



katalog produktów / product catalogue

WIEPRZOWINA / PORK

Zakłady Mięsne „Zakrzewscy” to rodzinna firma założona w 1994 r. przez Dariusza i Janusza Zakrzewskich, należąca dziś do czołówki polskich producentów mięsa. Siedziba przedsiębiorstwa mieści się w Kosowie Lackim. Jest to nowoczesny zakład produkcyjny, w którym najlepsze tradycje przemysłu mięsnego łączą się z wieloletnim doświadczeniem i zaawansowanymi technologiami.

Jakość oraz profesjonalizm to dla nas klucz do zbudowania z kontrahentami relacji opartych o zaufanie i zadowolenie ze współpracy. Nieustannie kierujemy się ich potrzebami, celami i opiniami. Etyka biznesowa wsparta wiedzą, doświadczeniem i wysokim poziomem obsługi pozwala nam spełniać wszelkie oczekiwania partnerów biznesowych.

Priorytetem jest dla nas bezpieczeństwo zdrowotne produktów. Wykorzystujemy innowacyjne i efektywne technologie, aby dzięki nam na stoły coraz bardziej świadomych konsumentów trafiało wysokogatunkowe mięso. Przywiązujemy dużą wagę do zasad zrównoważonej produkcji, sprawiedliwego handlu i ochrony środowiska. Cieszymy się opinią przedsiębiorstwa społecznie odpowiedzialnego.

W zakładzie wdrożyliśmy rozwiązania z dziedziny zarządzania jakością:

- System zarządzania jakością i bezpieczeństwa żywności HACCP
- Zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Higienicznej (GMP i GHP)
- Polityka Jakości Zakładów Mięsnych „Zakrzewscy”

Nasz proces produkcyjny odpowiada krajowym i międzynarodowym wymogom sanitarnym i weterynaryjnym. Potwierdzają to przyznane nam certyfikaty:

- **IFS Food** (International Food Safety)
- **BRC Global Standard for Food Safety**
- **QMP** — Mięso Polskiego Zrzeszenia Producentów Bydła Mięsnego

Renoma, jaką się obecnie cieszymy, to rezultat wielu lat intensywnej pracy, rzetelności względem dostawców i klientów, dbania o jak najlepsze surowce i stałego doskonalenia stosowanych rozwiązań technologicznych. Dziś możemy szczerzyć się zaufaniem naszych kontrahentów i opinią wiarygodnego partnera biznesowego.

• • •

Meat Plant „Zakrzewscy” is a Polish family company established by two brothers Dariusz and Janusz Zakrzewski in 1994. Its premises are located in Kosów Lacki. It is a modern and professional production plant where tradition, many years of experience and advanced high technologies are met together.

Quality products and our professionalism are key factors to build long-term relations with our clients. Every day we are focused to meet our clients' expectations, needs and individual demands. It allows us to set regular and successful cooperation based on trust and customer satisfaction. Furthermore business ethics supported by market knowledge, experience and supreme level of service help us to meet our partners' high level of requirements. We recognise the transparent and fair trade as an important issue in our business relations.

We put strong attention to the balanced production, the animal welfare and the environment protection. We are proud to be socially responsible company.

Food safety is our priority. We have applied general quality management policies:

- Food Safety and Quality Management System HACCP
- Good Manufacturing and Hygienic Practice (GMP and GHP)
- „Zakrzewscy” Meat Plant Internal Quality Policy

We use innovative and efficient technologies in order to provide the highest quality meat to the tables of our customers. Our production process meets national and international sanitary and veterinary requirements. It allows us to maintain the highest work standards and it is confirmed by the following certificates:

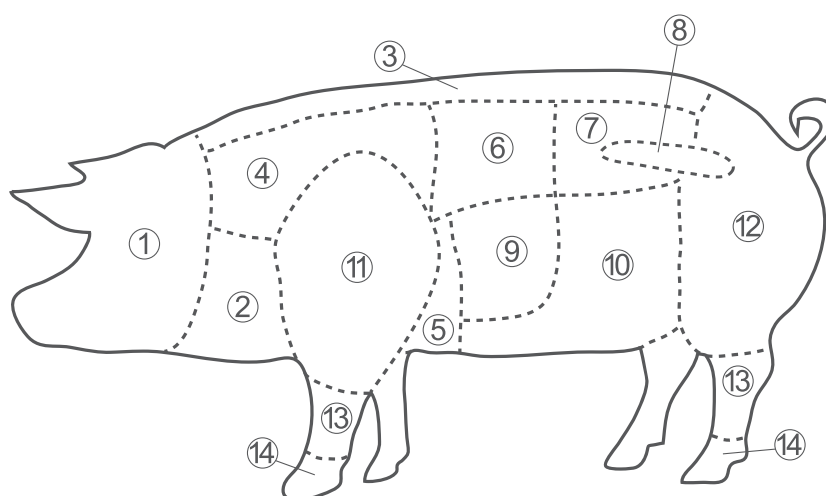
- **IFS Food** (International Food Safety)
- **BRC Global Standard for Food Safety**
- **QMP** — Meat Certified by the Polish Beef Cattle Producers Association

Our strong brand and market position was built on many years of hard work and reliability towards our suppliers and customers. For all these years we have been paying strong attention to the selection of the best raw materials and to the constant improvement of production process.

Today we are proud to be known and recognised as a solid and reliable business partner.

ELEMENTY WIEPRZOWE

PORK MEAT ELEMENTS



- | | |
|--------------------|--------------------------------------|
| 1. Głowa/Head | 8. Polędwiczka/Tenderloin |
| 2. Podgardle/Jowl | 9. Żeberka/Ribs |
| 3. Słonina/Backfat | 10. Boczek z żeberkami/Belly bone in |
| 4. Karkówka/Collar | 11. Łopátka wieprzowa/Shoulder |
| 5. Mostek/Brisket | 12. Szynka/Ham |
| 6. Schab/Loin | 13. Golonka/Knuckle |
| 7. Biodrówka/Rump | 14. Noga/Feet |



• 1101 •

**Póltusza wieprzowa z głową**

Pork sides with head
Свиная полутуша с головой



• 1102 •

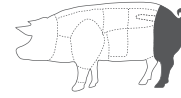


Póltusza wieprzowa bez głowy

Pork sides without head
Свинная полутуша без головы

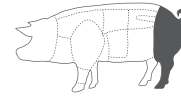


• 1200 •

**Szynka z nogą**

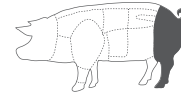
Leg with hind foot
Окорок с ногой

• 1210 •

**Szynka z kością – cięcie proste**

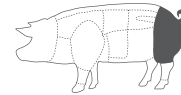
Pork leg, bone in – square cut
Окорок на кости – прямой обрез

• 1211 •

**Szynka z kością – cięcie okrągłe**

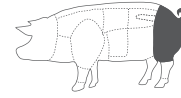
Pork leg, bone in – round cut
Окорок на кости круглый обрез

• 1212 •

**Szynka bez kości ze skórą**

Pork leg boneless rind on
Окорок без кости со шкурой

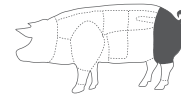
• 1213 •



Szynka (3D)

Pork leg (3D)
Окорок 3Д

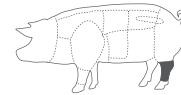
• 1214 •



Szynka (4D)

Pork leg (4D)
Окорок 4Д

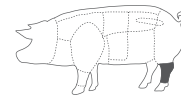
• 1220 •



Golonka tylna z kością i skórą

Hind shank bone in, rind on
Задняя голяшка на кости со шкурой

• 1221 •

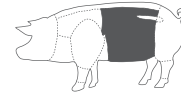


Golonka tylna bez kości i skóry

Hind shank boneless, rindless
Задняя голяшка без кости и шкуры



• 1300 •

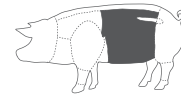


Środek wieprzowy

Pork middle

Средний отруб свиной – серединка

• 1301 •

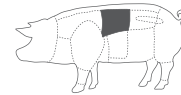


Środek wieprzowy bez kości

Pork middle boneless

Средний отруб свиной
без кости – серединка

• 1310 •



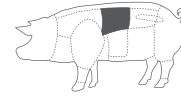
Schab z kością, bez polędwiczki

Pork loin bone in, without tenderloin

Корейка на кости, без вырезки



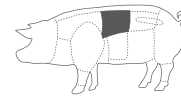
• 1311 •



Schab z kością

Pork loin bone in
Корейка на кости

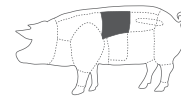
• 1312 •



Schab z kością i tłuszczem

Pork loin bone in with fat
Корейка на кости и с жиром

• 1313 •

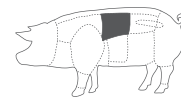


Schab bez kości – 1 warkocz z tłuszczem do 4mm

Pork loin with chain. Cut just in front of the oyster, sheet ribbed. Fat trimmed to 4mm

Корейка бескостная с 1 цепочкой с жиром до 4 мм

• 1314 •

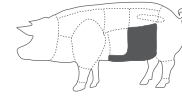


Schab bez kości – 1 warkocz bez tłuszczu

Pork loin with chain. Cut just in front of the oyster, sheet ribbed. Without fat

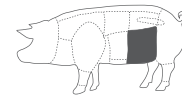
Корейка бескостная с 1 цепочкой с жиром

• 1320 •

**Boczek z żebrami**

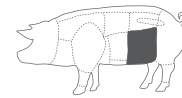
Belly bone in
Грудинка с ребрами

• 1321 •

**Boczek z żebrami bez pachwiny**

Belly bone in, without flank
Грудинка на кости без пашины

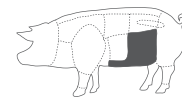
• 1322 •

**Boczek łuskany z pachwiną i skórą – profilowany**

Pork belly boneless, single ribbed with soft bones. Selected

Грудинка ребра сняты по одному с пашиной, со шкурой – прямоугольный обреза

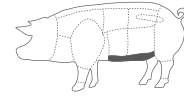
• 1323 •

**Boczek łuskany bez skóry – profilowany**

Pork belly boneless, single ribbed, rindless. Selected

Грудинка ребра сняты по одному, без шкуры – прямоугольный обреза

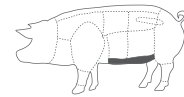
• 1330 •



Pachwina wieprzowa ze skórą

Pork flank rind on
Пашина со шкурой

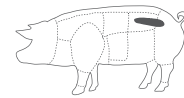
• 1331 •



Pachwina wieprzowa bez skóry

Pork flank – rindless
Пашина без шкуры

• 1340 •



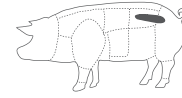
Polędwiczkę z główką bez warkocza

Tenderloin head on, chain off
Вырезка с цепочкой без головки





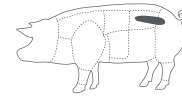
• 1341 •



Polędwiczki bez główki i warkocza

Tenderloin head off, chain off
Вырезка без цепочки и головки

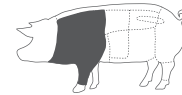
• 1342 •



Główki polędwiczki

Tenderloins heads
Головки с вырезки

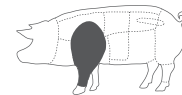
• 1400 •



Przodek wieprzowy

Pork fore-end
Шейно-лопаточная часть

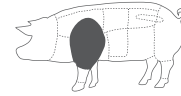
• 1410 •



Łopatka z kością

Pork shoulder bone in
Лопатка на кости

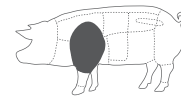
• 1411 •



Łopátka z kością bez golonki

Pork shoulder bone in without shank
Лопатка на кости без голяшки

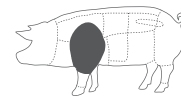
• 1412 •



Łopátka 3D

Pork shoulder (3D)
Лопатка 3Д

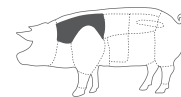
• 1413 •



Łopátka 4D

Pork shoulder (4D)
Лопатка 4Д

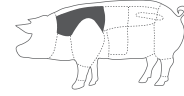
• 1420 •



Karkówka z kością

Collar bone in
Шейка на кости

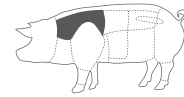
• 1421 •



Karkówka bez kości pełna

Collar boneless, trimmed, with false lean
Шейка бескостная с мясным лоскутом

• 1422 •

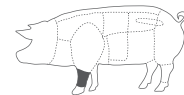


Karkówka bez kości – obrobiona. Wąskie cięcie

Pork collar boneless – fat trimmed
to membrane. Narrow cut

Шейка бескостная обработанная – узкий
обрез

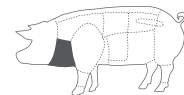
• 1430 •



Golonka przednia z kością

Front shank bone in
Передняя голяшка на кости

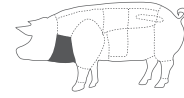
• 1440 •



Podgardle ze skórą

Pork jowl rind on
Щековина со шкурой

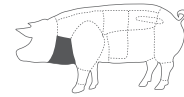
• 1441 •



Podgardle całe bez skóry

Pork jowl with part from the head, rindless
Щековина без шкуры

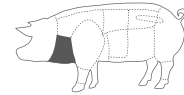
• 1442 •



Podgardle trójkąty ze skórą

Pork jowl rind on
Щековина со шкурой – треугольники

• 1443 •



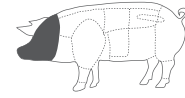
Podgardle trójkąty bez skóry

Pork jowl rindless
Щековина без шкуры – треугольники





• 1501 •



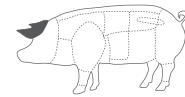
Głowy wieprzowe (bez ucha i tarczki nosowej)

Pork Heads

Свинные головы (без уха и носового щитка)



• 1502 •



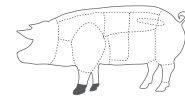
Uszy wieprzowe

Pork ears flaps

Свинные уши



• 1503 •



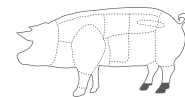
Nogi przednie

Front feet

Свинные передние ножки



• 1504 •



Nogi tylne

Hind feet

Свинные задние ножки



PORK OFFAL

• 1505 •



Ozory z mięśniem podjęzycznym

Pork tongue – longcut
Языки с мышцей

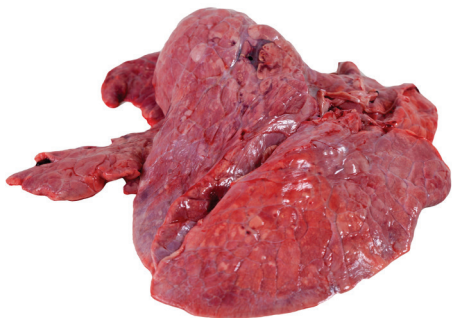
• 1506 •



Ozory cięcie szwajcarskie

Pork tongue swiss cut
Языки швейцарской резрез

• 1507 •



Płuca wieprzowe

Pork lungs
Свиные лёгкие

• 1508 •



Wątroba wieprzowa

Pork liver
Свиная печень

• 1509 •



Nerki wieprzowe

Kidney
Свинные почки

• 1510 •



Serca wieprzowe

Pork hearts
Свинные сердце

• 1511 •



Ogony wieprzowe

Pork tails
Свинные хвосты

• 1512 •



Ogony wieprzowe bez kości ogonowej

Pork tails boneless
Свинные хвосты без копчика

PORK OFFAL

• 1513 •



Żołądki wieprzowe

Pork stomachs
Свиные желудки

• 1514 •



Jelita cienkie wieprzowe

The pork small intestines
Свиные тонкие кишки

• 1515 •



Skórki wieprzowe

Pork rind
Свиная шкурка

• 1516 •



Mózgi wieprzowe

Pork brains
Свиные мозги

• 1601 •

**Żeberka ze schabu, wąsko cięte**

Pork lion ribs, narrow cut

Рёбра из вырезки, узко резанные

• 1602 •

**Kości schabowe**

Back bones

Кости с корейки

• 1603 •

**Żeberka paski**

Pork ribs – stripes

Рёбра узкий обрез

• 1604 •

**Żeberka trójkąty**

Pork riblets, with breastbone

Рёбра треугольники

• 1605 •



Żeberka płaty z boczku

Spare ribs

Ребра широкий обрез с грудинки

• 1606 •



Kości karkowe

Pork neck bones

Шейные кости

• 1607 •



Kości rurkowe z szynki

Tubular bones of the ham

Кости трубчатые из окорока

• 1608 •



Kości rurkowe z łopatki

Tubular bones of the shoulder

Кости трубчатое с лопатки

1609

**Kości mostka**

Breast bones

Кости из передней части грудинки

1610

**Kości ogonowe**

Tail bone

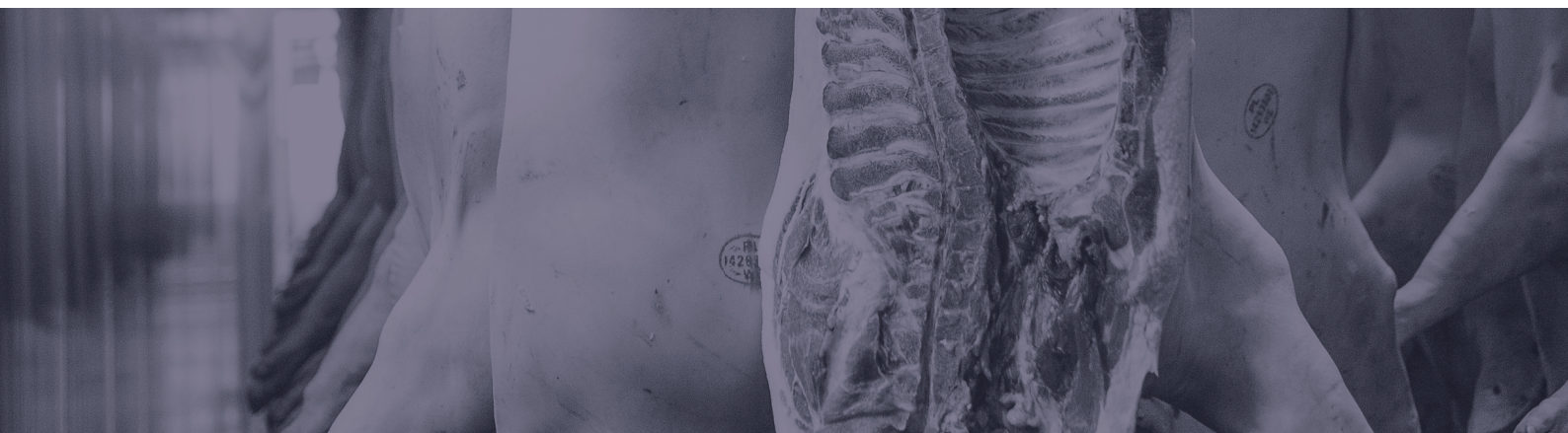
Кости хвоста

1611

**Kości boczowe**

Belly bones

Реберные косточки



• 1612 •



Chrząstka boczkowa

Pork soft bone
Хрящи грудинки

• 1613 •



Chrząstka księżycowa

Pork moon bone
Лопаточные хрящи

• 1614 •



Kości lędźwiowe

Pork flat bones
Кости поясницы





1701

**Mięso drobne 80/20**

Trimming 80/20
Тримминг свиной 80/20

1702

**Mięso drobne 70/30**

Trimming 70/30
Тримминг свиной 70/30

1703

**Mięso drobne 60/40**

Trimming 60/40
Тримминг свиной 60/40

1704

**Mięso drobne 50/50**

Trimming 50/50
Тримминг свиной 50/50

PORK FAT

• 1801 •



Tłuszcz miękki

Soft fat

Свиной боковой шпик – мягкий

• 1802 •



Tłuszcz drobny twardy

Cutting fat

Свиной боковой шпик – твердый

• 1803 •



Słonina ze skórą

Back fat, rind on

Свиной хребтовой шпик со шкурой



1804

**Słonina bez skóry**

Back fat rindless

Свиной хребтовой шпик без шкуры

1805

**Sadło**

Fat

Сало



Meat Plant „ZAKRZEWCY”
Dariusz Zakrzewski, Janusz Zakrzewski Spółka Jawna
ul. Wiejska 7, 08-330 Kosów Lacki
phone: 25 787 19 69, fax 25 787 19 67
zakrzewscy@zakrzewscy.pl

www.zakrzewscy.pl

