

Kontakty – **Czechy i Słowacja – Dawid Kuźma +48 607687511; Danuta Kudelska +48 607680662**

Kontakty –

Asortyment:

1. Mięso

.....

1a. Wieprzowe

1aa. Póltusze

1aaa. Póltusze pochodzenie POLSKA

1aab. Póltusze pochodzenie UE

1ab. Elementy wieprzowe świeże i mrożone

1aba. Boczek

1abaa. Boczek z kością szeroko cięty klasa S-U;

1abab. Boczek z kością wąsko cięty S -U

1abac. Boczek bez kości

1abaca. Boczek bez kości (żebro ścinane)

1abacb. Boczek bez kości łuskany

1abb. Karczek

1abba. Karczek bez kości

1abbb. Karczek z kością

1abc. Schab

1abca. Schab bez kości bez warkocza

1abcb. Schab bez kości z warkoczem

1abcc. Schab z kością/ z polędwiczką

1abcd. Schab z kością /bez polędwiczki

1abd. Szyńka

1abda. Szyńka bez kości bez tłuszczu 4D

1abdb. Szyńka bez kości z okrywą tłuszczową

1abdc. Szyńka z kością /ze skórą /z golonką

1abdd. Szyńka z kością /ze skórą/ bez golonki

1abde. Szyńka bez kości bez tłuszczu 3D

1abe. Łopatka

1abea. Łopatka bez kości bez tłuszczu 4D

1abdb. Łopatka bez kości z okrywą tłuszczową

1abdc. Łopatka z kością /ze skórą /z golonką

1abdd. Łopatka z kością /ze skórą/ bez golonki

1abee. Łopatka bez kości bez tłuszczu 3D

1abf. Polędwiczka

1abfa. Polędwiczka bez główki/ bez warkocza

1abfb. Polędwiczka z główką/ bez warkocza

1abg. Słonina

1abga. Słonina ze skórą

1abgb. Słonina bez skóry

1abh. Mięsa drobne

50/50 ;60/40; 70/30 ;80/20; mięso kl. IV

1abi. Tłuszcz

1abia. tłuszcz miękki

1abib. tłuszcz twardy

1abj. Kości

1abja. kości schabowe

1abjb. kości karkowe

1abjc. kości ogonowe

1abjd. kości techniczne

1abk. Podgardle

1abka. podgardle ze skórą

1abkb. podgardle bez skóry

1abl. Głowy

1bla. Głowy wieprzowe z polikami/ bez polików/ bez uszu

1abm. Podroby

1abma. poliki

1abmb. wątroba

1abmc. serca

1abmd. płuca

1abme. ozory

1abn. Golonko

1abna. Golonko przód

1abnb. Golonko przód bez kości/ ze skórą

1abnc. Golonko przód bez kości/ bez skóry

1abnd. Golonko tył

1abne. Golonko tył bez kości/ ze skórą

1abnf. Golonko tył bez kości/ bez skóry

1abng. III golonkowa (mix)

1abo. Nogi wieprzowe

1abp. Skórki wieprzowe

1abr. Żeberka

1abra. żeberka paski

1abrb. żeberka trójkąty

1abrc. żeberka trójkąty mięsne

1b. Mięso wołowe

1ba. pręga

1bb. polędwica

1bc. ligawa

1bd. antrykot

1be. mięsa drobne

1bf. kark
1bg. łopatka
1bh. rostbef
1bi. krzyżowa
1bj. skrzydło
1bk. mostek
1bl. łata
1bm. dolna zrazowa
1bn. górna zrazowa
1bo. rozbratel
1bp. ozory
1br. ćwierci wołowe

1c. Mięso drobiowe

1ca. Elementy z kurczaka

1caa. tuszka kurczaka
1cab. filet pojedynczy/podwójny z kurczaka
1cac. ćwiartka z kurczaka
1cad. korpusy z kurczaka
1cae. noga z kurczaka
1caf. noga z kurczaka bez kości ze skórą
1cag. noga z kurczaka bez kości bez skóry
1cah. wątróbka z kurczaka
1cai. serca z kurczaka
1caj. żołądki z kurczaka
1cak. skrzydełko z kurczaka
1cal. skrzydełka z kurczaka
1cam. łapki z kurczaka

1cb. Elementy z indyka

1cba. tuszka indyka
1cab. szyja z indyka
1cac. udziec z indyka
1cad. podudzie z indyka
1cae. filet pojedynczy/ podwójny z indyka
1caf. skrzydło z indyka
1cag. wątróbka z indyka
1cah. serca z indyka
1cai. żołądki z indyka