



# 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 CIENKIE**

THIN SAUSAGES

7



**KIEŁBASY GRUBE I MIELONKI**

THICK SAUSAGES AND LUNCHEON MEAT

17



**PARÓWKI I MORTADELE**

FRANFURTERS AND MORTADELLAS

23



**SZYNKI I WĘDZONKI**

HAMS, SMOKED COLD MEATS

27



**BOCZKI**

BACON

43



**WYROBY PASTERSKIE**

SHEPHERD'S GOODS

46



**SMALCE**

LARD

48



**PASZTETY I PIECZENIE**

PATES AND ROASTS

51



**SALCESONY, WYROBY GARMAŻERYJNE**

BRAWNS, READY-TO-COOK FOOD

55



**WYROBY GRILLOWE**

BARBEQUE PRODUCTS

61



**MIĘSA SUROWE**

RAW MEAT

69

# LINEIE PRODUKTÓW

PRODUCT LINES



Z myślą o naszych Klientach, aby ułatwić identyfikowanie się z marką, zostały stworzone linie produktów. Pod ich nazwami kryje się zwykle kilka różnych wyrobów, których smak jest charakterystyczny dzięki jednolitemu procesowi produkcji.

Chcieliśmy jeszcze mocniej podkreślić tradycyjny, góralski charakter naszych wyrobów i dlatego nadaliśmy im nazwy sugerujące pochodzenie, lub sposób produkcji.

Nasze linie mają ozdobne etykiety nawiązujące do góralskiego folkloru, są barwne, łatwe do zapamiętania i ocieplają wizerunek marki Kabanos.

Keeping in mind our customers, to help them identify with the brand, we created lines of products.

Their names hide a couple of different products, which taste is characteristic thanks to an unified production process.

We wanted to underline traditional, goral character of our products even more. That is why their names suggest their place of origin or way of production.

Our lines have decorative labels connected to goral folklore. They are colourful, easy to remember and they warm up Kabanos' image.





GÓRALSKIE  
SPECJAŁY



WĘDLINY  
ŚNIEŻNE



WĘDLINY  
Z CIEŁĘCINĄ



WĘDLINY  
DWORSKIE



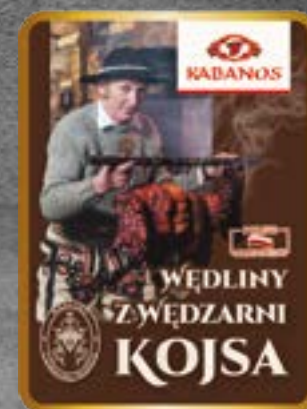
WĘDLINY UPIECZONE  
OD KOJŚA



WĘDLINY  
Z MAŚLANĄ NUTĄ



WĘDLINY Z GÓRALSKIEJ  
SPIZARNI



WĘDLINY  
Z WĘDZARNI KOJŚA



WĘDLINY  
TRADYCYJNE





# 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 DROBIOWO-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 BIAŁA PARZONA

- wieprzowina  
pork
- map, 21 dni  
map, 21 days
- ok. 0,8-1,0 kg  
approx. 0,8-1,0 kg
- parzenie  
steamed



### KIEŁBASA BIAŁA REGIONALNA

- wieprzowina, drób  
wołowina  
pork, poultry, beef
- map, 21 dni  
map, 21 days
- ok. 0,8-1,0 kg  
approx. 0,8-1,0 kg
- parzenie  
steamed



### KIEŁBASA CYGAŃSKA

- wieprzowina, drób  
wołowina  
pork, poultry, beef
- map, 21 dni  
map, 21 days
- ok. 0,8-1,0 kg  
approx. 0,8-1,0 kg
- wędzenie, parzenie  
smoked, 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 PODWAWELSKA

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

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



### KIEŁBASA GÓRALSKA

- wieprzowina, drób, wołowina  
pork, poultry, beef
- ok. 2,5 kg  
approx. 2,5 kg

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



### KIEŁBASA JAK NIE ZE WSI

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

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



### KIEŁBASA ŚLĄSKA

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

- map, 21 dni  
map, 21 days
- 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 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 POPULARNA

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



### KIEŁBASA TORUŃSKA PIECZONA

- wieprzowina  
pork
- map, 24 dni  
map, 24 days
- ok. 1,8-2,0 kg  
approx. 1,8-2,0 kg
- wędzenie, pieczenie  
smoked, baked



### KIEŁBASA ŚLĄSKA EXTRA

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



### KIEŁBASA TORUŃSKA EXTRA

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



### KIEŁBASA WIEPRZOWA PIECZONA

- wieprzowina  
pork
- map, 24 dni  
map, 24 days
- ok. 1,5 kg  
approx. 1,5 kg
- wędzenie, pieczenie  
smoked, baked



### KIEŁBASA Z BECUŁECKI

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



### KIEŁBASA WESELNA

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



### KIEŁBASA ZWYCZAJNA REGIONALNA

- wieprzowina, drób  
wołowina  
pork, poultry, beef
- map, 21 dni  
map, 21 days
- ok. 1,8-2,0 kg  
approx. 1,8-2,0 kg
- wędzenie, parzenie  
smoked, steamed



### 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



### KIEŁBASA SWOJSKA Z WĘDZARNI KOJŚA

- wieprzowina  
pork
- map, 24 dni  
map, 24 days
- ok. 0,8 kg  
approx. 0,8 kg
- wędzenie, parzenie  
smoked, steamed



### KIEŁBASKI PODHALAŃSKIE

wieprzowina  
pork

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

map, 21 dni  
map, 21 days

wędzenie, parzenie  
smoked, steamed



### KIEŁBASA Z FILETEM

wieprzowina, drób  
pork, poultry

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

map, 21 dni  
map, 21 days

wędzenie, parzenie  
smoked, steamed



### KIEŁBASA WIEPRZOWA Z GALARETKĄ

wieprzowina  
pork

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

map, 24 dni  
map, 24 days

wędzenie, pieczenie  
smoked, baked



### PIWOSZKI

wieprzowina  
pork

ok. 0,6 kg  
approx. 0,6 kg

map, 21 dni  
map, 21 days

wędzenie, parzenie  
smoked, steamed



### KIEŁBASA WIEPRZOWA Z PODHAŁĄ

wieprzowina, drób  
pork, poultry

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

map, 24 dni  
map, 24 days

wędzenie, parzenie  
smoked, steamed







# KIEŁBASY GRUBE I MIELONKI

THICK SAUSAGES AND LUNCHEON MEAT



Wyselekcjonowane mięso, doskonale dobrane dodatki i właściwa osłonka 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
- map, 60 dni  
map, 60 days
- ok. 1,0 kg  
approx. 1,0 kg
- parzenie  
steamed



### LISÓWKA

- wieprzowina  
pork
- map, 26 dni  
map, 26 days
- ok. 1,3 kg  
approx. 1,3 kg
- wędzenie, parzenie,  
suszenie  
smoked, steamed, dried



### KIEŁBASA KRAKOWSKA MINI

- wieprzowina  
pork
- vac, 24 dni  
vac, 24 days
- ok. 0,3 kg  
approx. 0,3 kg
- wędzenie, pieczenie,  
suszenie  
smoked, baked, dried



### KIEŁBASA KRAKOWSKA PODSUSZANA

- wieprzowina  
pork
- vac, 24 dni  
vac, 24 days
- ok. 1,0 kg  
approx. 1,0 kg
- wędzenie,  
pieczenie, suszenie  
smoked, baked, dried



### KIEŁBASA SZYNKOWA LUX

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



### ROGAL Z PIEPRZEM

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



## PIZZA JANOSIKA

### SKŁADNIKI / PRZYGOTOWANIE

**Wyrabiamy ciasto drożdżowe:**

15g drożdży, 250g mąki pszennej, 150ml letniej wody, pół łyżeczki cukru, łyżeczka soli  
1 łyżka oliwy z oliwek

**Sos gotujemy ok. 20 minut do zgęstnienia:**  
pół puszki krojonych pomidorów, łyżeczka cukru, zioła prowansalskie


**Ciasto smarujemy sosem i układamy wszystkie składniki:**


kielbasa wieprzowa pieczona firmy KABANOS, kilka plastrów oscypka, pół cebuli, konfitura żurawinowa


**Pizzę pieczmy około 15 minut w 200 stopniach.**




### SMACZEK ORAWSKI

 wieprzowina  
pork


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


 luz, 24 dni  
separately, 24 days


 parzenie  
steamed



### SZYŃKA MIELONA TYROLSKA

 wieprzowina  
pork

 ok. 1,0-1,3 kg  
approx. 1,0-1,3 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 grules 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 I MORTADELE

FRANFURTERS AND MORTADELLAS



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.



## PIĄTECZKI


Z myślą o najmłodszych klientach przygotowane zostały nasze „Piąteczki”.


Kolorowa grafika opakowania podoba się dzieciom, a ich dobry skład przekonuje rodziców do zakupu.


Nasze Piąteczki są parówkami drobiowo - wieprzowymi.

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. Our 'Piąteczki' are made with poultry and pork.

 wieprzowina, drób  
pork, poultry

 vac, 21 dni  
vac, 21 days

 ok. 0,22 kg  
approx. 0,22 kg

 wędzenie, parzenie  
smoked, steamed







### PARÓWKI WIEPRZOWE PREMIUM

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



### PARÓWCZKI 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.





### FILECIK Z KURCZAKA PIECZONY

- drób poultry
- vac, 21 dni vac, 21 days
- ok. 1,0 kg approx. 1,0 kg
- pieczenie baked



### KURCZAK GOTOWANY

- drób poultry
- vac, 21 dni vac, 21 days
- ok. 2,0 kg approx. 2,0 kg
- parzenie steamed



### KURCZAK MINI

- drób poultry
- vac, 21 dni vac, 21 days
- ok. 1,0 kg approx. 1,0 kg
- parzenie steamed



### FILECIK GÓRALSKI

- drób poultry
- vac, 21 dni vac, 21 days
- ok. 0,6 kg approx. 0,6 kg
- wędzenie, pieczenie smoked, baked



### PACHWINA WĘDZONA

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







### PODGARDLE WĘDZONE

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







## POŁĘDWICA ŁOSOSIOWA

-  wieprzowina  
pork
-  vac, 21 dni  
vac, 21 days
-  ok. 2,5-3,0 kg  
approx. 2,5-3,0 kg
-  wędzona zimnym  
dymem  
cold smoked



## POŁĘDWICA SOPOCKA MNICHA

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



## BIGOS PODHALAŃSKI

### WYKONANIE

Kapustę zalać wodą, dodać ziele angielskie, liście laurowe. Mięso podsmażyć na tłuszczu, pokroić w kostkę, dodać do kapusty. Kielbasę i boczek pokroić w kostkę podsmażyć razem z cebulką na tłuszczu, dodać do kapusty. Dodać suszone grzyby - wcześniej namoczone i obgotowane oraz śliwki pokrojone w paski. Gotować bigos na wolnym ogniu, pod koniec gotowania dodać koncentrat pomidorowy, dobrze wymieszać, doprawić do smaku solą i pieprzem.

### SKŁADNIKI


2 kg kapusty, 0,5 kg świeżego boczku, 0,5 kg karkówki lub łopatki, 0,5 kg kielbasy śląskiej, 20 dkg kielbasy jałowcowej, 30 dkg grzybów suszonych, 4 śliwki suszone bez pestek, ziele angielskie, liście laurowe, pieprz, sól, 2 cebule, 1 słoiczek koncentratu pomidorowego





## SCHAB CYGAŃSKI


Nasz schab cygański jest przygotowany z polędwicy wieprzowej. Kolejne etapy to peklowanie, wędzenie i parzenie odtłuszczonego mięsa. Smaczny i bardzo wydajny. Doskonali 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 PIECZONY NA MAŚLE

- wieprzowina  
pork
- ok. 1,3 kg  
approx. 1,3 kg
- map, 26 dni  
map, 26 days
- wędzenie, pieczenie  
smoked, baked



### 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 ŚNIEŻNY

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



### SCHAB OD GÓRALI

- 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 Z PODHALA

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



### SCHAB WIEJSKI Z WĘDZARNI KOJSA

- wieprzowina  
pork
- ok. 1,0 kg  
approx. 1,0 kg
- map, 26 dni  
map, 26 days
- wędzenie, pieczenie  
smoked, baked



## SŁONINA WĘDZONA Z PODHAŁA

- wieprzowina  
pork
- vac, 26 dni  
vac, 26 days
- ok. 1,5 kg  
approx. 1,5 kg
- wędzenie  
smoked



## SYNECKA

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



## SZYNKA BACY

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



## OGONÓWKA

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



## SZYNKA PIECZONA NA MAŚLE

- wieprzowina  
pork
- map, 26 dni  
map, 26 days
- ok. 1,5 kg  
approx. 1,5 kg
- pieczenie  
baked




## SZYNKA DLA DOMU


- wieprzowina  
pork
- map, 26 dni  
map, 26 days
- ok. 3,0 kg  
approx. 3,0 kg
- wędzenie, parzenie  
smoked, steamed







## SZYNKA 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




## SZYNKA DLA WSI

 wieprzowina  
pork

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

 map, 21 dni  
map, 21 days

 wędzenie, parzenie  
smoked, steamed



## ROLADKI Z SZYNKI Z GRUSZKĄ LUB Z MELONEM

### SKŁADNIKI

gruszka lub melon,  
kilka plasterków Szynki z Podhala firmy Kabanos,  
ogórek zielony,  
cytryna

### WYKONANIE

Owoc kroimy w łódeczki, skrapiamy sokiem z cytryny, nakładamy szynkę i zawijamy cienkim plasterkiem ogórka. Podajemy z sałatką i grzankami.



## MINI WRAPY Z TORTILLI Z SZYNKĄ

### SKŁADNIKI

2 tortille, serek twarogowy do smarowania,  
sałata masłowa lub rukola, kilka plasterków  
Szynki z Jabłonki firmy Kabanos,  
kilka plasterków sera żółtego np. cheddar,  
cienkie plastry czerwonej papryki

### WYKONANIE

Tortillę smarujemy serkiem, następnie równomiernie rozkładamy pozostałe składniki. Zawijamy ściśle i zawijamy w folię spożywczą. Wstawiamy do lodówki na minimum 1 godz. Kroimy pod ukosem na kawałki 3-4 cm.





## SZYNKĄ ZBÓJA


Wieprzowa szynka, która swój wyborny smak uzyskała dzięki poddaniu suszeniu, parzeniu, wędzeniu i na koniec pieczeniu.


Szynka smakuje wyśmienicie i pięknie wygląda. Jej ciemna barwa i smak przywodzi wspomnienia wyrobów domowych.

Pork ham that owes its delicious taste to drying, steaming, smoking, and finally baking. The ham tastes delicious and looks beautiful. Its dark colour, and its taste make you think of home-made goods.

 wieprzowina  
pork

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

 map, 21 dni  
map, 21 days

 wędzenie, parzenie,  
pieczenie  
smoked, steamed, baked





### SZYŃKA HARNASIA

wieprzowina  
pork

map, 21 dni  
map, 21 days

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

wędzenie, parzenie  
smoked, steamed



### SZYŃKA HETMAŃSKA

wieprzowina  
pork

map, 21 dni  
map, 21 days

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

wędzenie, parzenie,  
pieczenie  
smoked, steamed, baked



### SZYŃKA JANOSIKA Z GÓRALSKIEJ SPIŻARNI

wieprzowina  
pork

map, 26 dni  
map, 26 days

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

wędzenie, parzenie  
smoked, steamed



### SZYŃKA Z PODHALA

wieprzowina  
pork

map, 28 dni  
map, 28 days

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

wędzenie, parzenie  
smoked, steamed



### SZYŃKA KRUCHA

wieprzowina  
pork

map, 24 dni  
map, 24 days

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

wędzenie, parzenie  
smoked, steamed



### SZYŃKA WIEJSKA Z WĘDZARNI KOJŚA

wieprzowina  
pork

map, 26 dni  
map, 26 days

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

wędzenie, pieczenie  
smoked, baked



### SZYŃKA PYZDRY

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



### SZYŃKA SZLACHETNA Z GÓRALSKIEJ SPIŻARNI

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



### SZYŃKA ŚNIEŻNA

- wieprzowina  
pork
- map, 21 dni  
map, 21 days
- ok. 1,5-2,0 kg  
approx. 1,5-2,0 kg
- parzenie  
steamed



### SZYŃKA UPIĘCZONA OD KOJŚA

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



### SZYŃKA ZAPIEKANA

- wieprzowina  
pork
- map, 21 dni  
map, 21 days
- ok. 1,5-2,0 kg  
approx. 1,5-2,0 kg
- parzenie, pieczenie  
steamed, baked



### SZYŃKA GÓRALSKA


- wieprzowina  
pork
- map, 21 dni  
map, 21 days
- ok. 3,0 kg  
approx. 3,0 kg
- wędzenie, pieczenie  
smoked, baked





## 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 OD GÓRALI


Szyńka wieprzowa o jasnej barwie i delikatnym smaku charakterystycznym dla mięs pieczonych.


Bardzo krucha szyńka, jej plastry są doskonałym uzupełnieniem mięsnego półmiska.

Pork ham with a delicate colour and taste characteristic to baked meats. The ham is very tender, it is a great addition to meat plates.

 wieprzowina  
pork

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

 map, 22 dni  
map, 22 days

 wędzenie, parzenie  
smoked, steamed





### SZYŃKA Z KOMINA

- wieprzowina  
pork
- map, 21 dni  
map, 21 days
- ok. 2,5-3,0 kg  
approx. 2,5-3,0 kg
- wędzenie, parzenie  
smoked, steamed



### SZYŃKA Z LIŚCIEM

- wieprzowina  
pork
- map, 21 dni  
map, 21 days
- ok. 3,0-3,5 kg  
approx. 3,0-3,5 kg
- wędzenie, parzenie  
smoked, steamed



### SZYŃKA WESELNA

- wieprzowina  
pork
- map, 24 dni  
map, 24 days
- ok. 1,4 kg  
approx. 1,4 kg
- wędzenie, parzenie  
smoked, steamed



### WYNDZOK GÓRALSKI

- wieprzowina  
pork
- map, 24 dni  
map, 24 days
- ok. 1,6 kg  
approx. 1,6 kg
- wędzenie, parzenie  
smoked, steamed



### SŁONINA WĘDZONA

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



### ŻEBERKO WĘDZONE

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



## SALATKA BACY

do polania sos czosnkowy:



- 1 łyżka majonezu,
- 3 łyżki gęstego jogurtu naturalnego
- 2 ząbki czosnku przeciśnięte przez praskę lub więcej, wg upodobania,
- po szczypcie kolorowego pieprzu mielonego, słodkiej mielonej papryki, oregano.



## SKŁADNIKI

mix sałat, ogórek, pomidor,  
papryka, cebulka,  
orzechy ziemne,  
grillowany boczek firmy Kabanos





## MOSTKI WĘDZONE



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

-  map, 14 dni  
map, 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








## 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 Świąta.

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





# BOCZKI

BACON



Nasze boczki robimy w oparciu o tradycyjne przepisy domowe.

Dzięki podtrzymaniu tradycji przypominają swojskie 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 UPIECZONY OD KOJŚA

Są różne boczki, ale nasz boczek od Kojśa to wspaniały wyrób!


Już sama forma zbliżona do prostokąta odróżnia go od innych tego typu wyrobów.


Robimy go z peklowanego boczku wieprzowego, parzymy i pieczemy. Plastry naszego boczku są dość ściśle i soczyste, a na przekroju jest widoczny przerost mięsa.

There are different types of bacon, but our bacon from Kojś is a great product! The rectangular shape, distinguishes it from other products of this kind. It is made with pickled pork bacon, steamed, and baked. Slices of our bacon are tight and juicy, with visible fat.

 wieprzowina  
pork

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

 map, 24 dni  
map, 24 days

 parzenie, pieczenie  
steamed, baked





### BOCZEK ROLOWANY PIECZONY

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



### BOCZEK WĘDZONY B/K PARZONY

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



### BOCZEK GÓRALSKI

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



### BOCZEK WĘDZONY GOTOWANY

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



### BOCZEK Z KOMINA

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



### BOCZEK WIEJSKI Z WĘDZARNI KOJŚA

- wieprzowina  
pork
- vac, 26 dni  
vac, 26 days
- ok. 0,75 kg  
approx. 0,75 kg
- wędzenie, pieczenie  
smoked, baked

# WYROBY PASTERSKIE

SHEPHERD'S GOODS



Wyśmienite przetwory w słoikach,  
które przygotowujemy ze starannie dobranych  
składników.

Z założenia mają przypominać domowe przetwory  
mięsne i takie właśnie są!

Dzięki przedłużonemu terminowi przydatności  
do spożycia są doskonałym uzupełnieniem menu  
w czasie wakacyjnych wyjazdów.

These are delicious jarred preserves, which we prepare with  
meticulously picked ingredients.

They are supposed to resemble homemade meat preserves,  
and that's what they do!

Thanks to their extended expiration date they can be a great  
addition to summer menu during your trip.





## BOCZEK PASTERSKI

- wieprzowina  
pork
- ok. 0,23 kg  
approx. 0,23 kg

- słoik, 60 dni  
jar, 60 days
- pasteryzowanie  
pasteurized



## KIEŁBASA PASTERSKA

- wieprzowina  
pork
- ok. 0,42 kg  
approx. 0,42 kg

- słoik, 60 dni  
jar, 60 days
- pasteryzowanie  
pasteurized



## SMALEC PASTERSKI

- wieprzowina  
pork
- ok. 0,22 kg  
approx. 0,22 kg

- słoik, 60 dni  
jar, 60 days
- pasteryzowanie  
pasteurized

# 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



## ŻUREK PODHALAŃSKI

### PRZYGOTOWANIE

Ugotuj włośzczyznę z grzybami i przyprawami.  
Cebulę podsmaż z boczkiem i kiełbasą,  
dopraw majerankiem.  
Połącz z wywarem, dodaj zakwas na żur  
i roztarty czosnek.  
Dodaj trochę chrzanu i podbij śmietaną.  
Podawaj z jajkami.

### SKŁADNIKI

włośzczyzna, grzyby suszone, wędzony boczek,  
biała kiełbasa, cebula, czosnek, śmietana, liście  
laurowe, ziele angielskie, majeranek, sól, pieprz,  
zakwas na żur, jajka, chrzan





# 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 paszтет 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 Z KURCZAKA



drób  
poultry



map, 24 dni  
map, 24 days



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



pieczenie  
baked



### PASZTET PIECZONY FIRMOWY



wieprzowina  
pork



vac, 18 dni  
vac, 18 days



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



pieczenie  
baked



### NYCÓWKA



wieprzowina  
pork



vac, 24 dni  
vac, 24 days



ok. 1,2 kg  
approx. 1,2 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



### PASZTET Z BOCZKIEM



wieprzowina, drób  
pork, poultry



map, 21 dni  
map, 21 days



ok. 0,5 kg  
approx. 0,5 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 makes 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 DROBIOWA

- drób  
poultry
- ok. 0,5 kg  
approx. 0,5 kg
- vac, 18 dni  
vac, 18 days
- parzenie  
steamed



## GALARETKA WIEPRZOWA

- wieprzowina  
pork
- ok. 0,5 kg  
approx. 0,5 kg
- vac, 18 dni  
vac, 18 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





### GOLONKO Z CZOSNKIEM NIEDŹWIEDZIM

- wieprzowina pork
- luz, 30 dni separately, 30 days
- ok. 1,0 kg approx. 1,0 kg
- parzenie steamed



### KASZANKA

- wieprzowina pork
- map/vac, 16 dni map/vac, 16 days
- ok. 2,5-3,0 kg approx. 2,5-3,0 kg
- parzenie steamed



### KASZANKA PIECZONA

- wieprzowina pork
- vac, 16 dni vac, 16 days
- ok. 1,0-3,0 kg approx. 1,0-3,0 kg
- pieczenie baked



### SALCESON Z PIEPRZEM

- wieprzowina pork
- luz, 21 dni separately, 21 days
- ok. 0,5kg approx. 0,5 kg
- parzenie steamed



### SALCESON KRÓLEWSKI

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



### SALCESON OD GÓRALA


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





## GOLONKA SOUS-VIDE


Dzięki metodzie sous vide uzyskujemy produkt, który charakteryzuje się wyrazistym, esencjonalnym smakiem i aromatem, doskonałą kruchością i soczystością oraz łatwością w przygotowaniu dania.

Thanks to the sous vide method we obtain a product that is characterised by a distinctive, essential taste and aroma, perfect tenderness and juiciness, and is easy to prepare.

 wieprzowina  
pork

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

 map, 60 dni  
map, 60 days

 gotowanie  
cooking





# 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.





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



### KASZANKA MINI

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



### KASZANKA Z PRAŻONĄ CEBULĄ I PIECZARKAMI

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



### KIEŁBASA OGNISKOWA

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



### KIEŁBASA PODWAWELSKA GRILLOWA PREMIUM

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



### KIEŁBASA ŚLĄSKA ŻŁOTA

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



### KIEŁBASA Z GÓRALSKIEJ WATRY

- wieprzowina  
pork
- ok. 0,46 kg  
approx. 0,46 kg
- map, 21 dni  
map, 21 days
- wędzenie, parzenie  
smoked, steamed



### BOCZEK GRILLOWY

- wieprzowina  
pork
- ok. 1,0 kg  
approx. 1,0 kg
- vac, 14 dni  
vac, 14 days
- peklowanie  
pickled



### ZAWIJANIEC Z KASZANKI

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



### KASZANKA GRILLOWA

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



### KIEŁBASA GRILLOWA

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







## MIX GRILLOWY


Z myślą o naszych konsumentach przygotowaliśmy specjalny grillowy zestaw. Mamy w nim kiełbasy białe, kiełbasy gazdy i kaszanki. Jedna tacka pełna różnorodnych smaków!  
Nic tylko grillować.


Keeping in mind our customers we prepared a special BBQ mix. It contains white sausages, „gazda’s’ sausages, and blood sausages.

One tray full of various tastes! There’s nothing else left to do, but to start a BBQ.

 wieprzowina  
pork

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

 vac, 18 dni  
vac, 18 days

 wędzenie, parzenie  
smoked, steamed



## 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. 0,7kg  
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. 0,7kg  
approx. 0,7 kg
- map, 21 dni  
map, 21 days
- wędzenie, parzenie  
smoked, steamed



### KIEŁBASA TORUŃSKA GRILLOWA

- wieprzowina  
pork
- ok. 0,8kg  
approx. 0,8 kg
- map, 21 dni  
map, 21 days
- wędzenie, pieczenie  
smoked, baked



### KIEŁBASA ZWYCZAJNA GRILLOWA

- wieprzowina,  
wołowina  
pork, beef
- ok. 0,7kg  
approx. 0,7 kg
- map, 21 dni  
map, 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.



**SZYŃKA WIEPRZOWA Z/S**

PORK HAM WITH SKIN



**POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA DŁUGA**

LONG PORK TENDERLOIN



**POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA KRÓTKA**

SHORT PORK TENDERLOIN



**KARCZEK WIEPRZOWY B/K II**

BONELESS PORK NECK II



**SCHAB WIEPRZOWY Z/K Z TŁUSZCZEM**

BONE-IN PORK LOIN WITH FAT



**SCHAB WIEPRZOWY Z/K EXTRA**

BONE-IN PORK LOIN EXTRA

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



**SZYNKA WIEPRZOWA 4D**

4D PORK HAM



**SZYNKA WIEPRZOWA B/K**

BONELESS PORK LEG



**SZYNKA WIEPRZOWA B/S**

RAW LEG WITHOUT SKIN



**ŁOPATKA WIEPRZOWA B/K EXTRA**

BONELESS PORK BLADE EXTRA



**MIESO GARMAŻERYJNE II-500 g**

MINCED MEAT II - 500 g



**KARCZEK WIEPRZOWY Z/K**

BONE-IN PORK NECK

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.







**BOCZEK WIEPRZOWY Z/K**

BONE-IN RAW BECON



**BOCZEK WIEPRZOWY B/K**

BONELESS RAW BACON



**ŻEBERKO WIEPRZOWE**

PORK RIB



**ŻEBERKO WIEPRZOWE-PASKI**

RIB STRIPS



**Łopatka wieprzowa Z/K, B/S**

PORK BLADE, BONE-IN OR BONELESS



**ŁOPATKA WIEPRZOWA B/K II**

BONELESS PORK BLADE II

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



## ORZEC WIEPRZOWY

RAW PORK LEG



## PACHWINA WIEPRZOWA

RAW PORK FLANK



## PODGARDLE WIEPRZOWE

RAW PORK JOWL



## 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



## MOSTKI EXTRA WIEPRZOWE

PORK SADDLES EXTRA



## SŁONINA

FATBACK



## GULASZ WIEPRZOWY I

RAW PORK GOULASH I



## GULASZ WIEPRZOWY II

RAW PORK GOULASH II



## GULASZ WOŁOWY II

RAW BEEF GOULASH II

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



**LEGAWKA WOŁOWA**

BEEF ROUND



**PRĘGA WOŁOWA**

BEEF SHANK



**PIECZEŃ WOŁOWA II**

ROAST BEEF II



**ANTRYKOT WOŁOWY**

BEEF RIB STEAK



**ROSTBEF WOŁOWY**

BEEF RUMP

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



**SZPONDER WOŁOWY**

BEEF BRISKET



**MOSTEK WOŁOWY**

BEEF THICK RIB



**UDO Z KURCZAKA**

CHICKEN THIGH



**PIECZEŃ WOŁOWA I**

ROAST BEEF I



**ŁATA WOŁOWA**

BEEF FLANK



**KURCZAK**

CHICKEN

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



## FILET Z KURCZAKA

CHICKEN FILLET



## SKRZYDEŁKO Z KURCZAKA

CHICKEN WINGS



# OSCYPEK

OSCYPEK – SHEEP CHEESE

Oscypki wytwarza się na górskich halach. Baca po wydojeniu owiec przepuszcza mleko przez lniane płótno, aby pozbyć się zanieczyszczeń.

Dzięki temu powstaje masa serowa, którą można formować (po góralsku- pucyc) w dowolny kształt. Następnie oscypki leżakują w solance, która ma właściwości bakteriobójcze. Finał całego procesu to wędzenie w dymie świerkowym lub sosnowym.

Oscypek is made on the pastures (hale). After the sheep are milked, the head shepherd (Baca) filters the milk through a linen to get rid of any dirt. Thanks to this process cheese paste is created, which can be formed (or as the Gorals say pucyc) into any shape. Then it is matured in brine, which has germicidal qualities. The last step of the process is curing in spruce or pine smoke.





# BEZPIECZNE WĘDZENIE<sup>(TIN)</sup>

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

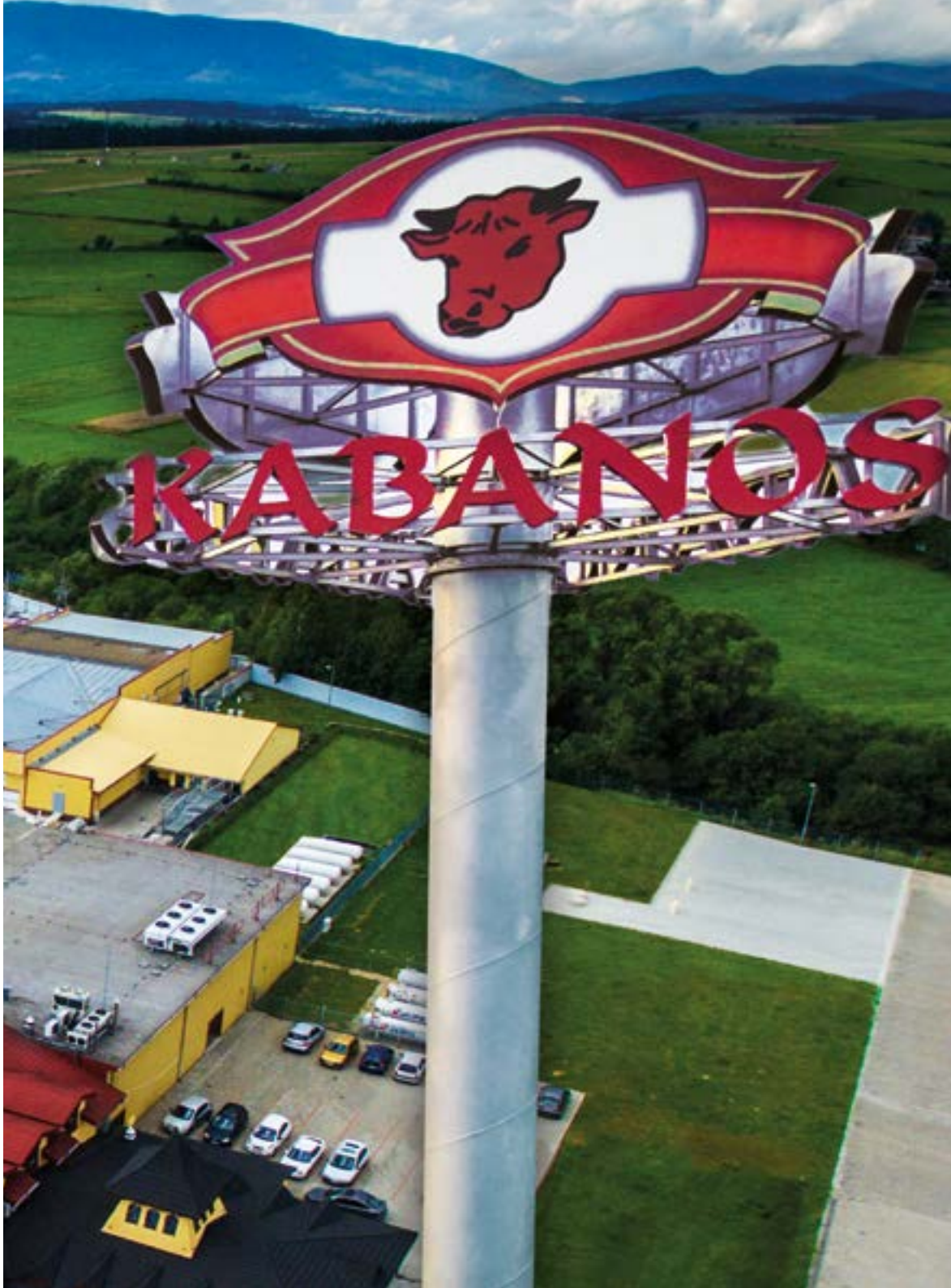


Receptury przyrządzania wędlin były w naszej rodzinie przekazywane z pokolenia na pokolenie. Wysoka jakość i regionalny charakter szybko zapewniły naszym produktom uznanie wśród konsumentów nie tylko na Podhalu czy w Małopolsce.

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](http://www.kabanos.biz.pl)

e-mail: [biuro@kabanos.biz.pl](mailto:biuro@kabanos.biz.pl)

