MOSTKI WĘDZONE

- wieprzowina
pork
- ok. 1,5 kg
approx. 1,5 kg
- map, 14 dni
map, 14 days
- wędzenie, parzenie
smoked, steamed





BOCZKI

BACON



Nasze boczki robimy w oparciu o tradycyjne przepisy domowe.

Dzięki podtrzymaniu tradycji przypominają swoje wyroby.

Boczek powszechnie występuje w dawnych polskich przepisach kulinarnych.

Dziś spożywamy go zarówno na zimno jak i w daniach ciepłych.

Boczki „Kabanosa” smakują wyśmienicie.

Our bacon is made with traditional family recipes. Thanks to maintaining the tradition, they have that homemade feel. Bacon is widely used in traditional Polish cuisine.

Today it is eaten in cold, as well as in hot meals. Kabanos' bacon tastes delicious.



BOCZEK W POSYPCE

Boczek w posypce to doskonała propozycja dla wszystkich zwolenników klasycznej, polskiej kuchni i wybornych mięs w pełnej charakteru odświeżeniu.

Wysokiej jakości lokalne mięso wieprzowe zostało poddane starannemu procesowi wędzenia z zachowaniem najwyższego rygoru staranności, a następnie upieczone.

Bacon in sprinkles is a great option for all amateurs of classical, Polish cuisine and delicious meats in bold, new arrangements. High quality, local pork went through a careful process of smoking, with attention to all safety rigors, and then baked.

 wieprzowina
pork

 ok. 1,0 kg
approx. 1,0 kg

 vac, 24 dni
vac, 24 days

 wędzenie, pieczenie
smoked, baked





BOCZEK ROLOWANY PIECZONY

- wieprzowina
pork
- ok. 2,0 kg
approx. 2,0 kg
- vac, 21 dni
vac, 21 days
- pieczenie
baked



BOCZEK ROLOWANY Z POŁĘDWICZKĄ

- wieprzowina
pork
- ok. 1,0 - 2,0 kg
approx. 1,0 - 2,0 kg
- vac, 21 dni
vac, 21 days
- pieczenie, parzenie
baked, steamed



BOCZEK GÓRALSKI

- wieprzowina
pork
- ok. 2,0 kg
approx. 2,0 kg
- vac, 21 dni
vac, 21 days
- wędzenie, parzenie
smoked, steamed



BOCZEK WĘDZONY GOTOWANY

- wieprzowina
pork
- ok. 1,0 kg
approx. 1,0 kg
- vac, 21 dni
vac, 21 days
- wędzenie, parzenie
smoked, steamed



BOCZEK Z KOMINA

- wieprzowina
pork
- ok. 1,0-1,5 kg
approx. 1,0-1,5 kg
- vac, 21 dni
vac, 21 days
- wędzenie, parzenie
smoked, steamed



BOCZEK WĘDZONY B/K PARZONY

- wieprzowina
pork
- ok. 3,0 kg
approx. 3,0 kg
- vac, 21 dni
vac, 21 days
- wędzenie, parzenie
smoked, steamed

SMALCE

LARD



Jak mówi „Wikipedia” smalec to tłuszcz zwierzęcy wykorzystywany w sztuce kulinarnej do przyrządzania potraw, jak również do bezpośredniego spożycia.

Nasze smalce to zdecydowanie coś więcej!

To wspomnienie z dzieciństwa, kiedy z rozkoszą pałaszowaliśmy pajdę świeżego pieczywa ze smalcem i solą.

According to Wikipedia, lard is animal fat used for cooking and direct consumption.

Our homemade lard is something much more. It's a childhood memory when we happily ate fresh bread slice with a spread of lard and salt.





SMALEC

 wieprzowina
pork

 ok. 0,5 kg
approx. 0,5 kg

 luz, 60 dni
separately, 60 days

 termiczna
heat-treated



SMALEC DOMOWY

 wieprzowina
pork

 ok. 0,25 kg
approx. 0,25 kg

 luz, 60 dni
separately, 60 days

 termiczna
heat-treated



SMALEC ZE SKWARKAMI I CEBULKĄ

 wieprzowina
pork

 ok. 0,3 kg
approx. 0,3 kg

 luz, 60 dni
separately, 60 days

 termiczna
heat-treated







PASZTETY I PIECZENIE

PATES AND ROASTS



Swój rodowód pasztety wywodzą z kuchni francuskiej, jednak już od wielu lat są bardzo popularne również u nas.

Pasztety przyrządzane są z różnorodnych mięs i podrobów.

Bardzo ważne są odpowiednio dobrane aromatyczne zioła, czy przyprawy korzenne. Mamy w swojej ofercie zarówno wyborne pasztety drobiowe jak i wieprzowe.

Pates come from France, but through years they gained popularity in our country.

Pates are made with a variety of meats, and offal. It's important to choose the most aromatic herbs and spices. We offer both delicious poultry and pork pates.



PASZTET Z INDYKA PIECZONY

Wiadomo, że im więcej różnych mięs w pasztecie tym jest smaczniejszy. Nasz jest przygotowany z mięsa indyka, podrobów i wieprzowiny. Całość uzupełniają starannie dobrane przyprawy. Nasz pasztet z indyka to wyrób w foremce aluminiowej, z zapieczoną skórką na wierzchu.

It is a known fact, that the more kinds of meat in a pate, the better. Our product is made with turkey, giblets and pork. Everything is accompanied by carefully selected spices. Our turkey pate comes in an aluminum mold with a baked skin on top.



wieprzowina, drób
pork, poultry



map, 21 dni
map, 21 days



ok. 1,5 kg
approx. 1,5 kg



pieczenie
baked





PASZTET PIECZONY FIRMOWY

 wieprzowina
pork

 ok. 0,5 kg
approx. 0,5 kg

 vac, 18 dni
vac, 18 days

 pieczenie
baked



PASZTET SZEFA

 wieprzowina, drób
pork, poultry

 ok. 0,5 kg
approx. 0,5 kg

 map, 21 dni
map, 21 days

 pieczenie
baked



PASZTET Z BOCZKIEM

 wieprzowina, drób
pork, poultry

 map, 21 dni
map, 21 days

 ok. 0,5 kg
approx. 0,5 kg

 pieczenie
baked



PIECZEŃ RZYMSKA

 wieprzowina, drób
pork, poultry

 vac, 21 dni
vac, 21 days

 ok. 1,0 kg
approx. 1,0 kg

 pieczenie
baked



NYCÓWKA

 wieprzowina
pork

 vac, 24 dni
vac, 24 days

 ok. 1,2 kg
approx. 1,2 kg

 pieczenie
baked



SALCESONY WYROBY GARMAŻERYJNE

BRAWNS, READY-TO-COOK FOOD



Sprawdzone receptury sprawiły, że nasze salcesony, kaszanki czy flaki cieszą się dużą popularnością.

Wędliny podrobowe mogą być w osłonkach naturalnych, sztucznych lub specjalnych formach. Dobre składniki i dodatek naturalnych przypraw sprawiają, że są wyjątkowo smaczne.

Time-tested recipes are the reason why our brawns, black pudding or tripe are so popular.

Giblet cold meats can be placed in natural or artificial casings or special forms. Good ingredients, and a pinch of natural spices make them really tasty.



GOLONKO ZAPIEKANE



wieprzowina
pork



ok. 0,2-0,5 kg
approx. 0,2-0,5 kg



vac, 21 dni
vac, 21 days



pieczenie
baked



TATAR WOŁOWY



wołowina
beef



ok. 0,1 kg
approx. 0,1 kg



luz, 10 dni
separately, 10 days



surowe
raw



GALARETKA WIEPRZOWA



wieprzowina
pork



ok. 0,5 kg
approx. 0,5 kg



vac, 18 dni
vac, 18 days



parzenie
steamed



GOLONKO DROBIOWE W GALARECIE



drób
poultry



ok. 1,5 kg
approx. 1,5 kg



luz, 26 dni
separately, 26 days



parzenie
steamed



FLAKI WOŁOWE W ROSOLE



wołowina
beef



ok. 1,2 kg
approx. 1,2 kg



luz, 21 dni
separately, 21 days



parzenie
steamed



KASZANKA PIECZONA

- wieprzowina
pork
- ok. 1,0-3,0 kg
approx. 1,0-3,0 kg

- vac, 16 dni
vac, 16 days
- pieczenie
baked



KASZANKA

- wieprzowina
pork
- ok. 2,5-3,0 kg
approx. 2,5-3,0 kg

- map/vac, 16 dni
map/vac, 16 days
- parzenie
steamed



SALCESON CZOSNKOWY

- wieprzowina, drób
pork, poultry
- ok. 1,5 kg
approx. 1,5 kg
- luz, 21 dni
separately, 21 days
- parzenie
steamed



SALCESON KRÓLEWSKI

- wieprzowina
pork
- ok. 1,8-2,0 kg
approx. 1,8-2,0 kg
- vac, 24 dni
vac, 24 days
- parzenie
steamed



SALCESON OD GÓRALA

- wieprzowina
pork
- ok. 1,5 kg
approx. 1,5 kg
- luz, 21 dni
separately, 21 days
- parzenie
steamed





WYROBY GRILLOWE

BARBECUE PRODUCTS



Spędzanie czasu przy grillu, na świeżym powietrzu stało się ważnym elementem naszego życia.

To okazja nie tylko do biesiadowania, ale i do spotkań z rodziną, czy przyjaciółmi. Każdy z nas lubi grillowane wędliny, pachnące dymem, gorące, z chrupiącą skórką.

Nasze wyroby są stałym elementem grillowego menu.

Spending time outdoor, barbecuing became a part of our life. It is not only about food, but about spending time with family and friends. Everyone likes grilled meat with the distinct smell of smoke, and crispy skin.

Our products are a must during a barbecue.



KARCZEK GRILOWY

Surowy wyrób wieprzowy do dalszej obróbki termicznej, najlepiej na grillu.

Nasz karczek został specjalnie przygotowany, aby nadać mięsu aromatu i kruchości.

Peklowane kawałki karczku są pakowane próżniowo.

Raw pork meat product ready for cooking, preferably on a grill. Our pork-neck was specially prepared to ensure aroma and tenderness.

Pickled pork-neck pieces are vacuum sealed.

 wieprzowina
pork

 ok. 0,7 kg
approx. 0,7 kg

 vac, 14 dni
vac, 14 days

 peklowanie
pickled





KASZANKA BIAŁA

- wieprzowina
pork
- ok. 0,46 kg
approx. 0,46 kg
- map, 16 dni
map, 16 days
- parzenie
steamed



KASZANKA MINI

- wieprzowina
pork
- ok. 0,38 kg
approx. 0,38 kg
- map, 16 dni
map, 16 days
- parzenie
steamed



KASZANKA Z PRAŻONĄ CEBULĄ I PIECZARKAMI

- wieprzowina
pork
- ok. 0,46 kg
approx. 0,46 kg
- map, 16 dni
map, 16 days
- parzenie
steamed



ZAWIJANIEC Z KASZANKI

- wieprzowina
pork
- ok. 0,5 kg
approx. 0,5 kg
- vac, 16 dni
vac, 16 days
- parzenie
steamed



KASZANKA GRILLOWA

- wieprzowina
pork
- ok. 0,5 kg
approx. 0,5 kg
- vac, 14 dni
vac, 14 days
- parzenie
steamed



KASZANKA Z WĄTRÓBKĄ

- wieprzowina
pork
- ok. 0,8 kg
approx. 0,8 kg
- map, 16 dni
map, 16 days
- parzenie
steamed



MIX GRILLOWY

-  wieprzowina
pork
-  ok. 0,8 kg
approx. 0,8 kg
-  vac, 18 dni
vac, 18 days
-  wędzenie, parzenie
smoked, steamed



KIEŁBASA GAZDY

-  wieprzowina
pork
-  ok. 1,0 kg
approx. 1,0 kg
-  map, 21 dni
map, 21 days
-  wędzenie, parzenie
smoked, steamed



KABANOSIK GRILLOWY

-  wieprzowina, drób
pork, poultry
-  ok. 0,5 kg
approx. 0,5 kg
-  vac, 16 dni
vac, 16 days
-  wędzenie, parzenie
smoked, steamed



KIEŁBASA NA RUSZT

-  wieprzowina, drób
pork, poultry
-  ok. 0,6 kg
approx. 0,6 kg
-  map, 21 dni
map, 21 days
-  wędzenie, parzenie
smoked, steamed



KIEŁBASA GRILLOWA

-  wieprzowina, drób
pork, poultry
-  ok. 0,5 kg
approx. 0,5 kg
-  vac, 16 dni
vac, 16 days
-  parzenie
steamed



BOCZEK GRILLOWY

Wyborny, aromatyczny boczek grillowy to nieodłączny element wakacyjnego rusztu - ale doskonale smakuje również na co dzień, podsmażony lub upieczony. Przygotowany jest z najwyższej jakości polskiego mięsa wieprzowego. Jego konsystencja jest niezwykle apetyczna - krucha i jednocześnie soczysta, z doskonałym stosunkiem mięsa do tłuszczu.

Delicious, aromatic grilled bacon is an integral part of a summer BBQ. However, it also tastes great, fried or baked, on a regular day.” powinno być „Delicious, aromatic grilled bacon is an integral part of a summer BBQ. However, it also tastes great fried or baked, on a regular day.

 wieprzowina
pork

 ok. 1,0 kg
approx. 1,0 kg

 vac, 14 dni
vac, 14 days

 peklowanie
pickled



ZAWIJANIEC GRILLOWY-ŚLIMAK

Ciekawie uformowana, wieprzowo-drobiowa jasna kiełbasa na grilla.

Kiełbasa jest w osłonce naturalnej, która na grillu nabiera pięknej złocistej barwy. Pięknie się prezentuje jak i smakuje.

A light coloured, poultry and pork sausage in an unique shape. The sausage is in a natural casing, which becomes golden when grilled. It looks and tastes great.



wieprzowina, drób
pork, poultry



vac, 14 dni
vac, 14 days



ok. 0,4 kg
approx. 0,4 kg



parzenie
steamed





KIEŁBASA GRILLOWA EKSTRA

- wieprzowina
pork
- ok. 0,7 kg
approx. 0,7 kg
- map, 21 dni
map, 21 days
- wędzenie, parzenie
smoked, steamed



KIEŁBASA GRILLOWA SEROWA

- wieprzowina, drób
pork, poultry
- ok. 0,7 kg
approx. 0,7 kg
- map, 18 dni
map, 18 days
- wędzenie, parzenie
smoked, steamed



KIEŁBASA PODWAWELSKA GRILLOWA

- wieprzowina, drób
pork, poultry
- ok. 0,34 kg
approx. 0,34 kg
- map, 21 dni
map, 21 days
- wędzenie, parzenie
smoked, steamed



KIEŁBASA ŚLĄSKA GRILLOWA

- wieprzowina
pork
- ok. 0,7 kg
approx. 0,7 kg
- map, 21 dni
map, 21 days
- wędzenie, parzenie
smoked, steamed



KIEŁBASA ŚLĄSKA ŻŁOTA

- wieprzowina
pork
- ok. 0,34 kg
approx. 0,34 kg
- map, 21 dni
map, 21 days
- wędzenie, parzenie
smoked, steamed



KIEŁBASA PODWAWELSKA ŻŁOTA

- wieprzowina
pork
- ok. 0,5 kg
approx. 0,5 kg
- vac, 21 dni
vac, 21 days
- wędzenie, parzenie
smoked, steamed





MIĘSA SUROWE

RAW MEAT



W Polsce już od średniowiecza najpopularniejszym gatunkiem mięsa była wieprzowina. Drugie miejsce zajmowała wołowina, a za nią drób, przede wszystkim kury, kurczęta i kapłony. W niektórych regionach południowej Polski przyjęła się baranina.

Since the Middle Ages the most popular meat in Poland was pork. Beef was in second place, and then poultry - mainly chickens, chicks and capons. Some regions in Poland prefer lamb.



SCHAB WIEPRZOWY Z/K Z TŁUSZCZEM

BONE-IN PORK LOIN WITH FAT



SZYNKA WIEPRZOWA 4D

4D PORK HAM



ŁOPATKA WIEPRZOWA B/K EXTRA

BONELESS PORK BLADE EXTRA



MIĘSO GARMAŻERYJNE 500 g

MINCED MEAT 500 g



SZYNKA WIEPRZOWA B/S

RAW LEG WITHOUT SKIN

Oferujemy możliwość zapakowania mięs w atmosferze ochronnej.
We pack the meat in a modified atmosphere packaging upon request.



BOCZEK WIEPRZOWY Z/K

BONE-IN RAW BECON



BOCZEK WIEPRZOWY B/K

BONELESS RAW BACON



ZEBERKO WIEPRZOWE-PASKI

RIB STRIPS



Łopátka wieprzowa Z/K, B/S

PORK BLADE, BONE-IN OR BONELESS



ŻEBERKO WIEPRZOWE

PORK RIB

Oferujemy możliwość zapakowania mięs w atmosferze ochronnej.
We pack the meat in a modified atmosphere packaging upon request.



SCHAB B/K

BONELESS PORK LOIN

Schab wieprzowy jest od lat najchętniej jedzonym mięsem w Polsce. Jest to niewątpliwie zasługą jego walorów smakowych.

Mięso dobrej jakości jest delikatne i soczyste, a tłuszcz jest biały i zwarty.

Schab wieprzowy jest dobrym źródłem żelaza, jednego z najistotniejszych składników odżywczych. Dlatego kotlet schabowy stał się naszą potrawą narodową.

Pork loin was the most willingly eaten meat in Poland for years. This is no doubt thanks to its flavour. Good quality meat is tender and juicy, and the fat is white and dense.

Pork loin is a good source of iron, one of the most important nutrients.

This is why pork chops became our national dish.





ORZECZ WIEPRZOWY

RAW PORK LEG



MOSTKI EXTRA WIEPRZOWE

PORK SADDLES EXTRA



GOLONKO WIEPRZOWE PRZEDNIE

FRONT PORK KNUCKLE



GOLONKO WIEPRZOWE TYLNE

HIND PORK KNUCKLE



NÓŻKI WIEPRZOWE

PORK FEET

Oferujemy możliwość zapakowania mięs w atmosferze ochronnej.
We pack the meat in a modified atmosphere packaging upon request.



MOSTKI WIEPRZOWE

PORK SADDLES



PODGARDLE WIEPRZOWE

RAW PORK JOWL



GULASZ WIEPRZOWY

RAW PORK GOULASH



SCHAB WIEPRZOWY Z/K EXTRA

BONE-IN PORK LOIN EXTRA



SŁONINA

FATBACK

Oferujemy możliwość zapakowania mięs w atmosferze ochronnej.
We pack the meat in a modified atmosphere packaging upon request.



PACHWINA WIEPRZOWA

RAW PORK FLANK



ŁATA WOŁOWA

BEEF FLANK



MOSTEK WOŁOWY

BEEF THICK RIB



SZPONDER WOŁOWY

BEEF BRISKET



PIECZEŃ WOŁOWA

ROAST BEEF

Oferujemy możliwość zapakowania mięs w atmosferze ochronnej.
We pack the meat in a modified atmosphere packaging upon request.



KARCZEK WIEPRZOWY B/K EXTRA

BONELESS PORK-NECK EXTRA

Karkówka jest mięsem zawierającym dużo tłuszczu i tkanki łącznej.

Odpowiedni sposób obróbki cieplnej i właściwie dobrane przyprawy sprawiają, że ma wielu amatorów.

Smakuje doskonale z grilla, jak i długo duszona.

Podawana być może w formie steków jak i kotletów.

Pork-neck is a type of meat containing a lot of fat and connective tissue.

The right way of cooking and choosing spices causes it to have many aromas.

It tastes great prepared on the BBQ, as well as braised for a long time. It can be served as stakes, and cutlets.





POŁĘDWICA WOŁOWA

BEEF TENDERLOIN



PRĘGA WOŁOWA

BEEF SHANK



ANTRYKOT WOŁOWY

BEEF RIB STEAK



LEGAWKA WOŁOWA

BEEF ROUND



ROSTBEF WOŁOWY

BEEF RUMP

Oferujemy możliwość zapakowania mięs w atmosferze ochronnej.
We pack the meat in a modified atmosphere packaging upon request.



FILET Z KURCZAKA

CHICKEN FILLET



PODUDZIE Z KURCZAKA

CHICKEN QUARTER



SKRZYDEŁKO Z KURCZAKA

CHICKEN WINGS



KURCZAK

CHICKEN



ĆWIARTKA Z KURCZAKA

CHICKEN DRUMSTICK

Oferujemy możliwość zapakowania mięs w atmosferze ochronnej.
We pack the meat in a modified atmosphere packaging upon request.



WYRÓB MASŁA

MAKING BUTTER

Dawniej Wielki Piątek na Podhalu był dniem robienia masła do święcenia. Kobiety siadały w kuchni, każda ze swoją maselnicą i w ciszy bądź przy modlitwie wyrabiały masło. Najpierw z jeszcze ciepłego, krowiego mleka pozyskiwano śmietanę, następnie schłodzoną wlewano do maselnicy i ubijano. Kiedy masło było gotowe, formowano z niego kulę i umieszczano w chłodnym miejscu. Do części masła dawano różnych ziół i takie masło wykorzystywano do leczenia, głównie chorób gardła.

In the past, Good Friday was the day of making butter for the Easter basket in Podhale. The women sat in the kitchen with their churns, and made butter in silence or accompanied by a prayer. First the cream was obtained from warm cow milk, it was then cooled and poured into the device to be churned.

When butter was ready it was formed into a ball and stored in a cool place.

A mix of herbs was added to parts of butter, this butter was later used to cure sickness, mainly throat problems.





BEZPIECZNE WĘDZENIE^(TIN)

SAFE SMOKING METHOD



Wędliny firmy „Kabanos” z Jabłonki spełniają wszelkie normy zalecane przez Unię Europejską.

Firma wypracowała w pełni bezpieczny proces mocnego zapiekania surowca, a następnie delikatnego wędzenia naturalnym dymem z drzew liściastych. Nasze wędliny mają nie tylko piękną barwę i wyborny smak, ale co najważniejsze są w pełni bezpieczne.

Sam dobór drewna do wędzenia to ważny etap procesu produkcji, używamy wyłącznie wyselekcjonowanego, odpowiednio składowanego drewna bukowego, olchowego, czy wiśniowego.

KABANOS cold meats from Jabłonka meet all norms dictated by the European Union. The company came up with a completely safe process involving baking the meat thoroughly, and later on smoking it using natural smoke from deciduous trees. Our cold meats not only have a beautiful colour, delicious taste, but what is most important, they are completely safe. Choosing the wood for smoking is an important step of the production process. We use only selected, properly stored beech, alder and cherry wood.

O FIRMIE

ABOUT THE COMPANY

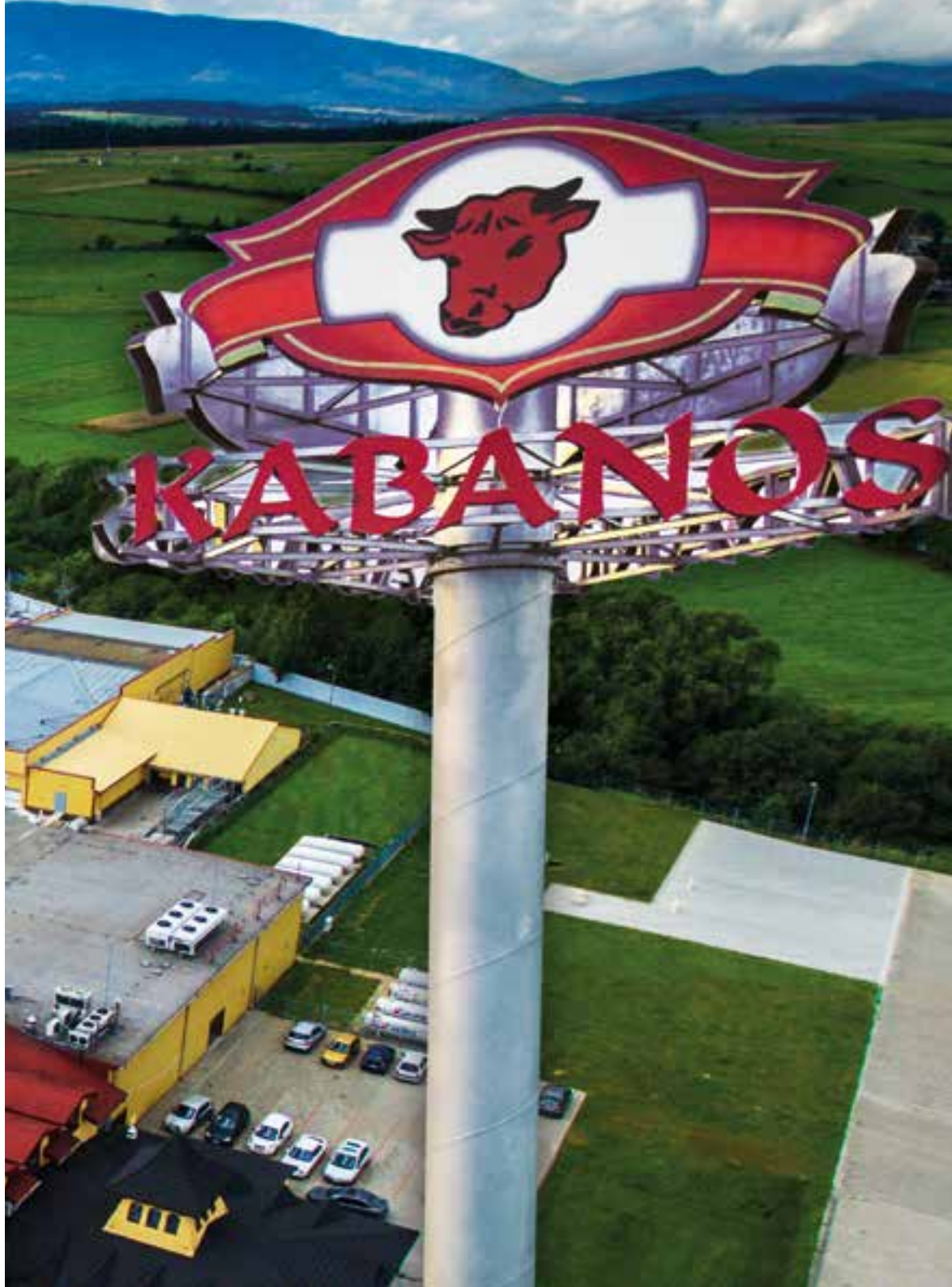


Receptury przyrządzania wędlin były w naszej rodzinie przekazywane z pokolenia na pokolenie. Wysoka jakość i regionalny charakter szybko zapewniły naszym produktom uznanie wśród konsumentów nie tylko na Podhalu czy w Małopolsce.

Dziś jesteśmy jednym z największych producentów wędlin. Jako jedni z nielicznych korzystamy z własnej ubojni, zapewniając dostęp do najwyższej klasy surowca.

The family recipes for making cold meats were handed down from generation to generation. High quality and regional character of our products quickly ensured them recognition among customers, not only in Podhale and Małopolska. Today we are one of the biggest manufacturers of cold meats. We are one of few producers who use their own abattoir, which provides us with the highest quality meat.





Tradycyjne wędzarnie opalane drewnem bukowym, klasyczny sposób wytwarzania, zebrane regionalne przepisy przekazywane przez pokolenia, stanowią o niepowtarzalnym, góralskim charakterze wędlin KABANOS.

Ino się zajadać!

Traditional beech wood smokehouses, classical ways of production, regional recipes handed down through generations create the unique, Goral character of KABANOS cold meats.



„FIRMA KABANOS”

Mirosław Kojs

i Joanna Kojs Kowalczyk Spółka Jawna

ul. Spółdzielców 1,

34-480 Jabłonka, tel. 018 26 11 944

www.kabanos.biz.pl

e-mail: biuro@kabanos.biz.pl

