

Świat Szlachetnej
WOŁOWINY[®]

*Premium
Quality*



KATALOG MIĘSA
WOŁOWEGO
BEEF CATALOGUE

ponad **40** lat
tradycji





more than 40 years of tradition

Zakłady Mięsne „Łmeat - Łuków” S.A.
działają od 1973 r.

Profil działalności:

- skup i ubój żywca wieprzowego i wołowego,
- rozbiór mięsa wieprzowego i wołowego,
- produkcja i dystrybucja mięsa, wędlin, konserw i tłuszczów,
- produkcja karmy dla zwierząt domowych,
- własna sieć detaliczna i hurtowa,
- własny transport specjalistyczny żywcowy i do przewozu wyrobów gotowych.

Na pozycję lidera firma pracuje od 1973 roku systematycznie modernizując się i inwestując po to, aby spełnić oczekiwania swoich Klientów. Unowocześniona baza techniczna i technologiczna pozwala na ciągle poszerzanie oferty handlowej o nowe asortymenty, nowe sposoby pakowania, spełniając tym samym standardy światowe. Pomimo ciągłej dbałości o nowoczesność nie zapominamy o polskich, sprawdzonych recepturach. Większość produkowanych przez nas wędlin i konserw spełnia wymagania dawnych polskich norm. Marka „Łmeat-Luków” S.A. jest gwarancją jakości i wyśmienitego smaku doskonałych, tradycyjnych wędlin i konserw.

***Zapraszamy do zapoznania się
z prezentowaną ofertą produktową
Zakładów Mięsnych „Łmeat - Łuków” S.A.***

Мясокомбинат АО „Łmeat-Łuków”
действует на рынке с 1973 г.

Профиль деятельности:

- заготовка и убой скота,
- разделка свиней и говяжьих туш,
- производство и дистрибуция мяса, колбасных изделий, консервов и жиров,
- производство корма для домашних животных,
- собственная сеть розничных и оптовых баз,
- собственный специализированный транспорт для перевозки скота и готовых изделий.

Фирма с 1973 года является лидером, систематически модернизирует и инвестирует для того, чтобы отвечать требованиям наших клиентов. Достигнутые результаты и удовлетворение клиентов подтверждают экономическую эффективность фирмы, нашу солидность и добросовестность в бизнесе. Современная техническая и технологическая база позволяет постоянно расширять торговое предложение и вводить новый ассортимент, новые способы упаковки, отвечая тем самым мировым стандартам. Наряду с постоянной заботой об усовершенствовании мы не забываем о проверенных польских рецептурах. Большинство производимых нами консервов отвечает многолетним требованиям польских норм. Марка „Łmeat-Łuków” S.A. это гарантия качества и отличного вкуса превосходных традиционных колбас и косервов. Традиционные вкусы оценены специалистами на многочисленных престижных конкурсах.



The „Łmeat - Łuków” S.A. Meat Processing Plant
has been in operation since 1973.

Profile of our business activities:

- Purchase and slaughter of livestock,
- Cutting meats,
- Production and distribution of meats, cold meats, tinned meat and fats,
- Production of pet food,
- Own retail network and wholesale centres,
- Own specialist transport of livestock and ready-made products.

Extensive trade experience:

Our experience in trading with domestic and foreign customers over many years has enabled us to adapt to various market requirements and constantly changing needs. The company has been working since 1973 to achieve our leading position. Systematic modernization and investments are made to fulfill our customers' expectations. The modernized technical and technological facilities allow us to constantly broaden our offer with new ranges and packing solutions thus complying with international standards. Despite our constant attention to modernity we never forget about Polish well-proven recipes. The „Łmeat - Łuków” S.A. brand guarantees the quality and delicious taste of perfect traditional cold meats and tinned food.



Die Fleischwerke „Łmeat - Łuków” S.A.
sind seit 1973 auf dem Markt tätig.

Unser Tätigkeitsprofil:

- Aufkauf und Schlachtung von Vieh,
- Zerlegung des Fleisch,
- Herstellung und Vertrieb von Fleisch - und Wurstwaren, Konserven und Speisefett,
- Herstellung von Hundefutter,
- eigenes Verkaufsnetz und Großhandlungen,
- eigene spezialisierte Transportmittel für den Transport von Lebendvieh und von Fertigprodukten.

Dank unserer langjährigen Handelserfahrung mit Partnern im In- und Ausland sind wir in der Lage, uns an verschiedene Anforderungen und ständig wechselnde Bedürfnisse anzupassen.

Die Firma ist auf dem Markt als Marktführer etabliert seit 1937. Wir modernisieren unser Werk ständig und führen neue Investitionen durch, um die Erwartungen unserer Kunden zu erfüllen. Dank der technischen und technologischen Modernisierung der Firma können wir unser Angebot ständig um neue Produkte erweitern. Wir führen neue Verpackungssysteme ein und erfüllen in dieser Hinsicht die internationalen Standards. Trotz der ständiger Modernisierung vergessen wir nicht die traditionellen polnischen Rezepturen. Die Marke „Łmeat - Łuków” S.A. ist ein Garant für die Qualität und den ausgezeichneten Geschmack unserer traditionellen Wurstwaren und Konserven.



Experience and great service

The "Łmeat-Łuków" S.A. Meat Processing Plant
has been in operation since 1973.

PROFILE OF OUR BUSINESS ACTIVITIES:

- ✓ Purchase and slaughter of livestock
- ✓ Cutting pork and beef meats
- ✓ Production and distribution of meats,
cold meats, tinned meat and fats
- ✓ Production of pet food

OUR OFFER:

- ✓ Chilled and frozen Pork Carcasses
- ✓ Chilled and frozen Beef Carcasses
- ✓ Pork and Beef Cuts
- ✓ Canned Meat Products
- ✓ Smoked Meat Products
- ✓ Sausages

The highest quality and food safety standards supported by the BRC certificate.
We're authorized for export to many countries.



www.zmlukow.pl



more than 40 years of tradition



*Premium
Quality*



Świat Szlachetnej Wołowiny to ekskluzywna seria wędlin i mięs wołowych stworzona z myślą o osobach, które cenią nowoczesny styl życia i oryginalność smaku. Dzięki sprawdzonym dostawcom głównie z regionów Podlasia i Lubelszczyzny oraz zachowaniu rygorystycznych procedur podczas produkcji, nasza wołowina charakteryzuje się najwyższą jakością i doskonałym smakiem.

Świat Szlachetnej Wołowiny is an exclusive series of beef cold cuts and beef meats created for people who appreciate modern lifestyle and original taste. Thanks to reliable suppliers of cuttle, mainly from the regions of Podlasie and Lubelszczyzna and maintaining rigorous procedures during production, our beef meat is characterized by the highest quality and excellent taste.

Klasyfikacja EUROP / Classification EUROP



Klasa E
Class E



Klasa U
Class U



Klasa R
Class R



Klasa O
Class O



Klasa P
Class P

1001

Póltusza wołowa
(buhaj, jałówka, krowa)

Carcass (bull, heifer, cow)

Carcasse (de bovin, de génisse, de vache)

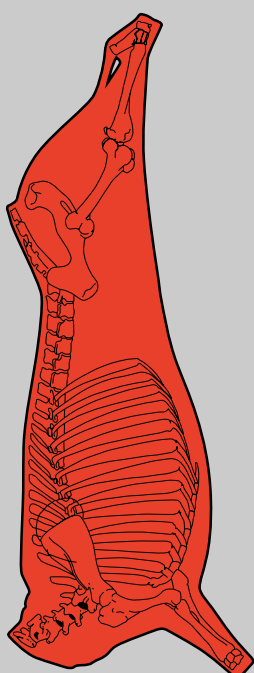
Mezzena (Vitellone, Scottona, Vacca)

Karkasse (Bulle, Färsen, Kuh)

Canal (de añejo, de novilla, de vaca)

Carcaça (de novilho, de novilha, de vaca)

*ПОЛУТУША (БЫКА, ТЁЛКИ,
ВЗРОСЛОЙ КОРОВЫ)*





2000

Ćwierćtusza tylna
ze szpondrem,
cięcie proste

Hinderquarter with flank
Quartier arriere avec flanchet
Quarto posteriore con pancia
Hinterviertel mit Lappen
Quarto trasero con falda
Quarto traseiro com aba
ЗАДНЯЯ ЧЕТВЕРТЬ
С ПАШИНОЙ



2200

Ćwierćtusza tylna z łatą,
cięcie pistolowe

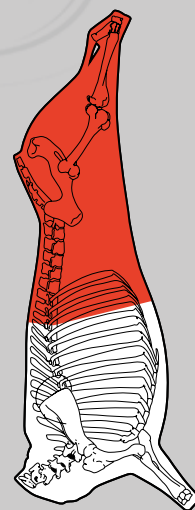
Hindquarter, without flank, with bavettes
Quartier arriere, sans flanchet, avec bavettes
Quarto posteriore con bavetta
Hinterviertel, ohne Lappen, mit Bavette
Quarto trasero, sin falda, con babet
Quarto traseiro, sem aba, com óculo da aba
ЗАДНЯЯ ЧЕТВЕРТЬ БЕЗ ПАШИНЫ
С ПОКРОМКОЙ



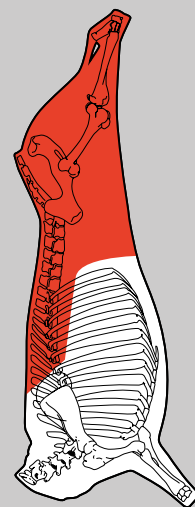
3000

Ćwierćtusza przednia, cięcie proste

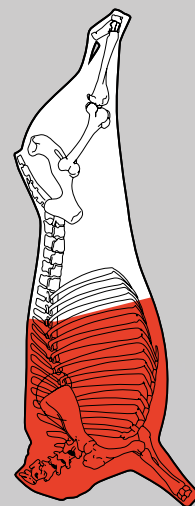
Forequarter, straight cut
Quartier avant, coupé droit
Quarto anteriore taglio dritto
Vorderviertel, quer
Quarto delantero, corte recto
Quarto dianteiro, corte recto
ПЕРЕДНЯЯ ЧЕТВЕРТЬ, ПРЯМОЙ ОТРУБ



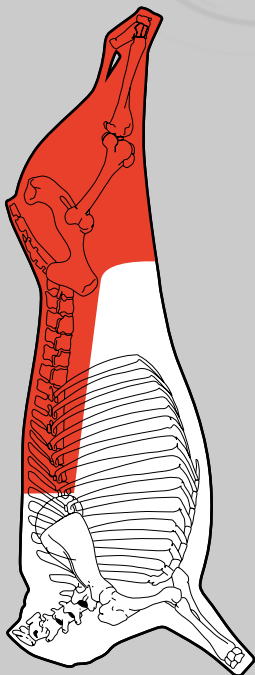
2000



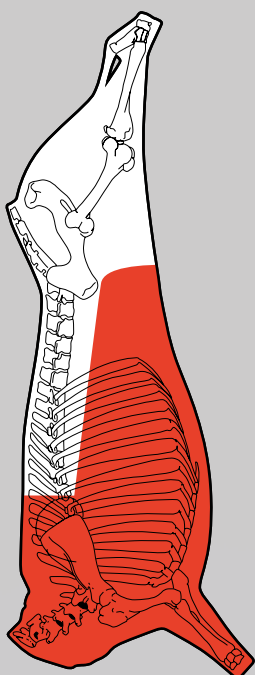
2200



3000



2100



3100

2100

Ćwierćtusza tylna bez łaty, cięcie pistolowe

Hindquarter, pistola cut, 8 ribs

Quartier arrière, coupé pistole, 8 côtes

Quarto posteriore Taglio Pistola 8 coste

Pistole, 8 Rippen

Quarto trasero, corte pistola, 8 costillas

Quarto traseiro, corte pistola, 8 costelas

ЗАДНЯЯ ЧЕТВЕРТЬ БЕЗ ПАШИНЫ, ОТРУБ
ПИСТОЛЕТ ПО 8 - МУ РЕБРУ



3100

Ćwierćtusza przednia,
cięcie pistolowe

Forequarter with flank

Quartier avant avec flanchet

Quarto anteriore con pancia

Vorderviertel mit Lappen

Quarto delantero con falda

Quarto dianteiro com aba

ПЕРЕДНЯЯ ЧЕТВЕРТЬ С ПАШИНОЙ

Elementy z ćwierćtuszy tylnej *Hindquarter beef cuts*



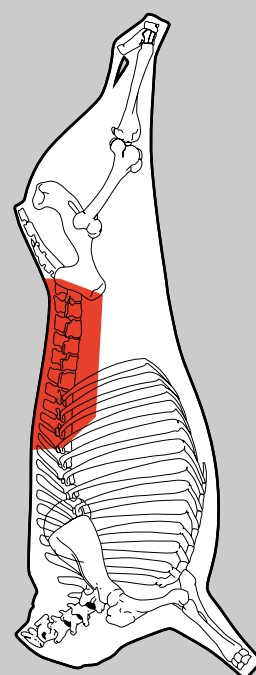
2400

Rostbef z kością z tłuszczem, 8 żeber
Striploin bone-in, 8 ribs
Déhanché avec os, 8 côtes
Lombata con osso a 8 coste
Roastbeef mit Knochen, 8 Rippen
Lomo con hueso, 8 costillas
Rosbife, com osso e lombo, 8 costelas
РОСТБИФ НА КОСТИ (8 РЕБЕР)



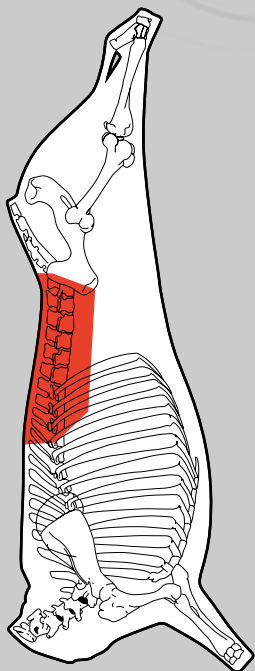
2410

Rostbef z kością z tłuszczem, 3 żebra
Striploin bone-in with fat, 3 ribs
Déhanché avec os semi-parée, 3 côtes
Lombata con osso con grasso a 3 coste
Roastbeef mit Knochen mit Fett, 3 Rippen
Lomo con hueso con grasa, 3 costillas
Rosbife, com osso e lombo com gordura, 3 costelas
РОСТБИФ НА КОСТИ С ЖИРОМ (3 РЕБРА)



Elementy z ćwierćtuszy tylnej

Hindquarter beef cuts



2420
2421



2420

Rostbief częściowo odkostniony
z tłuszczem, 3 żebra
Striploin bone-in, 3 ribs
Déhanché avec os, 3 côtes
Lombata con osso a 3 coste
Roastbeef mit Knochen, 3 Rippen
Lomo con hueso, 3 costillas
Rosbife, com osso e lombo, 3 costelas
РОСТБИФ НА КОСТИ (3 РЕБРА)

2421

Rostbief częściowo odkostniony, 3 żebra
Striploin bone-in, 3 ribs
Déhanché avec os, 3 côtes
Lombata con osso a 3 coste
Roastbeef mit Knochen, 3 Rippen
Lomo con hueso, 3 costillas
Rosbife, com osso e lombo, 3 costelas
РОСТБИФ ЧАСТИЧНО
БЕСКОСТНЫЙ (3 РЕБРА)

2430

Antrykot częściowo odkostniony z kapą, 5 żeber
Prime rib bone-in, 5 ribs, with cap
Côte de boeuf, 5 côtes, avec dessus de côte
Entrecote con osso 5 coste con fascia
Roastbeef mit Knochen, 5 Rippen, mit Deckel
Lomo alto con hueso, 5 costillas, con tapilla
Entrecote, com osso, 5 costelas, com cobertura
АНТРЕКОТ НА КОСТИ (5 РЕБЕР)

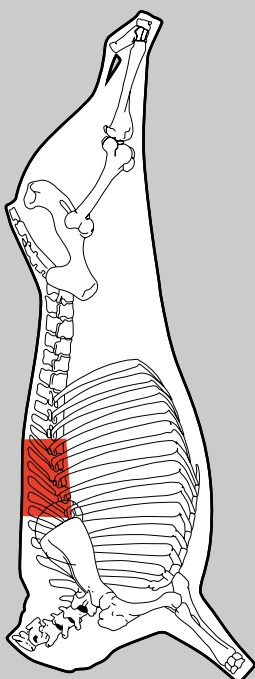


2431

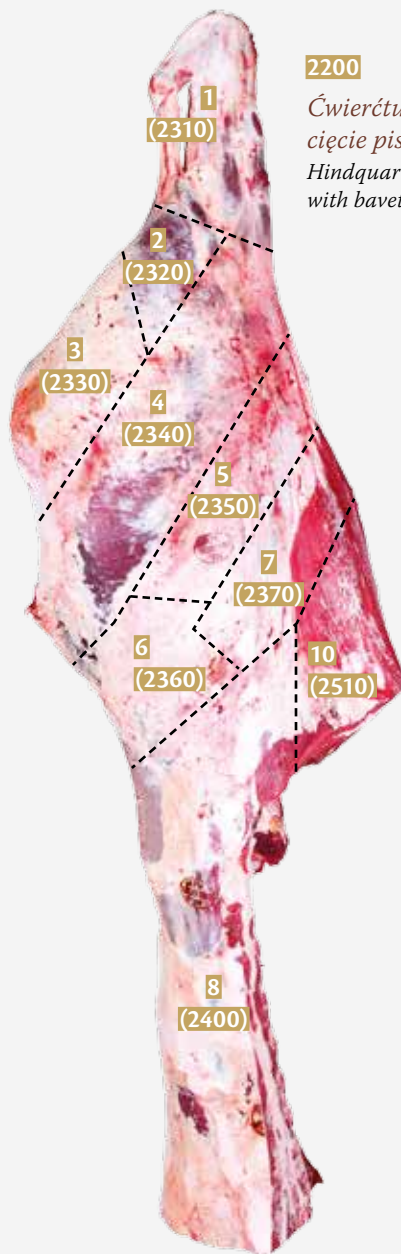
Antrykot częściowo odkostniony, 5 żeber
Prime rib bone-in, 5 ribs
Côte de boeuf, 5 côtes
Entrecote con osso 5 coste
Roastbeef mit Knochen, 5 Rippen
Lomo alto con hueso, 5 costillas
Entrecote, com osso, 5 costelas
АНТРЕКОТ НА КОСТИ (5 РЕБЕР)



2430
2431



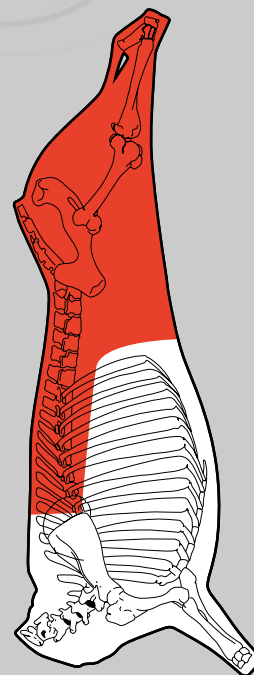
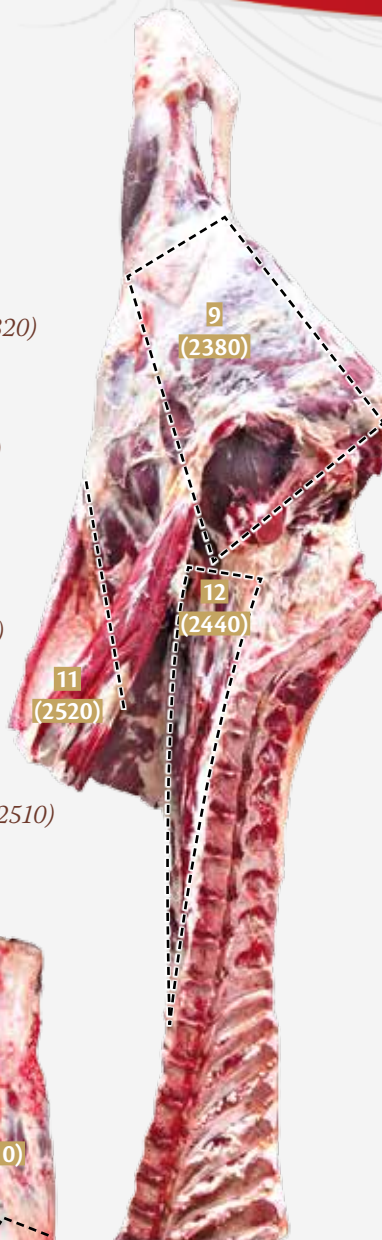
Elementy z ćwierćtuszy tylnej Hindquarter beef cuts



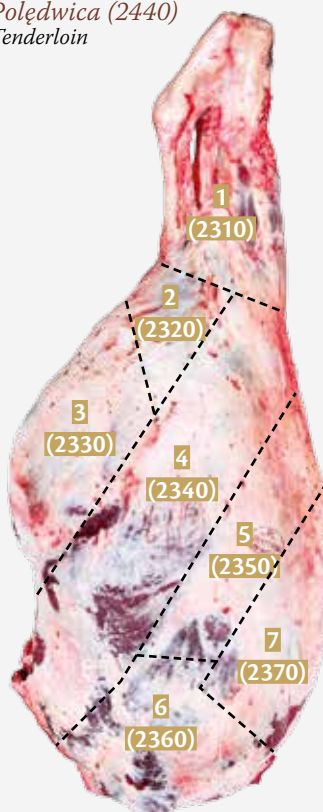
2200

Ćwierćtusza tylna z łatą,
cięcie pistolowe
Hindquarter, without flank,
with bavettes

- 1) Goleń tylna (2310)
Shank
- 2) Mięsień brzuchaty (2320)
Heel muscle
- 3) Ligawa (2330)
Eye round
- 4) Zrazowa dolna (2340)
Silverside
- 5) Skrzydło (2350)
Knuckle
- 6) Krzyżowa (2360)
Rump
- 7) Ogon krzyżowej (2370)
Rumptail
- 8) Rostbief (2400)
Striploin
- 9) Zrazowa górna (2380)
Topside
- 10) Bawetta mała (2500, 2510)
Flanksteak
- 11) Bawetta duża (2520)
Thick flank
- 12) Polędwica (2440)
Tenderloin

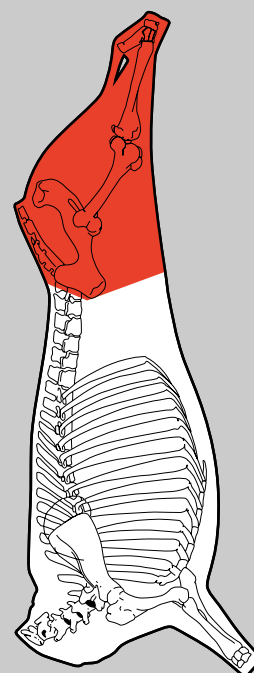


2200



2300

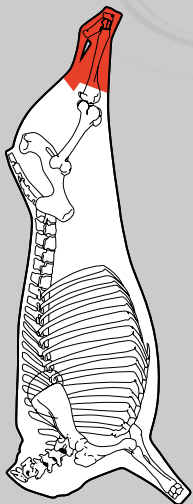
Kula - udziec z kością
Top bit and rump
Cuisse
Pere/Coscia
Keule
Bola
Redondo com osso
ЦЕЛЬНОЕ БЕДРО



2300

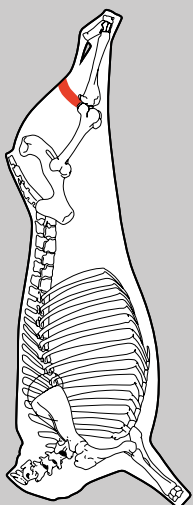
Elementy z ćwierćtuszy tylnej

Hindquarter beef cuts



2310

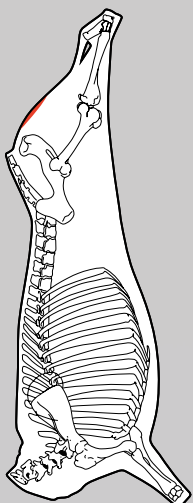
2310
Goleń tylna bez kości
Shank
Jarret arrière
Geretto
Hinterhesse
Morcillo trasero
Chambão
ГОЛЯШКА



2320

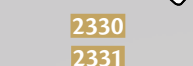


2320
Mięsień brzuchaty
Heel muscle
Nerveux de gîte
Campanello
Kniekehlfleisch
Culata de la contra
Nispo
ПОДБЕДЁРОК



2330

2330
Ligawa z tłuszczem
Eye round
Rond de gîte
Girello
Seemerrolle
Redondo
Ganso
ОГУЗОК



2331



2331
Ligawa odbłoniona
Eye round, PAD
Rond de gîte, PAD
Girello Pad
Seemerrolle, entvliet
Redondo, limpio y pulido
Ganso, limpo
ОГУЗОК ЗАЧИЩЕННЫЙ

Elementy z ćwierćtuszy tylnej Hindquarter beef cuts



2340

Zrazowa dolna
z tłuszczem

Silverside without heel muscle and eye round

Semelle sans nerveux et rond de gîte

Sottofesa (lunga) senza Campanello e Girello

Unterschale ohne Kniekehlenfleisch und Seemerrolle

Contra sin culata y redondo

Chã de fora sem nispo sem ganço

ВНЕШНЯЯ ЧАСТЬ ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА БЕЗ ОГУЗКА И ПОДБЕДЁРКА



2341

Zrazowa dolna
odbłoniona

Silverside, PAD

Semelle sans nerveux et rond de gîte PAD

Sottofesa (lunga) senza Campanello e Girello PAD

Unterschale ohne Kniekehlenfleisch und Seemerrolle PAD

Contra sin culata y redondo PAD

Chã de fora sem nispo sem ganço PAD

ВНЕШНЯЯ ЧАСТЬ ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА
БЕЗ ОГУЗКА И ПОДБЕДЁРКА, ЗАЩИЩЕННАЯ

2342

Ogon zrazowej dolnej
z tłuszczem

Rump cap

Aguileta de rumsteck

Punta di Sottofesa (Picanha)

Huftdeckel

Tapilla

Picanha

ГОРБУШКА ВНЕШНЕЙ ЧАСТИ
ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА



2350

Skrzydło

Thin flank

Tranche grasse

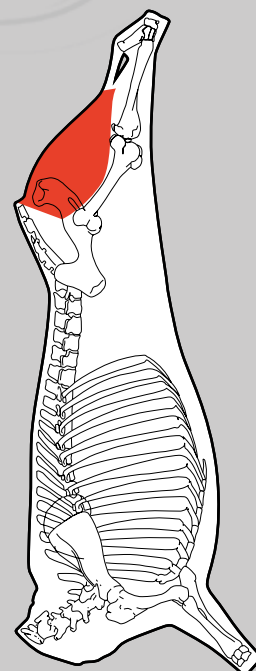
Noce Thick Flank

Kugel

Babilla

Rabadilha

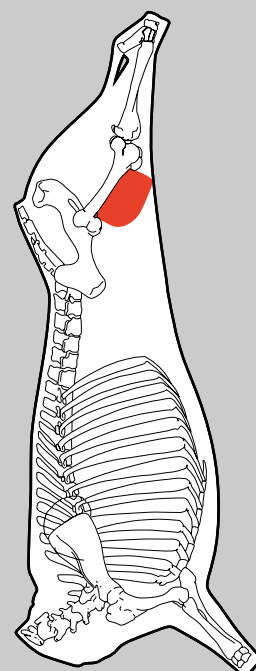
БОКОВАЯ ЧАСТЬ
ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА



2340

2341

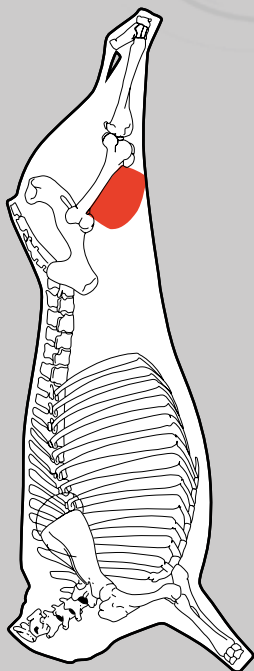
2342



2350

Elementy z ćwierćtuszy tylnej

Hindquarter beef cuts



2351
2352

2351

Skrzydło nieodbłonione

Knuckle

Tranche grasse

Noce

Kugel

Babilla

Rabadilha

БОКОВАЯ ЧАСТЬ ТАЗОБЕДРЕННОГО
ОТРУБА БЕЗ ГОРБУШКИ И КРАЕВОЙ
ЧАСТИ (ОКОВАЛОК)



2352

Skrzydło odbłonione

Round of thick flank, PAD

Rond de tranche grasse, PAD

Noce (disfatto)

Teil Kugel, entvliet

Moño de babilla, limpia y pulida

Redondo da rabadilha, limpo

ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЧАСТЬ БОКОВОЙ ЧАСТИ
ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА ЗАЧИЩЕННАЯ

2360

*Krzyżowa z ogonem
i tłuszczem*

Rump with rump tail

Rumsteck entier

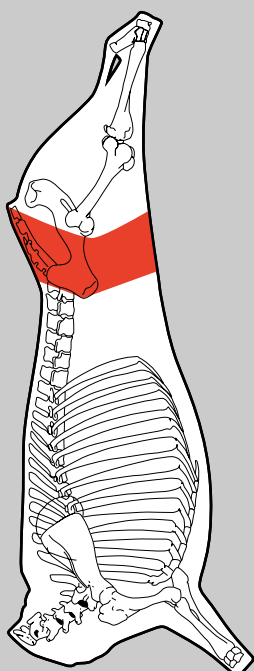
Scamone con fianchetto

Hüfte mit Tafelspitz

Cadera con rabillo

Alcatra com folha

ВЕРХНЯЯ ЧАСТЬ
ТАЗОБЕДРЕННОГО
ОТРУБА



2360
2370

2370

Ogon krzyżowej

Rump tail

Aguillette baronne

Fianchetto/Piccione

Bürgermeisterstück

Rabillo

Ponta de alcatra

ХВОСТОВАЯ МЫШЦА
ВЕРХНЕЙ ЧАСТИ
ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА



Elementy z ćwierćtuszy tylnej Hindquarter beef cuts



2371

Ogon krzyżowej odbłoniony
Rump tail, PAD
Aguillette baronne, PAD
Fianchetto/Piccione Pad
Bürgermeisterstück, entvliet
Rabillo, limpio y pulido
Ponta de alcatra, limpa
ХВОСТОВАЯ МЫШЦА
ВЕРХНЕЙ ЧАСТИ
ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА
ЗАЧИЩЕННАЯ

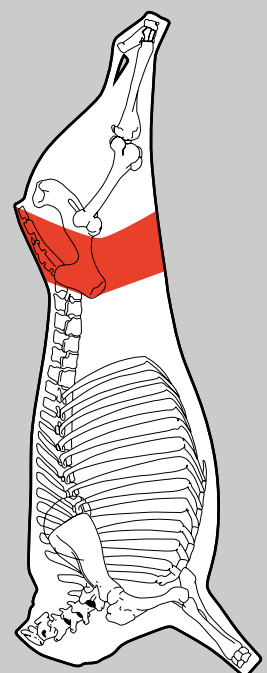
2361

Serce krzyżowej
Rump heart
Coeur de rumsteck
Cuore di Scamone
Hüfte ohne Deckel und Tafelspitz
Corazón de cadera sin gordo
Alcatra sem folha sem gordura
ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЧАСТЬ
ВЕРХНЕЙ ЧАСТИ
ТАЗОБЕДРЕННОГО
ОТРУБА



2362

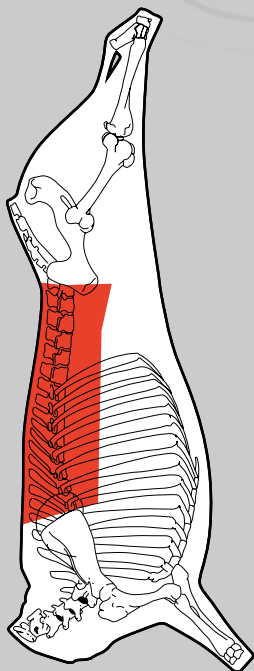
Serce krzyżowej odbłonięte
Rump heart, PAD
Coeur de rumsteck, PAD
Cuore di Scamone Pad
Hüfte ohne Deckel und Tafelspitz, entvliet
Corazón de cadera sin gordo, limpio y pulido
Alcatra sem folha sem gordura, pulida
ЦЕНТРАЛЬНАЯ МЫШЦА ВЕРХНЕЙ
ЧАСТИ ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА
ЗАЧИЩЕННАЯ



2371
2361
2362

Elementy z ćwierćtuszy tylnej

Hindquarter beef cuts



2412



2412

Rostbef bez kości
z tłuszczem, 8 żeber
Striploin, boneless, 8 ribs
Faux-filet, 8 côtes
Lombata disossata 8 coste
Roastbeef, ohne Knochen, 8 Rippen
Lomo, sin hueso, 8 costillas
Vazia, sem osso, 8 costelas
РОСТБИФ БЕСКОСТНЫЙ (8 РЕБЕР)



2422

Rostbef bez kości z tłuszczem, 3 żebra
Striploin, boneless, 3 ribs
Faux filet, 3 côtes
Lombata disossata 3 coste
Roastbeef, ohne Knochen, 3 Rippen
Lomo bajo, sin hueso, 3 costillas
Vazia sem osso, 3 costelas
РОСТБИФ БЕСКОСТНЫЙ (3 РЕБРА)



2423

Rostbef bez tłuszczu
Striploin, boneless, 3 ribs
Faux filet, degraisse, sans chainette
Lombata disossata, senza grasso, senza catena
Roastbeef, ohne Fett, ohne Knochen
Lomo, sin hueso, sin grasa, y sin cordon
Vazia, sem osso, sem cordao, sem gordura
РОСТБИФ БЕСКОСТНЫЙ, ЗАЧИЩЕННЫЙ



2422

2423

Elementy z ćwierćtuszy tylnej Hindquarter beef cuts



2432

Antrykot bez kości z tłuszczem, 5 żeber

Prime rib, boneless, 5 ribs

Entrecôte, 5 côtes

Entrecote disossata 5 coste

Roastbeef ohne Knochen, 5 Rippen

Lomo alto, sin hueso, 5 costillas

Entrecote, sem osso, 5 costelas

АНТРЕКОТ БЕСКОСТНЫЙ (5 РЕБЕР)

2433

Antrykot bez kości z tłuszczem,
5 żeber - oko antrykotu

Rib-eye, 5 ribs

Noix d'entrecote 5 cotes

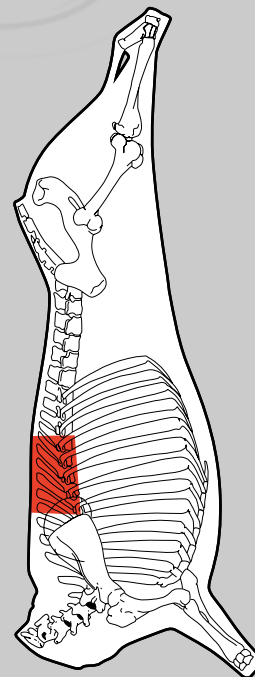
Controfiletto, a 5 coste

Entrecote, 5 rippen

Lomo alto, sin hueso, sin grasa,
sin cordon, 5 costillas

Vazio alto, sem osso, sem cobertura,
sem cordao, 5 costelas

ЦЕНТРАЛЬНАЯ МЫШЦА ВЕРХНЕЙ
ЧАСТИ ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА



2432

2433



2440

Polędwica z warkoczem

Tenderloin chain-on

Filet avec chainette

Filetto con cordone

Filet mit Kette

Solomillo con cordon

Lombo com cordão

ВЫРЕЗКА

2441

Polędwica bez warkocza

Tenderloin chain-off

Filet sans chainette

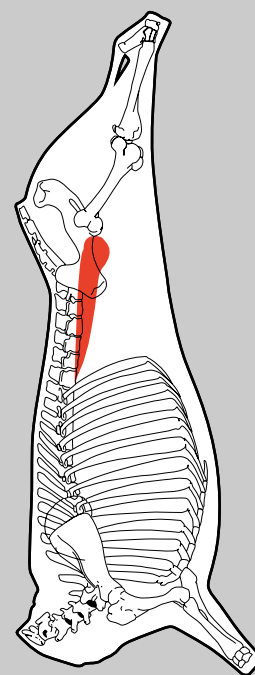
Filetto senza cordone

Filet ohne Kette

Solomillo sin cordon

Lombo sem cordão

ВЫРЕЗКА БЕЗ ЦЕПОЧКИ



2440

2441

Elementy z ćwierćtuszy tylnej

Hindquarter beef cuts



2380

Zrazowa górna z tłuszczem

Topside

Tende de tranche SP

Fesa intera

Oberschale

Тапа

Pojadouro

ВНУТРЕННЯЯ ЧАСТЬ
ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА

2382

Zrazowa górna bez kapy, odbloniona

Topside, cap off, PAD

Coeur de tende de tranche, PAD

Fesa senza fascia Pad

Oberschale, ohne Deckel, entvliet

Тапа, limpia y pulida

Pojadouro, sem cobertura, limpo

ВНУТРЕННЯЯ ЧАСТЬ ТАЗО
БЕДРЕННОГО ОТРУБА ЗАЧИЩЕННАЯ



2381

Zrazowa górna z kapą, odbloniona

Topside with cap PAD

Tende de tranche, semi pare PAD

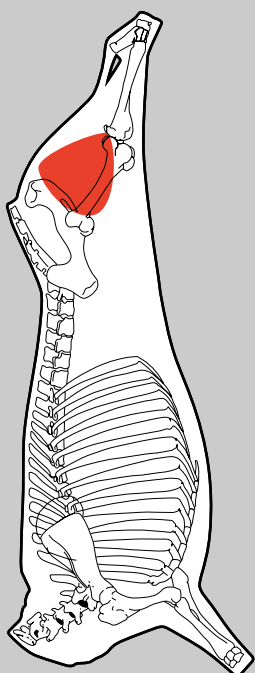
Fesa con fascia Pad

Oberschale PAD mit Deckel

Тапа PAD

Pojachouro PAD com cobertura

ВНУТРЕННЯЯ ЧАСТЬ
ТАЗО БЕДРЕННОГО
ОТРУБА ЗАЧИЩЕННАЯ



2380

2381

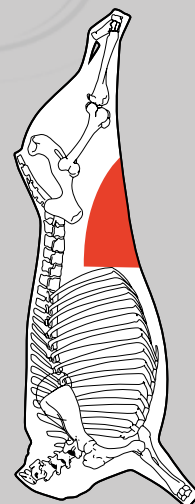
2382

Elementy z ćwierćtuszy tylnej Hindquarter beef cuts



2500

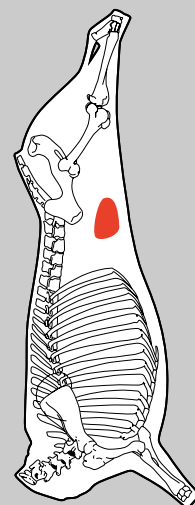
Łata wołowa
Flank
Bavette d'aloyau, semi pare
Pancia bovina
Lappen
Carne de falda
Carne da aba grossa
ПАШИНА



2500

2510

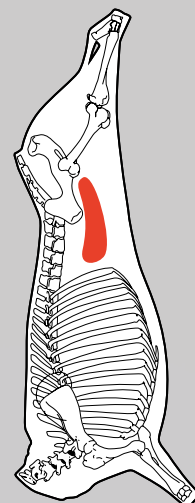
Bawetta mała odbłoniąta
Flanksteak, PAD
Bavette de flanchet, PAD
Bavetta Flanchet Pad
Bavette Flanchet, entvliest
Vacio, limpio y pulido
Óculo da aba, limpa
ПОКРОМКА БЕСКОСТНАЯ
С РЕБЕРНО-БРЮШНОЙ ЧАСТИ,
ЗАЧИЩЕННАЯ



2510

2520

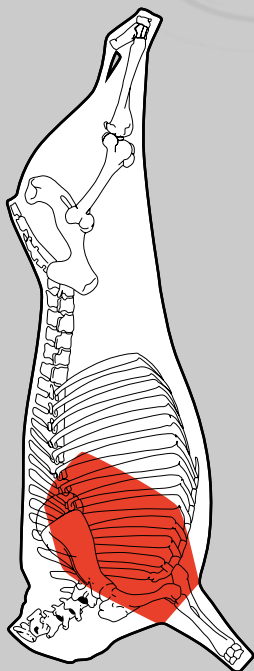
Bawetta duża odbłoniąta
Thick flank, PAD
Bavette d'Aloyau, PAD
Bavetta Aloyau Pad
Bavette, entvliest
Carne de falda, limpia y pulida
Carne da aba grossa, limpa
ПОКРОМКА БЕСКОСТНАЯ
С РЕБЕРНО-БРЮШНОЙ ЧАСТИ



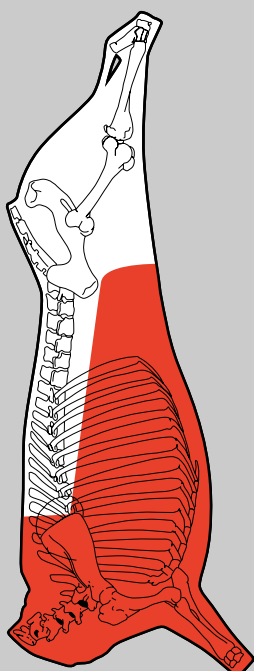
2520

Elementy z ćwierćtuszy przedniej

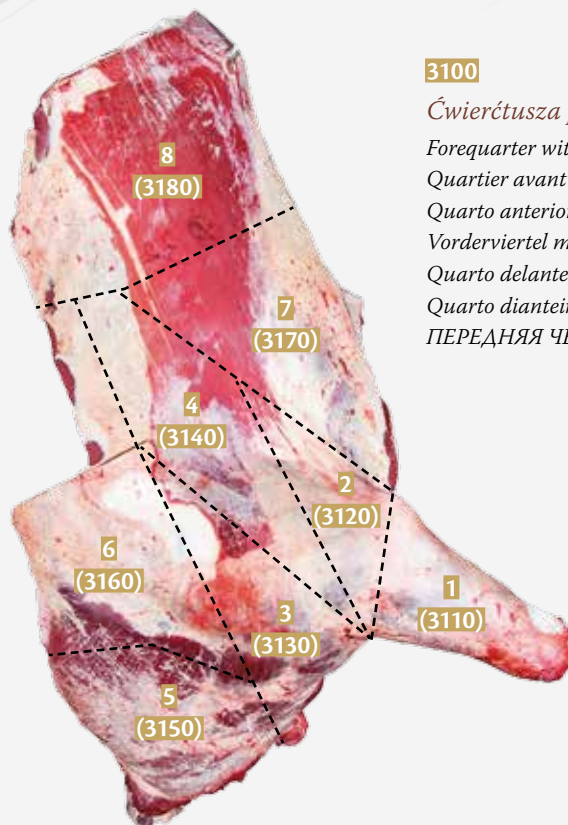
Forequarter beef cuts



31234



3100



3100

Ćwierćtusza przednia, cięcie pistolowe

Forequarter with flank

Quartier avant avec flanchet

Quarto anteriore con pancia

Vorderviertel mit Lappen

Quarto delantero con falda

Quarto dianteiro com aba

ПЕРЕДНЯЯ ЧЕТВЕРТЬ С ПАШИНОЙ

- 1) Goleń przednia (3110)
Shin
- 2) Łopatka - mięsień trójgłowy (3120)
Shoulder clod
- 3) Łopatka - mięsień nadgrzebieniowy (3130)
Chuck tender
- 4) Łopatka - mięsień podgrzebieniowy (3140)
Shoulder blade
- 5) Karkówka (3150)
Neck
- 6) Rozbratel (3160)
Chuck
- 7) Mostek (3170)
Brisket
- 8) Łata/ szponder (3180)
Flank



Elementy z ćwierćtuszy przedniej

Forequarter beef cuts



3110

Goleń przednia bez kości

Shin

Jarret avant

Geretto anteriore

Vorderbein

Morcillo delantero

Chambão dianteiro

ПЕРЕДНЯЯ

ГОЛЯШКА (РУЛЬКА)

31234

Łopátka bez kości

Shoulder, boneless, without shin

Épaule, desossée, sans jarret avant

Spalla disossata senza geretto

Schulter, ohne Knochen und Vorderbein

Espaldilla, sin hueso y morcillo

Pã, sem osso e chãmbao

ЛОПАТКА БЕСКОСТНАЯ

БЕЗ ГОЛЕНИ



3120

Łopátka - mięsień trójęgłowy

Shoulder clod

Boule de macreuse

Fesone di Spalla

Bug Kernstück

Cantero de espaldilla

Cheio da pa

ЛОПАТОЧНАЯ ЧАСТЬ

БЕСКОСТНАЯ



3121

Łopátka - mięsień trójęgłowy odbłoniony

Shoulder clod, PAD

Boule de macreuse, PAD

Fesone di Spalla Pad

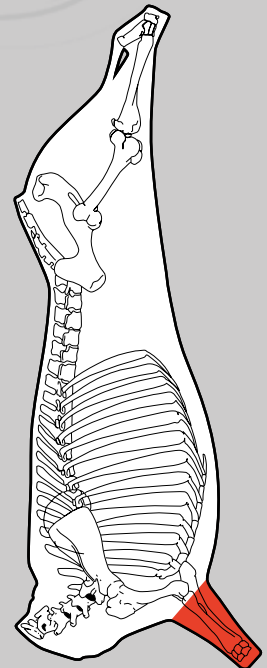
Bug Kernstück, entvliet

Cantero de espaldilla, limpio y pulido

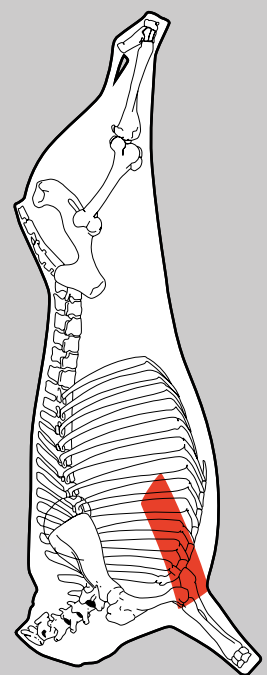
Cheio da pá, limpa

ЛОПАТОЧНАЯ ЧАСТЬ

БЕСКОСТНАЯ ЗАЧИЩЕННАЯ



3110

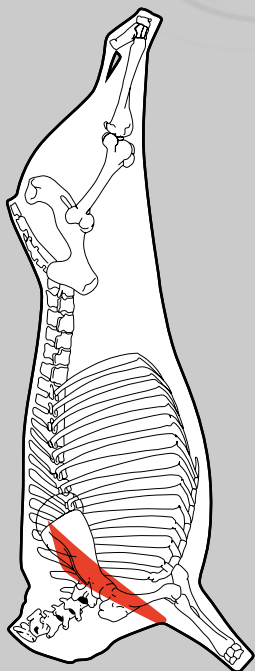


3120

3121

Elementy z ćwierćtuszy przedniej

Forequarter beef cuts



3130
3131



3130

Łopatka - mięsień nadgrzebienny

Chuck tender

Jumeau

Girello/Fusello

Schulterfilet

Pez de la espalda

Agulha

ВЫРЕЗКА ИЗ ЛОПАТОЧНОЙ ЧАСТИ

Łopatka - mięsień nadgrzebienny odbloniony

Chuck tender, PAD

Jumeau, PAD

Girello/Fusello PAD

Schulterfilet, entvliet

Pez de la espalda, limpio y pulido

Agulha, limpa

ВЫРЕЗКА ИЗ ЛОПАТОЧНОЙ ЧАСТИ ЗАЧИЩЕННАЯ



3131



3140

Łopatka - mięsień podgrzebienny

Shoulder blade

Paleron

Copertina di Spalla

Schäufelstück

Llaña de espadilla

Sete de pá

СРЕДНЯЯ ЧАСТЬ

ЛОПАТКИ БЕСКОСТНАЯ

Łopatka - mięsień podgrzebienny odbloniony

Shoulder blade, PAD

Paleron PAD

Copertina di Spalla PAD

Schäufelstück PAD

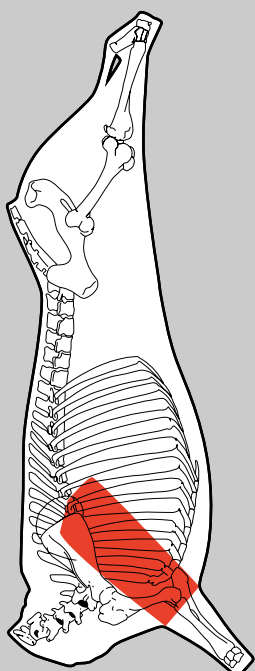
Llaña de espadilla PAD

Sete de pá PAD

СРЕДНЯЯ ЧАСТЬ ЛОПАТКИ БЕСКОСТНАЯ, ЗАЧИЩЕННАЯ



3141



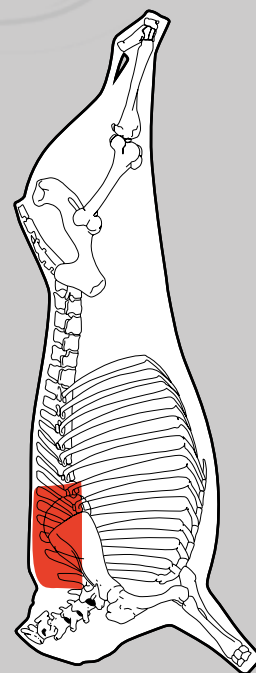
3140
3141

Elementy z ćwierćtuszy przedniej Forequarter beef cuts



3160

Rozbratel
Chuck
Basses-côtes
Reale/sottospalla
Zungenstück
Aguja
Acem
ВЕРХНЯЯ ЛОПАТОЧНАЯ ЧАСТЬ



3160
3161

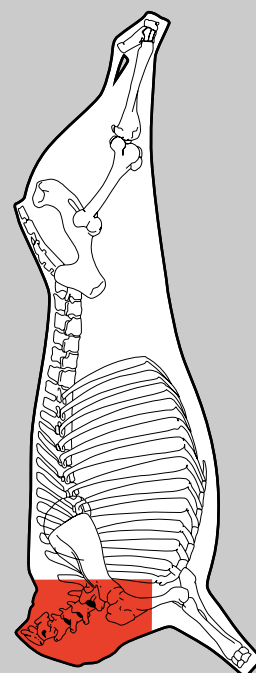
3161

Serce rozbratla
Heart of chuck
Noix de basses-côtes
Cuore di Sottospalla
Herz vom Zungenstück
Corazon de aguja
Coração de acem
СЕРДЦЕВИНА ВЕРХНЕЙ ЛОПАТОЧНОЙ ЧАСТИ



3150

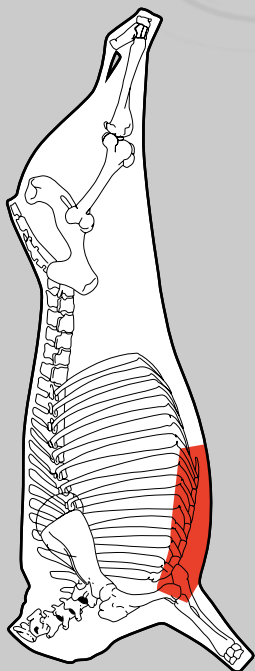
Karkówka
Neck
Collier
Collo
Nacken
Cuello
PESCOÇO
ШЕЯ БЕСКОСТНАЯ



3150

Elementy z ćwierćtuszy przedniej

Forequarter beef cuts



3170
3171



3170

Mostek z kością

Brisket

Poitrine

Punta di petto

Brust

Pecho

Peito

ГРУДИНКА

3171

*Filet z mostka
(cały nie formowany)*

Brisket PAD (Pastrami)

Poitrine PAD

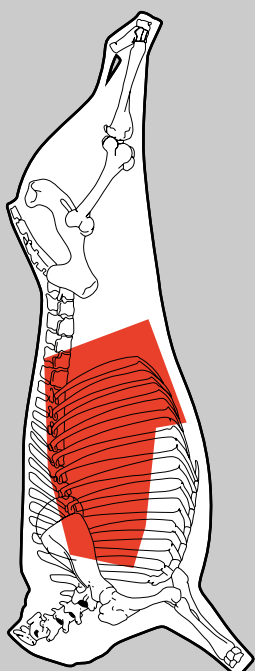
Punta di petto Pad

Brust PAD

Pecho PAD

Peito PAD

ГРУДИНКА ЗАЧИЩЕННАЯ



3180
3181



3180

Szponder z kością

Flank

Flanchet

Pancia

Lappen

Falda

Aba

ПАШИНА

3181

Szponder bez kości

Flank boneless

Flanchet, desosse

Pancia, senza osso

Lappen, ohne Knochen

Falda, sin hueso

Aba sem, osso

ПАШИНА БЕСКОСТНАЯ



5010

Tryming R1
Trimmings 95/5
Trimmings de boeuf 95/5
Magro 95/5
Abschnitte R1
Magros 95/5
Aparas 95/5
ТРИММИГ Р1



5020

Tryming 90/10 - gulaszowe
Trimmings 90/10
Trimmings de boeuf 90/10
Magro 90/10
Abschnitte 90/10
Magros 90/10
Aparas 90/10
ТРИММИГ 90/10



5030

Tryming 80/20
- Mięso wołowe drobne 80/20
Trimmings 80/20
Trimmings de boeuf 80/20
Magro 80/20
Abschnitte 80/20
Magros 80/20
Aparas 80/20
ТРИММИГ 80/20



5040

Tryming 70/30
- Mięso wołowe drobne 70/30
Trimmings 70/30
Trimmings de boeuf 70/30
Magro 70/30
Abschnitte 70/30
Magros 70/30
Aparas 70/30
ТРИММИГ 70/30



5050

Mięso wołowe kl. IV 60/40
Trimmings 60/40
Trimmings de boeuf 60/40
Magro 60/40
Abschnitte 60/40
Magros 60/40
Aparas 60/40
ТРИММИГ 60/40





MAP / Mięsa kulinarne *Cooking meat*

*Mięso gulaszowe
z udźca woł. MAP
Trimblings 95/5 MAP*



*Udziec woł.
bez kości MAP
Topside MAP*

*Łopatką woł.
bez kości MAP
Shoulder boneless MAP*



*Szponder
z kością MAP
Flank bone-in MAP*

Inne asortymenty dostępne w MAP / Different products MAP:

- Goleń / Shank
- Polędwica / Tenderloin
- Antrykot / Rib-eye
- Rostbef / Striploin
- Rozbratel / Chuck
- Karkówka / Neck
- Łata / Flank
- Zestaw na rosół / Beef Broth Set
- Zrazowa / Topside
- Ligawa / Eye round
- Skrzydło / Thin flank
- Krzyżowa / Rump
- Mięso wołowe kl. II / Trimmings 80/20
- Mięso wołowe gulaszowe / Trimmings 90/10

Rostbef bez kości VAC
Striploin, 3 ribs boneless VAC



Szponder z kością VAC
Flank bone-in VAC



Ligawa woł. VAC
Eye round VAC



*Udziec wołowy
bez kości VAC*
Topside VAC



Polecamy także inne asortymenty pakowane VAC.
We offer also different vacumed packed elements.

6001

Wątroba
Liver
Foie
Fegato
Leber
Hígado
Figado
ПЕЧЕНЬ



6002

Serce
Heart
Coeur
Cuore
Herz
Corazón
Coração
СЕРДЦЕ



6003

Śledziona
Spleen
Rate
Milza
Milz
Bazo
Baço
СЕЛЕЗЁНКА



6004

Pluca
Lungs
Poumons
Polmoni
Lungen
Pulmons
Pulmoes
ΛΕΓΚΙΕ



6006

Ozór
Tongue
Langue
Lingua
Zunge
Lengua
Língua
ЯЗЫК



6005

Nerki
Kidneys
Rognons
Reni
Nieren
Riñones
Rim
ПОЧКИ



6008

Ogon
Oxtail
Queue
Coda

Ochsenschwanz

Rabo de buey

Rabo de novillo

ЦЕЛЬНЫЙ ХВОСТ



6007

Policzki

Cheek

Joue

Guanciaie

Rinderbacke

Carrillada de cabeza

Bochecha

ЩЕКОВИНА



6010



6009

Kości szpikowe

Beef marrow

Rindermark

Médula de res

Midollo di manzo

Moelle de boeuf

Médula de carne

КОСТНЫЙ МОЗГ

ГОВЯЖИЙ

6011

Świeca

Body skirt

Onglet

Lombatello

Nierenzapfen

Pito

Lombelo

ТОЛСТАЯ

ДИАФРАГМА



6012

Grasica

Sweetbreads

Ris

Animelle

Bries

Mollejas

Molejas

ЗОБНАЯ ЖЕЛЕЗА



6013

Przepona
odbłoniona

Thin skirt

Hampe

Diaframma

Zwerchfell

Diafragma

Diafragma

ДИАФРАГМА



6014

Flak

Tripe

Panse

Trippa

Pansen

Callos

Tripa

РУБЕЦ



6015

Flak- księgi

Bible

Fouillet

Centofogli

Blättermagen

Librillo

Biblia

КНИЖКА



HoReCa

Oferta dedykowana branży HoReCa to wyselekcjonowane, wysokiej jakości mięso wołowe, a także z produkty gotowe. Na wyróżnienie zasługują steki z wołowiny dojrzewającej, które stanowią doskonałe uzupełnienie menu kart restauracyjnych, są znakomitym produktem dla profesjonalnych szefów kuchni. Jesteśmy skoncentrowani na potrzebach naszych odbiorców – ich preferencje i oczekiwania są dla nas wyznacznikiem budowania odpowiedniej oferty. Obecnie dostarczamy nasze produkty do hoteli, restauracji, punktów gastronomicznych, a także z powodzeniem obsługujemy imprezy masowe.

Offer dedicated to HoReCa distribution channel contains selected, high-quality beef meat, as well as the finest finished products. We should mention our maturing beef steaks, which are the perfect complement to restaurant menu cards. It is a great product for professional chefs. We are focused on the needs of our customers – their preferences and expectations are a guidance for us to build a suitable offer. Currently we supply hotels, restaurants, eateries, and successfully serve mass events.



2411

T-bone Steak
Stek z rostbefu
z kością z połówką



2436

Kansas City Steak
Stek z antrykotu z kością



2437

New York Steak
Stek z antrykotu bez kości



2416

Porterhouse Steak
Stek z rostbefu z kością
z dużą połówką



2417

Fiorentina Steak
Stek z rostbefu z kością
z dużą połówką,
około 900 - 1000 g



2447

Tenderloin Steak
Stek z połówki



3166

Rib Steak
Stek z rozbratla
z kością



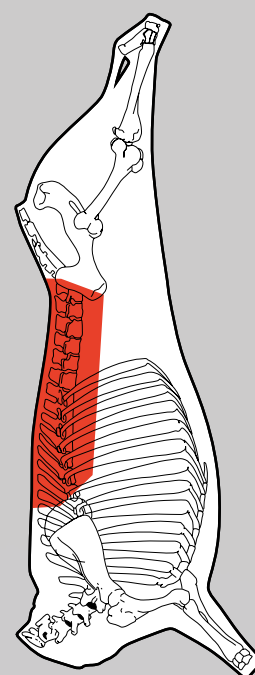
3167

Rib - Eye Steak
Stek z rozbratla bez kości



2413

Top Sirloin Steak
Stek z rostbefu bez kości



2411

2436, 2437, 2416, 2417
2447, 3166, 3167, 2413

Polecamy również
inne mięsa
dojrzewane
na mokro.

W ofercie
posiadamy
także:

- Kości szpikowe
- Policzki
- Przeponę
- Świecę itp.



Zakłady Mięsne

Zakłady Mięsne „Łmeat – Łuków” S.A.

21-400 Łuków, ul. Przemysłowa 15

tel. +48 25 798 24 01

fax: +48 25 798 42 32

www.zmlukow.pl

Dział Sprzedaży: +48 25 797 27 40

25 797 27 90, 25 797 27 25

fax: +48 25 798 31 84

email: zamowienia@zmlukow.pl

HoReCa

+48 723 681 392

Dział Eksportu: +48 25 797 27 21

fax: +48 25 797 26 83

email: export@zmlukow.pl

Dział Marketingu:

+48 25 797 27 46, 25 797 27 48

email: marketing@zmlukow.pl

Sekretariat Dyrektora Handlowego:

+48 25 798 22 13

Sekretariat Prezesa Zarządu:

+48 25 797 28 60

Centra Dystrybucji:

Gdańsk, ul. Wodnika 50, tel. +48 58 762 83 52

Katowice, ul. Krakowska 1, tel. +48 32 354 29 11

Lublin, ul. Do Dysa 5, tel. +48 81 747 99 81

Łomża, ul. Poznańska 36d, tel. +48 86 214 19 17

Warszawa, Konotopa, ul. Piwna 12, tel. +48 22 668 41 78

Piła, ul. Poznańska 28, tel. +48 67 213 04 01

Osoba kontaktowa: