



KATALOG PRODUKTOWY

WĘDLINY I MIĘSO



TRADYCJA I DOŚWIADCZENIE

Zakłady Mięsne “Łuniewscy” to rodzinna firma z ponad 35-letnim doświadczeniem w branży mięsnej. Od 1989 roku dostarczamy najwyższej jakości mięso wołowe, łącząc tradycję z nowoczesnymi technologiami produkcji.

NOWOCZESNE I WYDAJNE ZAKŁADY

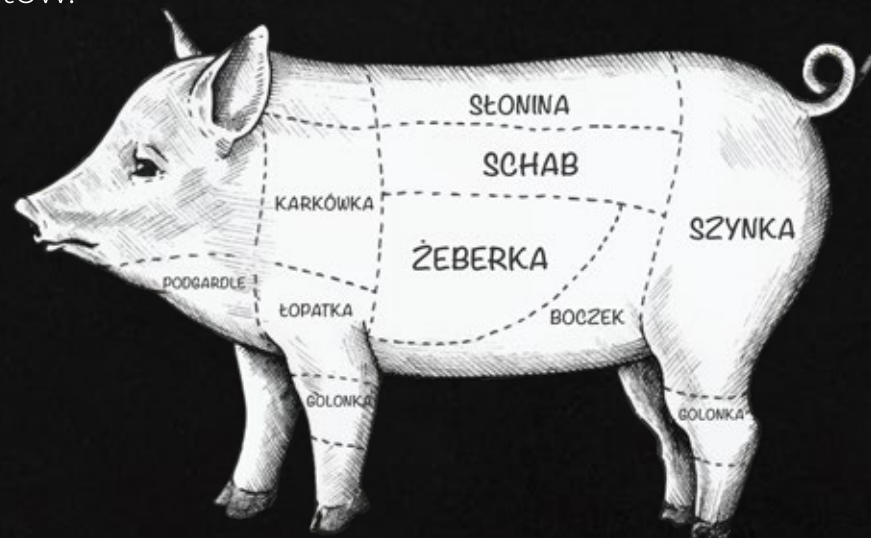
Nasza działalność opiera się na dwóch nowoczesnych zakładach:

Kostry-Śmiejki:

Główna siedziba firmy, gdzie prowadzimy kompleksowy proces produkcji mięsa wołowego. Zakład ten jest jednym z najnowocześniejszych w Polsce, co pozwala nam na osiągnięcie imponującej wydajności. Dzięki modernizacji linii ubojowej jesteśmy w stanie przetwarzać do 50 sztuk bydła na godzinę, przy jednoczesnym zachowaniu najwyższych standardów jakości i bezpieczeństwa.

Ciechanowiec:

W odpowiedzi na rosnące zapotrzebowanie rynku, w 2020 roku otworzyliśmy nowy zakład w Ciechanowcu specjalizujący się w produkcji mięsa wieprzowego. Inwestycja ta pozwoliła nam zwiększyć moce produkcyjne oraz rozszerzyć ofertę produktową, dostosowując się do potrzeb naszych klientów.



KONTROLA JAKOŚCI I BEZPIECZEŃSTWO

Priorytetem jest dla nas bezpieczeństwo i jakość naszych produktów. Stale podnosimy standardy produkcji, wdrażając nowoczesne systemy kontroli jakości oraz uzyskując liczne certyfikaty potwierdzające spełnianie rygorystycznych norm branżowych.

RODZINNE WARTOŚCI

Jako firma rodzinna, cenimy bliskie relacje zarówno z naszymi Pracownikami, jak i Klientami. Wierzymy, że indywidualne podejście oraz dbałość o każdy detal przekładają się na zaufanie i satysfakcję naszych odbiorców.

WŁASNY TRANSPORT

Dysponujemy własną flotą transportową, co pozwala nam na terminowe i bezpieczne dostarczanie produktów do klientów w kraju i za granicą. Specjalizujemy się w transporcie chłodniczym, co gwarantuje utrzymanie najwyższej jakości naszych wyrobów podczas dostaw.

ZRÓWNOWAŻONY ROZWÓJ

Dbamy o środowisko naturalne, dlatego w 2014 roku uruchomiliśmy nowoczesną oczyszczalnię ścieków, spełniającą najbardziej restrykcyjne wymogi dotyczące czystości wód. Inwestujemy w technologie przyjazne środowisku, aby minimalizować nasz wpływ na otoczenie.

SZEROKA OFERTA

Oferujemy szeroką gamę mięs wołowych i wieprzowych, dostępnych w półtuszach, ćwierciach oraz jako gotowe elementy. Nasze produkty trafiają do sklepów mięsnych, hoteli oraz punktów gastronomicznych w Polsce i za granicą, ciesząc się uznaniem za jakość i smak.

**ZAPRASZAMY DO WSPÓŁPRACY I POZNANIA PEŁNEJ OFERTY
ZAKŁADÓW MIĘSNYCH “ŁUNIEWSCY”.**

O NAS

BĘDZIEMY TWOIM NAJLEPSZYM PARTNEREM

SIEĆ WŁASNYCH SKLEPÓW FIRMOWYCH

Zakłady Mięsne “Łuniewscy” z dumą prowadzą sieć własnych sklepów firmowych, co stanowi istotny element naszej działalności. Dzięki bezpośredniemu kontaktowi z klientami detalicznymi, doskonale rozumiemy wyzwania, przed jakimi staje branża mięsna, oraz znamy oczekiwania konsumentów.



ZAKŁAD W CIECHANOWCU

BEZPOŚREDNI KONTAKT Z KLIENTEM

Prowadzenie własnych punktów sprzedaży umożliwia nam:

Poznanie preferencji konsumentów: Bezpośrednia interakcja z klientami pozwala nam na bieżąco śledzić ich potrzeby i dostosowywać ofertę do zmieniających się trendów.

Szybką reakcję na opinie: Dzięki bliskiemu kontaktowi z odbiorcami możemy natychmiast reagować na sugestie i uwagi, co przekłada się na ciągłe doskonalenie naszych produktów i usług.

ZROZUMIENIE WYZWAŃ BRANŻY

Jako producent i detalista, jesteśmy świadomi wyzwań związanych z:

Logistyką i dystrybucją: Prowadzenie własnych sklepów pozwala nam lepiej zrozumieć procesy logistyczne, co przekłada się na efektywniejszą współpracę z partnerami handlowymi.

Zarządzaniem asortymentem: Doświadczenie w sprzedaży detalicznej umożliwia nam optymalne planowanie i zarządzanie asortymentem, co jest kluczowe dla satysfakcji klientów.

SPEŁNIANIE OCZEKIWAŃ KONSUMENTÓW

Dzięki prowadzeniu własnych sklepów:

Gwarantujemy świeżość i jakość: Bezpośrednia kontrola nad łańcuchem dostaw pozwala nam dostarczać produkty najwyższej jakości, spełniające oczekiwania nawet najbardziej wymagających klientów.

Budujemy zaufanie: Obecność naszych sklepów na rynku lokalnym wzmacnia relacje z konsumentami i buduje ich lojalność wobec marki “Łuniewscy”.





**Z PODLASIA
NA CAŁĄ
POLSKĘ**





POŁĘDWICA ŁOSOSIOWA

Delikatna i soczysta
połędwica wieprzowa,
idealna do kanapek
oraz jako składnik
deski wędlin.
Pakowana próżniowo
dla zachowania
świeżości.

VAC 0,8-1,3 kg



WĘDZONKA KROTOSZYŃSKA

Tradycyjna wędzonka
o wyrazistym smaku,
doskoną do
podania na zimno
lub jako dodatek do
dań obiadowych.
Pakowana próżniowo.

VAC 0,9-1,4 kg



ROLADA WIEPRZOWA SIATKA

Aromatyczna
rolada z mięsa
wieprzowego, świetna
na rodzinne obiady
czy uroczystości.
Przygotowana w
siatce dla zachowania
kształtu.

1,7-2,5 kg



OZORKI WOŁOWE W GALARECIE OSŁONKA

Delikatne ozorki
wołowe w
aromatycznej
galarecie, idealne jako
przystawka na zimno.
Pakowane w osłonce.

2-3 kg



PRZYSMAK WOŁOWO- WIEPRZOWY OSŁONKA

Wykwintna kompozycja mięsa wołowego i wieprzowego, doskonała na kanapki lub jako przekąska. Pakowana w osłonce.

1,8-2 kg



INDYK W GALARECIE OSŁONKA

Lekki i delikatny indyk w galarecie, świetny jako przystawka lub dodatek do sałatek. Pakowany w osłonce.

0,4-0,8 kg



MIELONKA WIEPRZOWA W GALARECIE OSŁONKA

Klasyczna mielonka wieprzowa w galarecie, idealna na kanapki lub jako składnik sałatek. Pakowana w osłonce.

0,4-0,8 kg



POŁĘDWICA SOPOČKA

Delikatna polędwica o łagodnym smaku, doskonała na kanapki i deski wędlin. Pakowana próżniowo.

1-1,4 kg



PASZTETOWA OSŁONKA

Tradycyjna pasztetowa o kremowej konsystencji, idealna do smarowania pieczywa. Pakowana w osłonce.

0,4-0,6 kg



PASZTETOWA DELIKATESOWA OSŁONKA

Wykwintna wersja pasztetowej o delikatnym smaku, świetna na kanapki. Pakowana w osłonce.

0,4-0,6 kg



PIECZEŃ WIEPRZOWA RZYMSKA

Soczysta pieczeń wieprzowa, idealna na obiady rodzinne. Przygotowana w foremce.

0,7-1 kg



PIECZEŃ NYCÓWKA FOREMKA

Aromatyczna pieczeń z wyselekcjonowanego mięsa, doskonała na ciepło i zimno. Przygotowana w foremce.

0,7-1 kg



PRZYSMAK WIEPRZOWY

Wyśmienity przysmak z mięsa wieprzowego, idealny na kanapki lub jako przekąska. Pakowany próżniowo.

VAC 0,7-1,3 kg



PASZTET Z ŻURAWINĄ FOREMKA

Delikatny pasztet z dodatkiem żurawiny, łączący słodko-kwaśne nuty, świetny na kanapki. Przygotowany w foremce.

0,3-0,5 kg



PASZTET FIRMOWY WIEPRZOWY FOREMKA

Aromatyczna rolada z mięsa wieprzowego, świetna na rodzinne obiady czy uroczystości. Przygotowana w siatce dla zachowania kształtu.

1,7-2,5 kg



PASZTET DROBIOWY FOREMKA

Lekki pasztet z mięsa drobiowego, doskonały na kanapki i jako przekąska. Przygotowany w foremce.

0,5-0,9 kg



SALCESON EXTRA WIEPRZOWY OSŁONKA

Bogaty w smaku salceson z mięsa wieprzowego, idealny na kanapki lub jako przystawka. Pakowany w osłonce.

1-1,3 kg



SCHAB KRESOWY SZNUROWANY

Aromatyczny schab sznurowany, przygotowany według tradycyjnej receptury, doskonały na zimno i ciepło.

1-1,3 kg



ROLADA Z KURCZAKA SIATKA

Delikatna rolada z mięsa kurczaka, świetna na kanapki i jako lekka przekąska. Przygotowana w siatce.

1-1,3 kg



SCHAB W GALARECIE OSŁONKA

Soczysty schab w aromatycznej galarecie, idealny jako przystawka na zimno. Pakowany w osłonce.

1,5-2 kg



MIELONKA WIEPRZOWA OSŁONKA

Klasyczna mielonka z mięsa wieprzowego, doskonała na kanapki i do sałatek.

1-1,5 kg



KIEŁBASA ŻYWIECKA OSŁONKA

Tradycyjna kiełbasa o wyrazistym smaku, doskonała na kanapki oraz jako dodatek do dań obiadowych. Pakowana w osłonkę białkową.

0,8-1,2 kg



KIEŁBASA KRAKOWSKA OSŁONKA

Aromatyczna kiełbasa o zwartej konsystencji, idealna na zimno i ciepło. Świetnie komponuje się z pieczywem i musztardą.

0,8-1,2 kg



KIEŁBASA TATRZAŃSKA OSŁONKA

Pikantna kiełbasa inspirowana góralskimi recepturami, doskonała jako przekąska. Pakowana w poręczne porcje.

0,3-0,4 kg



MORTADELA OSŁONKA

Delikatna w smaku mortadela, idealna na kanapki oraz jako składnik sałatek. Pakowana w osłonce dla zachowania świeżości.

2-2,5 kg



METKA CEBULOWA OSŁONKA

Wyrazista metka z dodatkiem cebuli, świetna do smarowania pieczywa. Pakowana w osłonce, gotowa do spożycia.

0,2-0,3 kg



BOCZEK ROŁOWANY

Soczysty boczek zwinięty w roladę, idealny do pieczenia lub jako dodatek do dań. Pakowany próżniowo dla zachowania świeżości.

0,8-1,2 kg



BALERON KLASYCZNY SIATKA

Tradycyjny baleron o bogatym smaku, doskonały na kanapki i deski wędlin. Przygotowany w siatce dla zachowania kształtu.

0,8-1,2 kg



KABANOSY WIEPRZOWE

Cienkie, suszone kielbaski o intensywnym smaku, idealne jako przekąska lub dodatek do sałatek. Pakowane próżniowo.

VAC 1-1,2 kg



KIEŁBASKI ŚNIADANIOWE PARZONE

Delikatne kielbaski parzone, doskonałe na śniadanie lub jako przekąska. Dostępne w opakowaniach próżniowych oraz w atmosferze modyfikowanej.

VAC 0,4 kg MAP 4 kg



KONDZIUK OSŁONKA

Tradycyjny wyrób mięsny o wyrazistym smaku, idealny na kanapki oraz jako dodatek do dań obiadowych. Pakowany w osłonce.

1,7-1,9 kg



KIEŁBASKI ŚNIADANIOWE WĘDZONO- PARZONE

Delikatne kielbaski wędzono-parzone, o aromatycznym smaku – doskonałe na śniadanie lub jako przekąska. Dostępne w opakowaniach próżniowych oraz w atmosferze modyfikowanej.

VAC 7 szt



KIEŁBASKI MEKSYKAŃSKIE

Pikantne kiełbaski z nutą meksykańskich przypraw, idealne na grilla lub jako przekąska. Pakowane próżniowo po 10 sztuk. Produkt wysoko mrożony, doskonały do hot dogów. Bez osłonek, o pikantnym smaku, mniej polecany na grilla.

VAC 10 szt.



KIEŁBASKI BEKONOWE

Delikatne kiełbaski z dodatkiem bekonu, doskonałe na śniadanie lub jako przekąska. Pakowane próżniowo po 7 sztuk. Produkt wysoko mrożony, szczególnie polecany do hot dogów. Bez osłonek, z wyczuwalnym smakiem bekonu.

VAC 7 szt



PARÓWKI WIEPRZOWE

Klasyczne parówki z mięsa wieprzowego, idealne na ciepło i zimno. Dostępne w opakowaniach próżniowych oraz w atmosferze modyfikowanej.

VAC 0,4 kg MAP 1 kg



KIEŁBASA ALPEJSKIE

Aromatyczne kiełbaski inspirowane alpejskimi recepturami, doskonałe na grilla lub jako przekąska. Pakowane próżniowo po 7 sztuk. Produkt wysoko mrożony, szczególnie polecany do hot dogów. Bez osłonek, idealny do szybkiego przygotowania.

0,8-1,2 kg



KIEŁBASA PARÓWKOWA

Delikatna kiełbasa o gładkiej konsystencji, doskonała na kanapki oraz jako dodatek do dań. Pakowana w atmosferze modyfikowanej.

MAP 0,8-1,2 kg



BOCZEK KLASYCZNY PLASTRY

Tradycyjny boczek krojony w plastry, idealny na kanapki, do sałatek oraz jako dodatek do dań. Dostępny w opakowaniach próżniowych oraz w atmosferze modyfikowanej.

VAC 0,5-1 kg MAP 1-4 kg



SALCESON CZARNY OSŁONKA

Wyrazisty salceson o bogatym smaku, doskonały na kanapki oraz jako przystawka. Pakowany w osłonce.

1,8-2,5 kg



PALCÓWKA DOJRZEWAJĄCA

Tradycyjna kiełbasa dojrzewająca o intensywnym smaku, idealna na kanapki oraz jako przekąska. Pakowana w atmosferze modyfikowanej.

0,8-1,2 kg



KIEŁBASA CHORIZO

Pikantna kielbasa inspirowana hiszpańską kuchnią, doskonała na kanapki, do sałatek oraz jako dodatek do dań. Pakowana w atmosferze modyfikowanej.

MAP 0,9-1,1 kg



KIEŁBASA ZE ŚWINIOBICIA

Tradycyjna kielbasa wieprzowa, przygotowywana według staropolskich receptur. Charakteryzuje się wyrazistym smakiem i aromatem, idealna do podgrzania w wodzie, na patelni czy na grillu. Pakowana w atmosferze modyfikowanej.

MAP 1 kg



KIEŁBASA NIEDŹWIEDZIA

Aromatyczna kielbasa o intensywnym smaku, doskonała na kanapki oraz jako dodatek do dań obiadowych. Pakowana w atmosferze modyfikowanej.

MAP 1 kg



KIEŁBASA WIEJSKA WIEPRZOWO-WOŁOWA

Kielbasa o tradycyjnym, wiejskim smaku, łącząca mięso wieprzowe i wołowe. Idealna na kanapki, do sałatek oraz jako dodatek do dań. Pakowana w atmosferze modyfikowanej.

MAP 1 kg



KIEŁBASA ŚLĄSKA

Klasyczna kiełbasa śląska o delikatnym smaku, doskonała na grilla, do podgrzania w wodzie lub na patelni. Pakowana w atmosferze modyfikowanej.

MAP 1 kg



KIEŁBASA KRUCHA Z GALARETKĄ

Delikatna kiełbasa z dodatkiem galaretki, doskonała na zimno jako przystawka lub dodatek do kanapek. Pakowana w atmosferze modyfikowanej.

MAP 1 kg



KIEŁBASA DO KOSZYCZKA

Małe kiełbaski idealne do wielkanocnego koszyczka, o tradycyjnym smaku. Pakowane w atmosferze modyfikowanej.

MAP 0,2-0,3 kg



KIEŁBASA WĘGIERSKA WIEPRZOWO- WOŁOWA

Pikantna kiełbasa inspirowana węgierską kuchnią, łącząca mięso wieprzowe i wołowe. Idealna na kanapki, do sałatek oraz jako dodatek do dań. Pakowana w atmosferze modyfikowanej.

MAP 1 kg



KIEŁBASA CHŁOPSKA

Tradycyjna kiełbasa o wyrazistym smaku, doskonała na kanapki oraz jako dodatek do dań obiadowych. Pakowana w atmosferze modyfikowanej.

MAP 1 kg



KIEŁBASA JARMARCZNA

Aromatyczna kiełbasa o intensywnym smaku, doskonała na kanapki oraz jako przekąska. Pakowana w atmosferze modyfikowanej.

MAP 1 kg



KASZANKA

Tradycyjna kaszanka o bogatym smaku, idealna do podgrzania na patelni, grillu lub w piekarniku. Pakowana w atmosferze modyfikowanej.

MAP 1 kg



KIEŁBASA BIAŁA SUROWA

Surowa biała kiełbasa o delikatnym smaku, doskonała do gotowania, pieczenia lub grillowania. Pakowana w atmosferze modyfikowanej.

MAP 1 kg



KIEŁBASA BIAŁA PARZONA

Parzona biała kielbasa o tradycyjnym smaku, idealna do podgrzania w wodzie lub na patelni. Pakowana w atmosferze modyfikowanej.

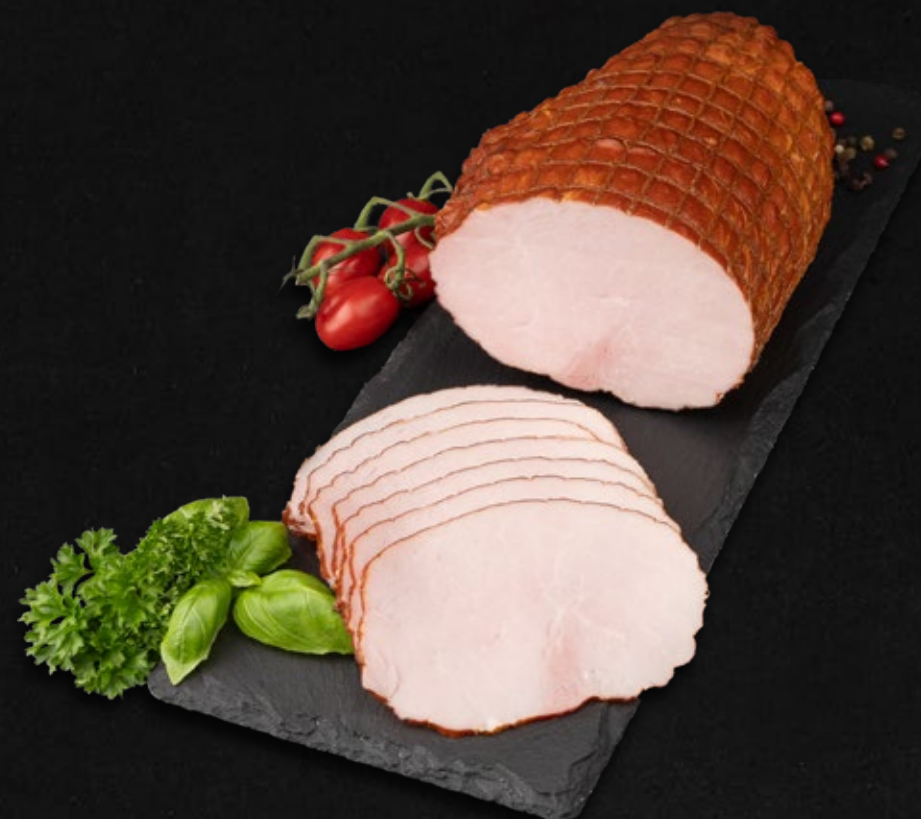
MAP 1 kg



BOCZEK KLASYCZNY

Tradycyjny boczek o wyrazistym smaku, doskonały na kanapki, do sałatek oraz jako dodatek do dań. Pakowany próżniowo dla zachowania świeżości.

0,7-1,2 kg



SZYNKA KLASYCZNA

Klasyczna szynka o delikatnym smaku, idealna na kanapki oraz jako dodatek do dań obiadowych. Pakowana próżniowo dla zachowania świeżości.

VAC 1-1,3 kg



SZYNKA Z TŁUSZCZEM

Szynka z delikatną warstwą tłuszczu, nadającą jej soczystości i wyrazistego smaku. Idealna na kanapki oraz jako dodatek do dań. Pakowana próżniowo.

VAC 1-1,3 kg



OGONY WIEPRZOWE WĘDZONE

Wędzone ogony wieprzowe o intensywnym smaku, doskonałe jako dodatek do zup, kapusty czy fasolki po bretońsku. Pakowane w atmosferze modyfikowanej.

MAP 1 kg



USZY WĘDZONE

Wędzone uszy wieprzowe o charakterystycznym smaku, idealne jako przekąska lub dodatek do dań kuchni regionalnej. Pakowane w atmosferze modyfikowanej.

MAP 1 kg



ŻEBERKA SCHABOWE WĘDZONE

Wędzone żeberka schabowe o intensywnym aromacie, idealne do podgrzania na grillu, w piekarniku lub jako dodatek do zup i dań jednogarnkowych. Pakowane w atmosferze modyfikowanej.

MAP 1,5 kg



GOŁONKA PRZEDNIA Z KOŚCIĄ WĘDZONA

Wędzona golonka przednia z kością, charakteryzująca się soczystym mięsem i głębokim smakiem. Doskonale nadaje się do pieczenia, gotowania lub duszenia. Pakowana w atmosferze modyfikowanej.

VAC 1-1,3 kg



NOGI WIEPRZOWE WĘDZONE

Wędzone nogi wieprzowe, idealne do przygotowania tradycyjnych potraw, takich jak galarety czy zupy. Pakowane w atmosferze modyfikowanej.

MAP 1 kg



KOŚCI KARKOWE WĘDZONE

Wędzone kości karkowe, doskonałe jako baza do aromatycznych wywarów, zup czy sosów. Pakowane w atmosferze modyfikowanej.

MAP 1 kg



KOŚCI SCHABOWE WĘDZONE

Wędzone kości schabowe, idealne do przygotowania esencjonalnych bulionów i zup. Pakowane w atmosferze modyfikowanej.

MAP 1-1,5 kg



SŁONINA W PAPRYCE

Szynka z delikatną warstwą tłuszczu, nadającą jej soczystość i wyrazisty smak. Idealna na kanapki oraz jako dodatek do dań. Pakowana próżniowo.

VAC 0,3-0,4 kg



SŁONINA DOJRZEWAJĄCA

Dojrzejąca słonina o wyrazistym smaku, idealna jako przekąska lub dodatek do dań kuchni regionalnej. Pakowana próżniowo

VAC 0,3-0,4 kg



GOŁONKA WĘDZONA

Wędzona golonka o intensywnym smaku, doskonała do pieczenia, gotowania lub duszenia. Pakowana w atmosferze modyfikowanej.

MAP 1-1,5 kg



BOCZEK DOJRZEWAJĄCY

Dojrzejący boczek o bogatym smaku, idealny na kanapki, do sałatek oraz jako dodatek do dań. Pakowany w atmosferze modyfikowanej.

MAP 0,8-1,2 kg



POŁĘDWICA DOJRZEWAJĄCA

Dojrzejąca połędwica o delikatnym smaku, doskonała na kanapki oraz jako przystawka. Pakowana w atmosferze modyfikowanej.

MAP 1-1,5 kg



PASTRAMI WOŁOWE

Aromatyczne pastrami wołowe, idealne na kanapki, do sałatek oraz jako dodatek do dań. Pakowane próżniowo dla zachowania świeżości.

VAC 0,8-1,2 kg



POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA WĘDZONA

Wędzona połędwiczka wieprzowa o delikatnym smaku, doskonała na kanapki, do sałatek oraz jako przystawka. Pakowana próżniowo.

VAC 1-1,3 kg



BOCZEK KLASYCZNY

Tradycyjny boczek o wyrazistym smaku, doskonały na kanapki, do sałatek oraz jako dodatek do dań. Pakowany próżniowo dla zachowania świeżości.

0,7-1,2 kg



BALERON TRADYCYJNY

Tradycyjny baleron o wyrazistym smaku, idealny na kanapki oraz jako dodatek do dań obiadowych. Pakowany w atmosferze modyfikowanej.

MAP 0,8-1,5 kg



POŁĘDWICA TRADYCYJNA

Tradycyjna połędwica o wyrazistym smaku, doskonała na kanapki oraz jako przystawka. Pakowana w atmosferze modyfikowanej

MAP 0,8-1,2 kg



SZYNKA TRADYCYJNA

Tradycyjna szynka o delikatnym smaku, idealna na kanapki oraz jako dodatek do dań obiadowych. Pakowana w atmosferze modyfikowanej.

MAP 0,8-1,2 kg



SMALEC KUBEK

Tradycyjny smalec wieprzowy, idealny do smarowania pieczywa lub jako dodatek do potraw. Pakowany w wygodnym kubku.

450 g



BOCZEK KLASYCZNY

Tradycyjny boczek krojony w plastry, idealny na kanapki, do sałatek oraz jako dodatek do dań. Pakowany w karton.

VAC 100g/12 sztuk



BALERON KLASYCZNY

Tradycyjny baleron o bogatym smaku, doskonały na kanapki i deski wędlin. Pakowany w karton.

VAC 100g/12 sztuk



BOCZEK ROLOWANY

Soczysty boczek, idealny na kanapki lub jako dodatek do dań. Pakowany w karton.

VAC 100g/12 sztuk



KIEŁBASA KRAKOWSKA

Aromatyczna kielbasa o zwartej konsystencji, idealna na kanapki. Świetnie komponuje się z pieczywem i musztardą. Pakowana w karton.

VAC 100g/12 sztuk



KIEŁBASA SZYMKOWA

Delikatna kielbasa o aromatycznym smaku, idealna na kanapki i deski wędlin. Pakowana w karton.

VAC 100g/12 sztuk



MIELONKA WIEPRZOWA

Klasyczna mielonka z mięsa wieprzowego, doskonała na kanapki i do sałatek. Pakowana w karton.

VAC 100g/12 sztuk



PASTRAMI WOŁOWE

Aromatyczne pastrami wołowe, idealne na kanapki, do sałatek oraz jako dodatek do dań. Pakowane w karton.

VAC 100g/12 sztuk



POŁĘDWICA SOPOCKA

Delikatna polędwica o łagodnym smaku, doskonała na kanapki i deski wędlin. Pakowana w karton.

VAC 100g/12 sztuk



SZYNKA Z TŁUSZCZEM

Szynka z delikatną warstwą tłuszczu, nadającą jej soczystości i wyrazistego smaku. Idealna na kanapki oraz jako dodatek do dań. Pakowana w karton.

VAC 100g/12 sztuk



KARKÓWKA EXTRA

Wysokiej jakości karkówka wieprzowa, idealna do pieczenia, grillowania lub duszenia. Charakteryzuje się soczystością i wyrazistym smakiem.



KARKÓWKA Z KORONĄ

Efektownie prezentujący się kawałek karkówki wieprzowej. Idealny na uroczyste okazje, doskonale nadaje się do pieczenia w całości, zachowując soczystość i pełnię smaku mięsa.



BOCZEK Z ŻEBRAMI WĄSKI

Wąski boczek z żebrami, idealny do pieczenia, grillowania lub duszenia. Charakteryzuje się soczystym mięsem i wyrazistym smakiem, doskonały jako dodatek do dań obiadowych.



BOCZEK SZEROKI ŁUSKANY BEZ ŻEBER

Szeroki boczek bez żeber, łuskany dla łatwiejszego przygotowania. Idealny do smażenia, pieczenia czy grillowania, stanowi doskonały dodatek do kanapek, sałatek oraz dań głównych.



POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE

Delikatne polędwiczki wieprzowe, doskonałe do smażenia, pieczenia czy grillowania. Charakteryzują się kruchością i subtelnym smakiem, idealne na elegancki obiad lub kolację.



ŁOPATKA

Soczysta łopatka wieprzowa, uniwersalna w kuchni. Nadaje się do pieczenia, duszenia, gotowania czy mielenia na kotlety mielone. Stanowi doskonałą bazę do wielu tradycyjnych potraw.



SZYNKA DOLNA Z LIGAWKĄ

Dolna część szynki wieprzowej z ligawką, charakteryzująca się chudym i delikatnym mięsem. Idealna do pieczenia, gotowania czy przygotowania domowych wędlin.



SZYNKA KULKA

Szynka wieprzowa w kształcie kulki, o zwartej strukturze mięsa. Doskonale nadaje się do pieczenia, wędzenia czy gotowania, stanowiąc smaczny dodatek do kanapek i sałatek.



SZYNKA GÓRNA

Górna część szynki wieprzowej, charakteryzująca się soczystym i aromatycznym mięsem. Idealna do pieczenia, duszenia czy przygotowania domowych wędlin.



SZYNKA OGONÓWKA

Szynka wieprzowa z części ogonowej, o wyrazistym smaku i soczystym mięsie. Doskonale nadaje się do pieczenia, gotowania czy wędzenia, stanowiąc smaczny dodatek do dań obiadowych.

MAP 0,8-1,2 kg



SCHAB Z KOŚCIĄ CIĘTY NA STEK

Schab wieprzowy z kością, pokrojony na steki. Idealny do smażenia, grillowania czy pieczenia, charakteryzuje się soczystym mięsem i wyrazistym smakiem.



GOŁONKA PRZEDNIA

Przednia golonka wieprzowa, doskonała do gotowania, pieczenia czy duszenia. Charakteryzuje się soczystym mięsem i głębokim smakiem, idealna do tradycyjnych potraw.

GOŁONKA TYLNA

Tylne golonki wieprzowe, o większej zawartości mięsa. Idealne do pieczenia, gotowania czy duszenia, stanowi smaczny dodatek do dań obiadowych.

ŻEBERKO TRÓJKĄT

Żeberka wieprzowe w kształcie trójkąta, doskonałe do grillowania, pieczenia czy duszenia. Charakteryzują się soczystym mięsem i wyrazistym smakiem.

ŻEBERKO PASEK EXTRA

Wysokiej jakości żeberka wieprzowe w formie pasków, idealne do grillowania, pieczenia czy duszenia. Charakteryzują się soczystym mięsem i intensywnym smakiem.

GŁOWA WIEPRZOWA

Głowa wieprzowa, doskonała do przygotowania tradycyjnych potraw, takich jak galarety czy pasztety. Stanowi bogate źródło kolagenu i intensywnego smaku.



KOŚCI SCHABOWE

Kości schabowe, idealne do przygotowania esencjonalnych bulionów, zup czy sosów. Dodają potrawom głębokiego smaku i aromatu.



ŻEBERKA SCHABOWE

Żeberka schabowe, doskonałe do grillowania, pieczenia czy duszenia. Charakteryzują się soczystym mięsem i wyrazistym smakiem, idealne na rodzinne spotkania.



KOŚCI KARKOWE

Kości karkowe, idealne do przygotowania aromatycznych wywarów, zup czy sosów. Dodają potrawom głębokiego smaku i bogactwa.



PODGARDLE

Podgardle wieprzowe, doskonałe do przygotowania smalcu, pasztetów czy kiełbas. Charakteryzuje się wysoką zawartością tłuszczu i intensywnym smakiem.



MIĘSO IIB 50/50

Mieszanka mięsa wieprzowego o proporcji 50% mięsa chudego do 50% tłuszczu, idealna do przygotowania kielbas, pasztetów oraz innych wyrobów mięsnych.



MIĘSO KLASA III

Mięso wieprzowe klasy III, charakteryzujące się wyższą zawartością tłuszczu.



PACHWINA

Pachwina wieprzowa to część tuszy o wyrazistym smaku i soczystym mięsie. Idealna do pieczenia, duszenia czy przygotowania tradycyjnych potraw kuchni polskiej.



SCHAB Z KOŚCIĄ

Schab wieprzowy z kością, doskonały do przygotowania soczystych kotletów schabowych, pieczeni czy grillowanych steków. Obecność kości dodaje potrawom głębszego smaku.



SCHAB BEZ KOŚCI

Chudy i delikatny schab wieprzowy bez kości, idealny do smażenia, pieczenia czy duszenia. Świetnie sprawdza się w roli kotletów schabowych czy roladek nadziewanych.



SCHAB Z TŁUSZCZEM

Schab wieprzowy z warstwą tłuszczu, który podczas obróbki termicznej nadaje mięsu soczystości i głębszego smaku. Idealny do pieczenia, grillowania czy smażenia.



SZYNKA 4D

Szynka wieprzowa 4D to wysokiej jakości mięso, doskonałe do pieczenia, wędzenia czy gotowania. Charakteryzuje się soczystością i delikatnym smakiem, idealna na kanapki czy jako składnik dań obiadowych.



MIĘSO IIA

Mieszanka mięsa wieprzowego o proporcji 80% mięsa chudego do 20% tłuszczu, doskonała do przygotowania kielbas, pasztetów oraz innych wyrobów mięsnych.

80/20



www.luniewscy.pl
sprzedaz.ciechanowiec@luniewscy.pl
+48 534-105-403