



katalog produktów / product catalogue

WOŁOWINA / BEEF

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:

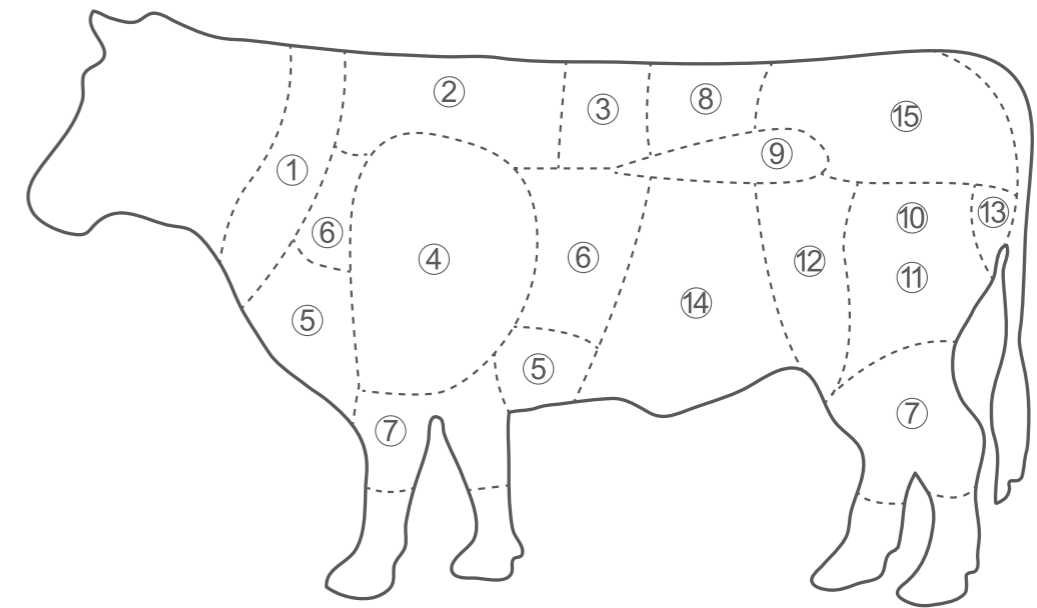
- IFS Food (International Food Safety)
- BRC Global Standard for Food Safety
- QMP — Meat Certified by the Polish Beef Cattle Producers Association

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 WOŁOWE

BEEF MEAT ELEMENTS



- | | |
|-----------------------|------------------------------|
| 1. Kark/Neck | 9. Połędwica/Tenderloin |
| 2. Rozbratel/Chuck | 10. Zrazowa górna/Topside |
| 3. Antrykot/Prime Rib | 11. Zrazowa dolna/Silverside |
| 4. Łopatka/Shoulder | 12. Skrzydło/Knuckle |
| 5. Mostek/Brisket | 13. Ligawa/Eye round |
| 6. Szponder/Flank | 14. Łata/Flank |
| 7. Goleń/Shank | 15. Krzyżowa/Rump |
| 8. Rostbef/Striploin | |



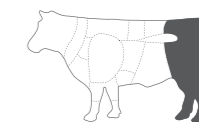
• 2000 •

**Póltusza wołowa**

Half-carcass beef
Говяжья полутуша

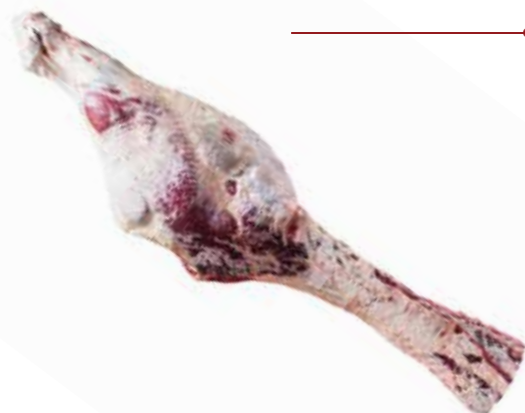


• 2100 •

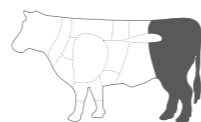
**Ćwierćtusza zadnia**

Hindquarter without flank
Задняя четверть без пашины





• 2101 •

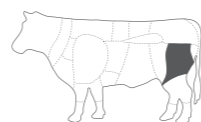


Zad wołowy cięcie pistoletowe

Beef rump cut pistol
Задняя четверть, без пашины - резрез - пистоль



• 2110 •

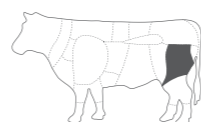


Górna zrazowa z deklem, z okrywą tłuszczową

Topside fat on
Внутренняя часть тазобедренного отруба
с горбушкой и с внешним жиром

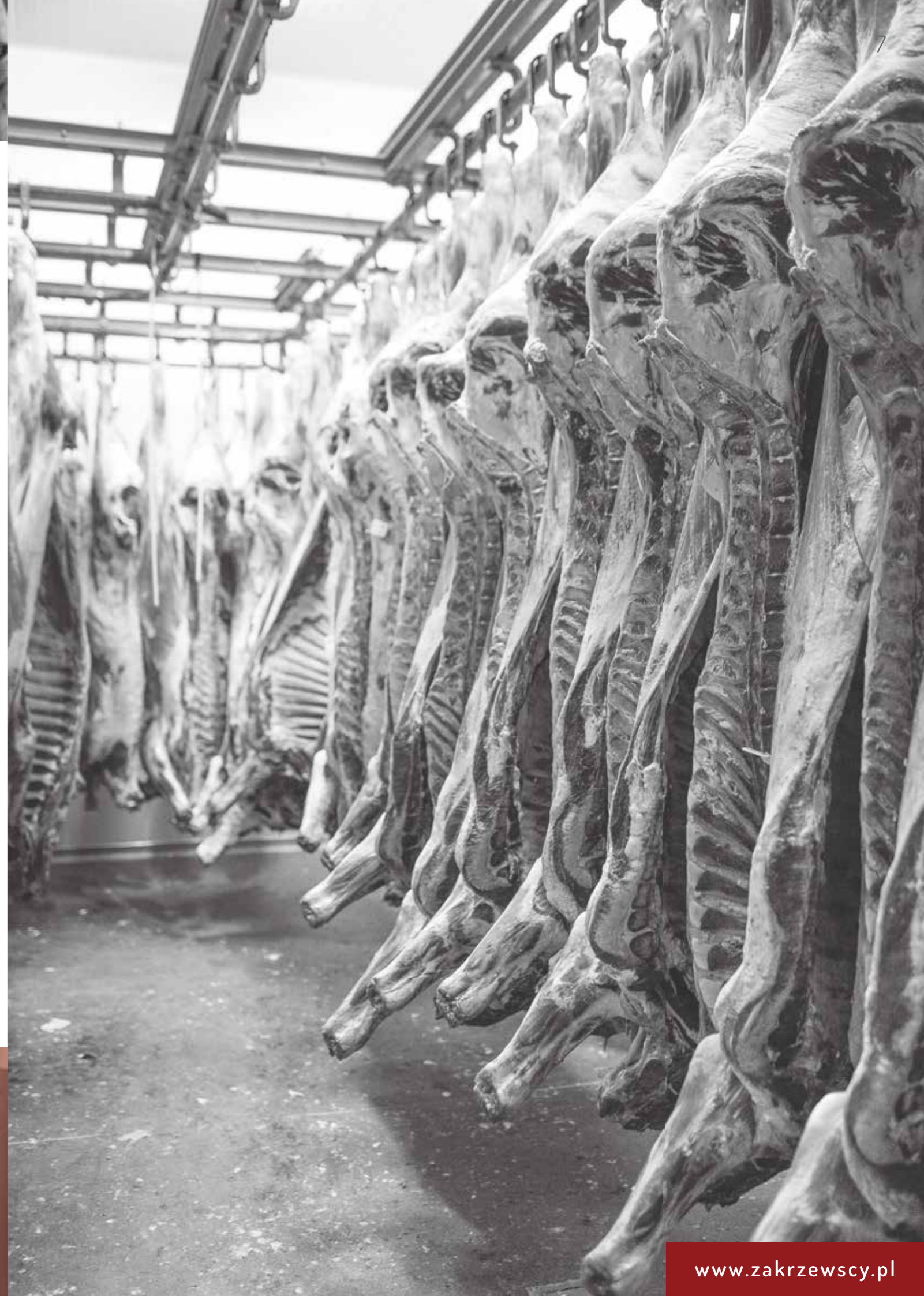


• 2111 •

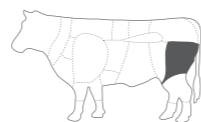


Górna zrazowa z deklem PAD

Topside PAD
Внутренняя часть тазобедренного отруба
с горбушкой без жира

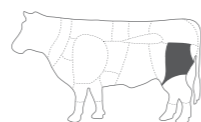


• 2120 •

**Dolna zrazowa z ligawą, okrywą tłuszczową**

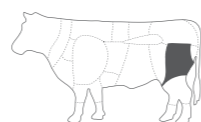
Silverside with fat with eyeround
Наружная часть тазобедренного отруба
с огузком и с внешним жиром

• 2121 •

**Dolna zrazowa bez ligawy z okrywą tłuszczową**

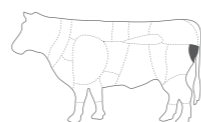
Silverside fat on
Наружная часть тазобедренного отруба без
огузка с внешним жиром

• 2122 •

**Dolna zrazowa bez ligawy PAD**

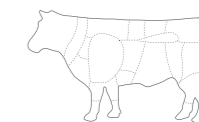
Silverside PAD
Наружная часть тазобедренного отруба без
огузка зачищенная

• 2130 •

**Ligawa z okrywą tłuszczową**

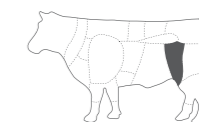
Eyeround fat on
Огузок с внешним жиром

• 2131 •

**Ligawa PAD**

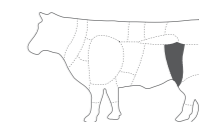
Eyeround PAD
Зачищенный огузок

• 2140 •

**Skrzydło**

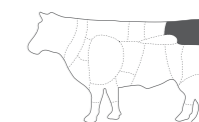
Knuckle
Боковая часть бедра – оковалок

• 2141 •

**Skrzydło PAD**

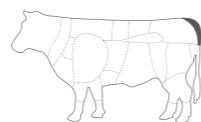
Knuckle PAD
Зачищенная боковая часть бедра – оковалок

• 2150 •

**Krzyżowa z deklem i z ogonkiem**

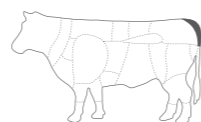
Rump cap on with tail
Верхняя часть тазобедренного отруба с горбушкой
и хвостной частью

2151

**Ogonek krzyżowej z okrywą tłuszczową**

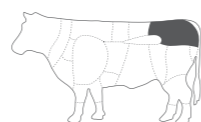
Rump tail
Конец верхней части тазобедренного отруба с внешним жиром

2152

**Ogonek krzyżowej PAD**

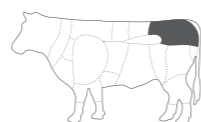
Rump tail PAD
Зачищенный конец верхней части тазобедренного отруба

2153

**Serce krzyżowej PAD**

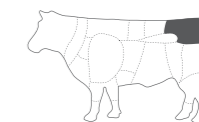
Heart of rump PAD
Зачищенная срединная часть тазобедренного отруба

2154

**Kapa krzyżowej**

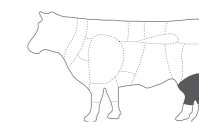
Rump cap
Горбушка верхней части тазобедренного отруба

2155

**Kapa krzyżowej PAD**

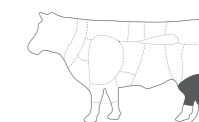
Rump cap PAD
Зачищенная горбушка верхней части тазобедренного отруба

2160

**Goleń zadnia z kością**

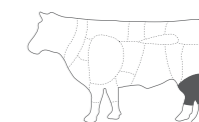
Shank bone in
Задняя голяшка на кости

2161

**Goleń zadnia bez kości**

Shank boneless
Бескостная задняя голяшка

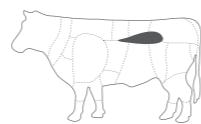
2170

**Mięsień podkolanowy**

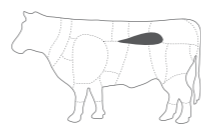
Heel muscle
Мякоть подбедерка



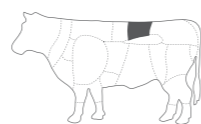
• 2180 •

**Polędwica z warkoczem**Tenderloin chain on
Филей с цепочкой

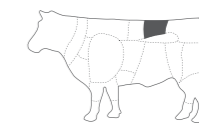
• 2181 •

**Polędwica bez warkocza**Tenderloin chain off
Филей без цепочки

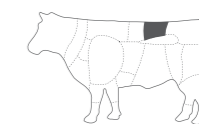
• 2190 •

**Rostbef z kością, antrykotem
i polędwicą**Striploin bone in, with prime rib and tenderloin
Ростбиф на кости с антрекотом и филейной
частью

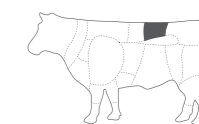
• 2191 •

**Rostbef z okrywą tłuszczową**Striploin fat on
Ростбиф с жиром

• 2192 •

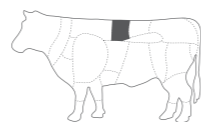
**Rostbef do mizdry**Striploin without fat
Ростбиф без кости и без жира

• 2193 •

**Rostbef PAD**Striploin PAD
Зачищенный ростбиф



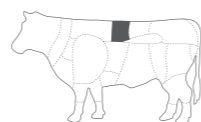
• 2194 •

**Antrykot z dekiem i kością**

Prime rib bone in with cap
Антрекотная часть на кости с горбушкой



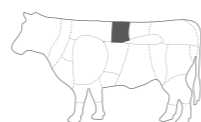
• 2195 •

**Antrykot z dekiem bez kości**

Prime rib boneless with cap
Антрекотная часть без кости с горбушкой



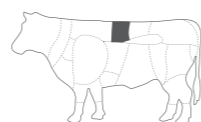
• 2196 •

**Antrykot bez kości 5 żeber**

Prime rib boneless, 5 ribs
Антрекотная часть без кости 5 ребер



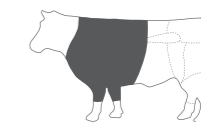
• 2197 •

**Antrykot oko**

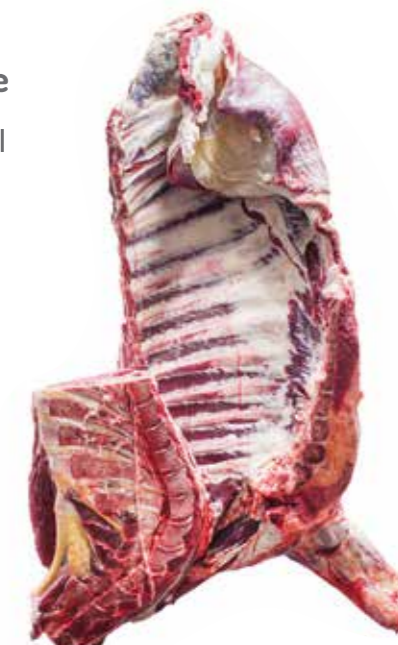
Rib-eye
Антрекот порционированный



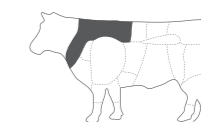
• 2201 •

**Przód wołowy
cięcie popistoletowe**

Forequarter cut pistol
Передняя четверть
с пашиной



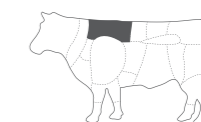
• 2210 •

**Kark i rozbratel**

Neck and chuck
Шея с плечной частью



• 2211 •

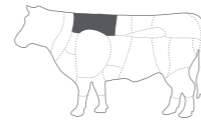
**Kark**

Neck
Шея



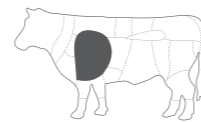


• 2212 •

**Rozbratel**

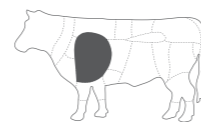
Chuck
Шейно лопаточная часть

• 2220 •

**Łopatka bez kości**

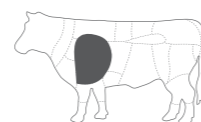
Shoulder boneless
Лопатка без кости

• 2221 •

**Mięsień trójgłowy PAD**

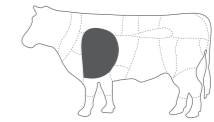
Shoulder clod PAD
Зачищенная лопаточно-плечная часть

• 2222 •

**Mięsień nadgrzebieniowy PAD**

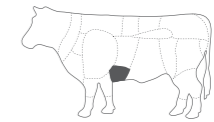
Chuck tender PAD
Зачищенный филей лопаточной части

• 2223 •

**Mięsień podgrzebieniowy**

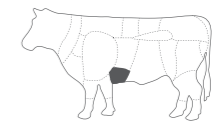
Shoulder blade
Средняя часть лопатки

• 2230 •

**Mostek z kością**

Brisket bone in
Грудинка на кости

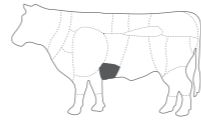
• 2231 •

**Mostek bez kości**

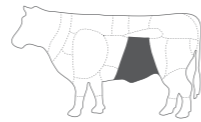
Brisket boneless
Грудинка бескостная



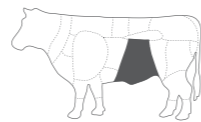
• 2232 •

**Mostek PAD**Brisket PAD
Зачищенная грудинка

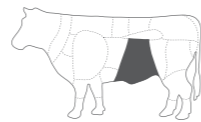
• 2240 •

**Łata**Flank
Пашина

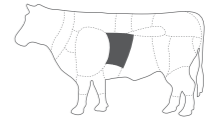
• 2241 •

**Baweta mała**Flank steak
Бифштексная часть пашины

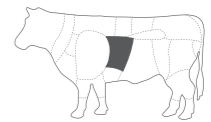
• 2242 •

**Baweta duża**Thin flank
Толстый край пашины

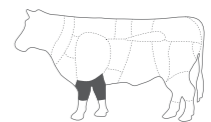
• 2250 •

**Szponder z kością**Flank bone-in
Тонкий край на кости

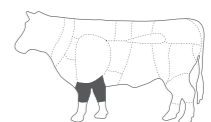
• 2251 •

**Szponder bez kości**Flank boneless
Тонкий край без кости

• 2260 •

**Goleń przednia z kością**Shin bone in
Передняя голяшка на кости

• 2261 •

**Goleń przednia bez kości**Shin boneless
Передняя голяшка бескостная

• 2300 •

**Trimming wołowy 100%**

Beef trimming 100%
Бескостная говядина в кусках – тримминг 100%

• 2301 •

**Trimming wołowy 90/10**

Beef trimming 90/10
Бескостная говядина в кусках – тримминг 90/10

• 2302 •

**Trimming wołowy 80/20**

Beef trimming 80/20
Бескостная говядина в кусках – тримминг 80/20

• 2303 •

**Trimming wołowy 70/30**

Beef trimming 70/30
Бескостная говядина в кусках – тримминг 70/30

• 2304 •

**Trimming wołowy 60/40**

Beef trimming 60/40
Бескостная говядина в кусках – тримминг 60/40

• 2401 •

**Ozory wołowe**Tongue
Языки

• 2402 •

**Ogony wołowe**Beef tails
Хвосты

• 2403 •

**Świeca wołowa**Thick skirt
Тонкая диафрагма

• 2404 •

**Przepona wołowa**Thin skirt
Диафрагма

• 2405 •

**Przepona wołowa PAD**Thin skirt PAD
Зачищенная диафрагма

• 2406 •

**Policzki wołowe**Beef chicks
Щёки говяжьи

• 2407 •

**Ścięgna Achillesa**Achilles tendon
Сухожилия Ахиллеса

• 2408 •

**Ścięgna Karkowe**Chuck tendon
Сухожилия шейные

• 2409 •

**Kości rurkowe**

Tubular bones
Трубчатые кости

• 2410 •

**Płuca**

Lungs
Лёгкие

• 2411 •

**Przełyk wołowy**

Gullet
Говяжий пищевод

• 2412 •

**Nerki wołowe**

Kidneys
Почки

• 2413 •

**Serce z koronką**

Heart with cap
Сердце незачищенное

• 2414 •

**Serce bez koronki**

Heart without cap
Сердце зачищенное

• 2415 •

**Wątroba**

Liver
Печень

• 2416 •

**Tchawica**

Trachea
Трахея

• 2417 •

**Przedzwoładki**Tripe
Желудки

• 2418 •

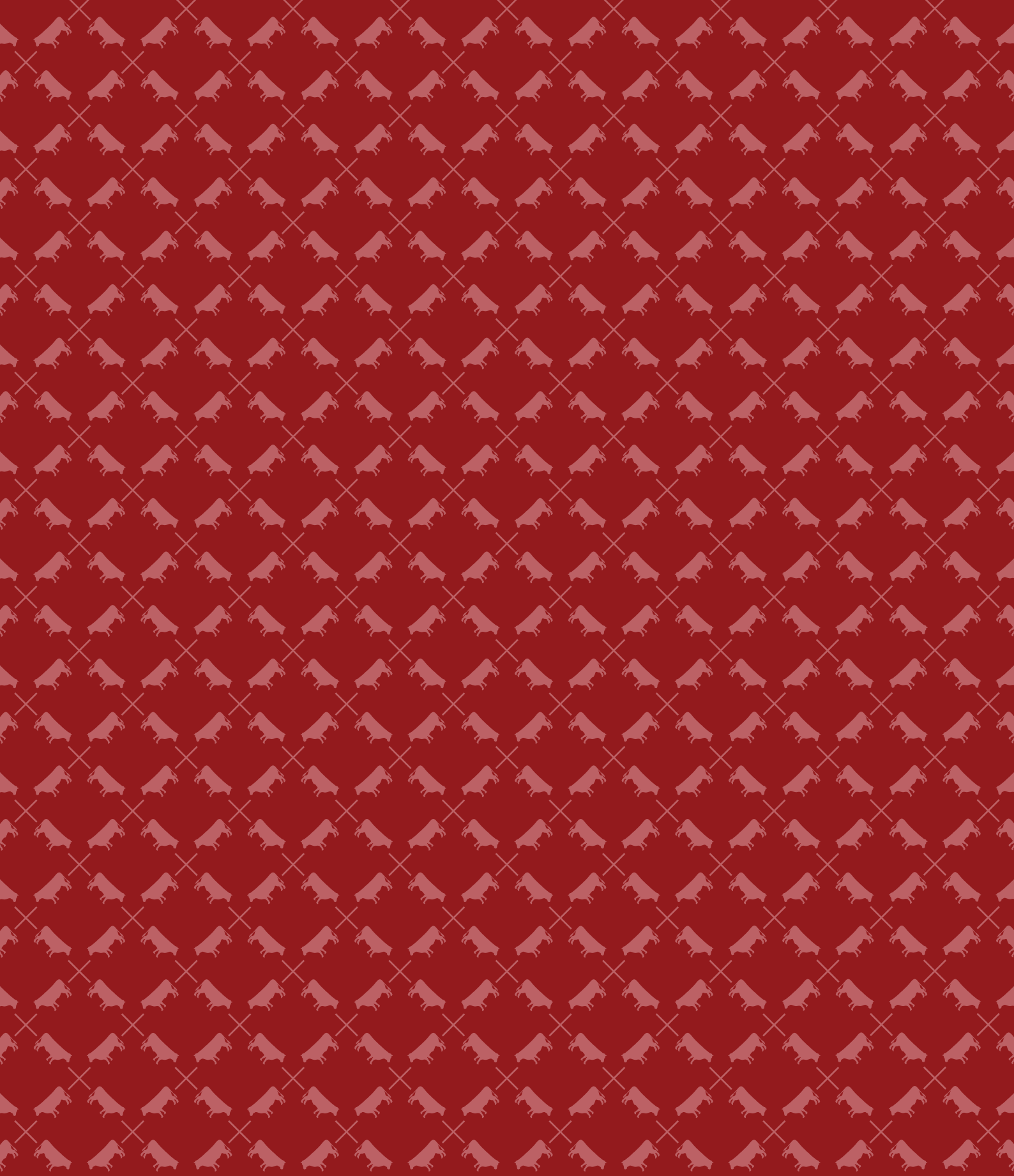
**Flaki wołowe**Beef tripe
Жвачные желудки

• 2419 •

**Księgi**Omasum
Книжки – отдел жвачного желудка

• 2420 •

**Penis wołowy**Pizzle
Говяжий пенис



Meat Plant „ZAKRZEWSCY”
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

