



ŁUKÓW

Z NATURY OD SERCA

*More than
50 yrs.
of tradition!*

— since 1973 r. —



KATALOG MIĘSA
WOŁOWEGO
BEEF CATALOGUE



More than
50 yrs.
of tradition!

– since 1973 r. –

Zakłady Mięsne 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 ŁUKÓW S.A. jest gwarancją jakości i wyśmienitego smaku doskonałych, tradycyjnych wędlin i konserw.

*Zapraszamy do zapoznania się
z prezentowaną ofertą produktową
Zakładów Mięsnych ŁUKÓW S.A.*

Мясокомбинат АО ŁUKÓW
действует на рынке с 1973 г.

Профиль деятельности:

- заготовка и убой скота,
- разделка свинных 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 ŁUKÓW S.A. это гарантия качества и отличного вкуса превосходных традиционных колбас и консервов. Традиционные вкусы оценены специалистами на многочисленных престижных конкурсах.



The 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 ŁUKÓW S.A. brand guarantees the quality and delicious taste of perfect traditional cold meats and tinned food.



Die Fleischwerke 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 ŁUKÓW S.A. ist ein Garant für die Qualität und den ausgezeichneten Geschmack unserer traditionellen Wurstwaren und Konserven.



Experience and great service

The 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.





*More than
50 yrs.
of tradition!*

— since 1973 r. —



Świat Szlachetnej
WOŁOWINY®

ŁUKÓW
Z NATURY OD SERCA

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)

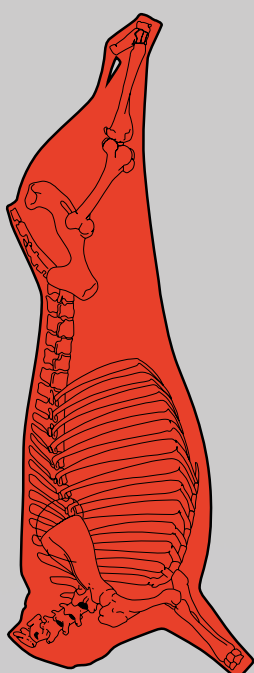
Mezzena (Vitellone, Scottona, Vacca)

Karkasse (Bulle, Färsen, Kuh)

Canal (de aňojo, de novilla, de vaca)

Carcaça (de novilho, de novilha, de vaca)

*ПОЛУТУША (БЫКА, ТЁЛКИ,
ВЗРОСЛОЙ КОРОВЫ)*



Ćwierćtusza Beef cuts



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

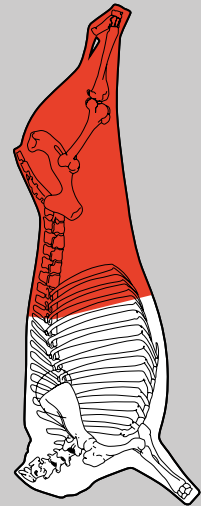
Hindquarter, without flank, with bavettes
Quartier arriere, sans flanchet, avec bavettes
Quarto posteriore con bavetta
Hinterviertel, ohne Lappen, mit Bavette
Quarto trasero, sin falda, con bavet
Quarto traseiro, sem aba, com óculo da aba
ЗАДНЯЯ ЧЕТВЕРТЬ БЕЗ ПАШИНЫ
С ПОКРОМКОЙ



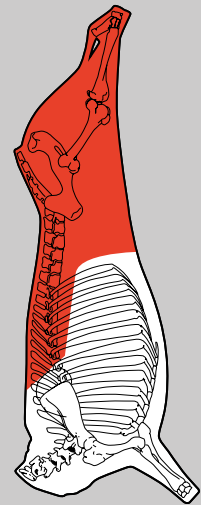
3000

Ćwierćtusza przednia, cięcie proste

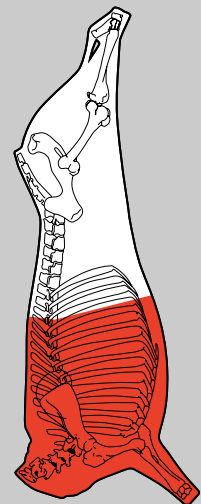
Forequarter, straight cut
Quartier avant, coupé droit
Quarto anteriore taglio dritto
Vorderviertel, quer
Quarto delantero, corte recto
Quarto dianteiro, corte recto
ПЕРЕДНЯЯ ЧЕТВЕРТЬ, ПРЯМОЙ ОТРУБ



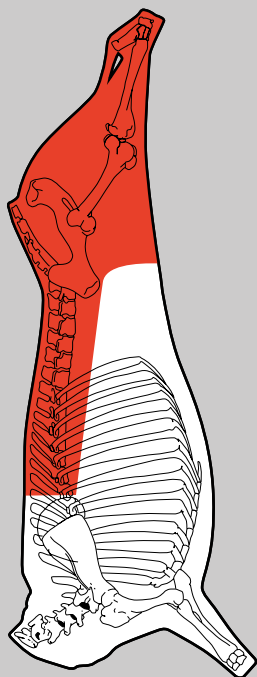
2000



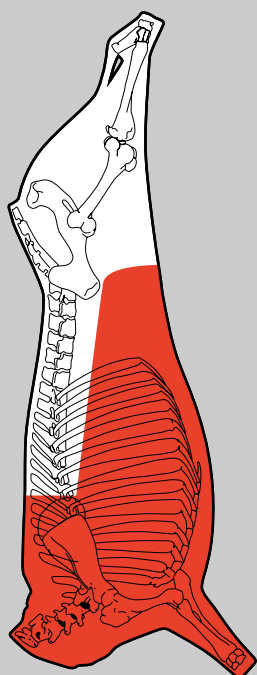
2200



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*



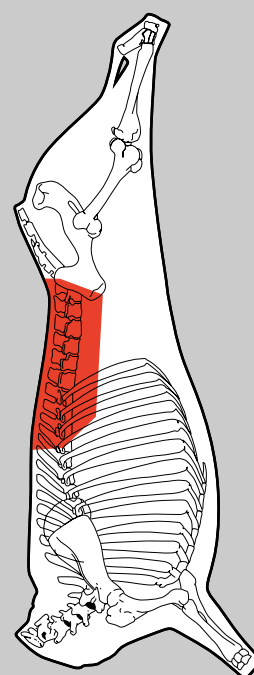
2400

Rostbief 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)

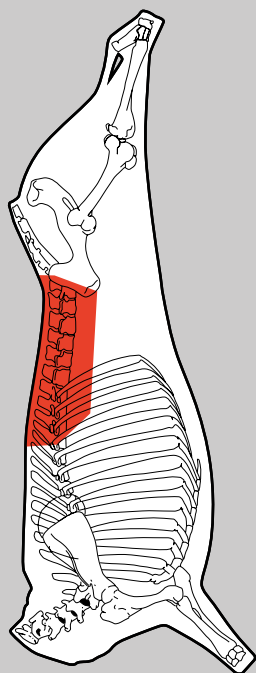


2410

Rostbief 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

*Rostbef 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

Rostbef 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 coberta
АНТРЕКОТ НА КОСТИ (5 РЕБЕР)

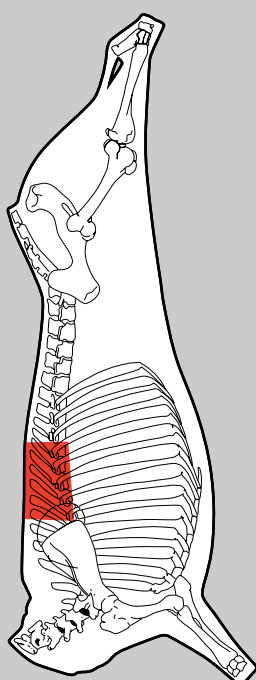


2431

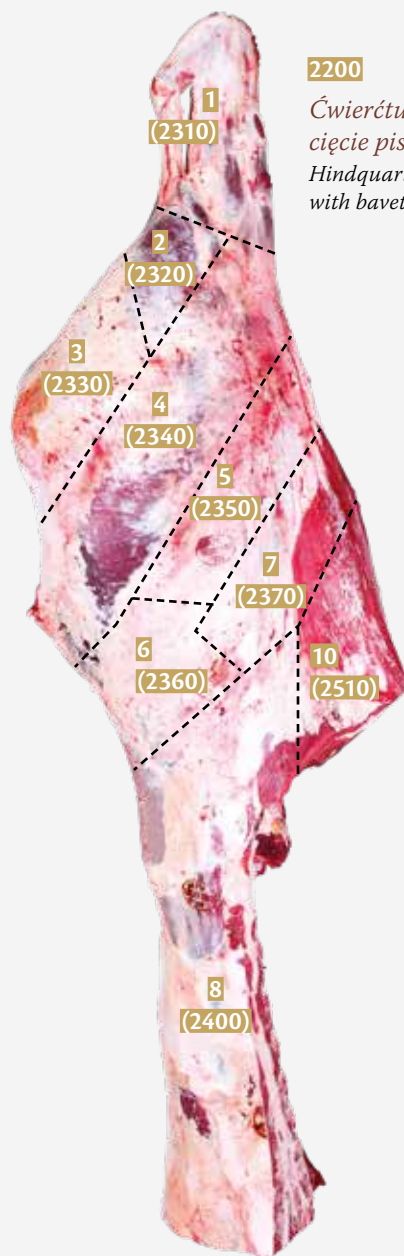
Antrykot częściowo odkostniony, 5 żeber
Prime rib bone-in, 5 ribs
Côte de boeuf, 5 côtes
Entrecote con osso 5 coste
Roastbeef mit Knochen, 5 Rippen
Lomo alto con hueso, 5 costillas
Entrecote, com osso, 5 costelas
АНТРЕКОТ НА КОСТИ (5 РЕБЕР)



2430
2431



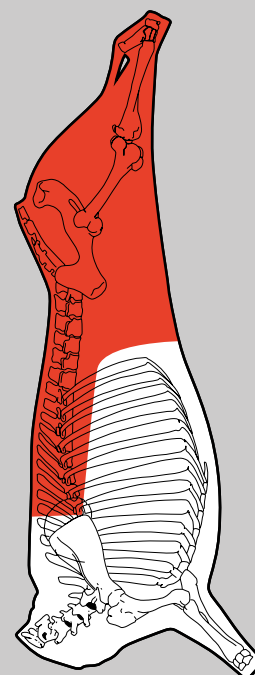
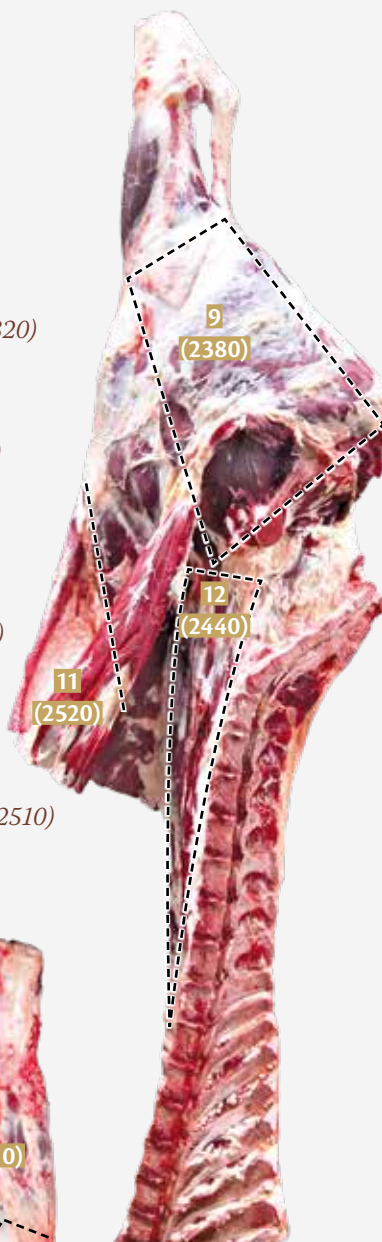
Elementy z ćwierćtuszy tylnej Hindquarter beef cuts



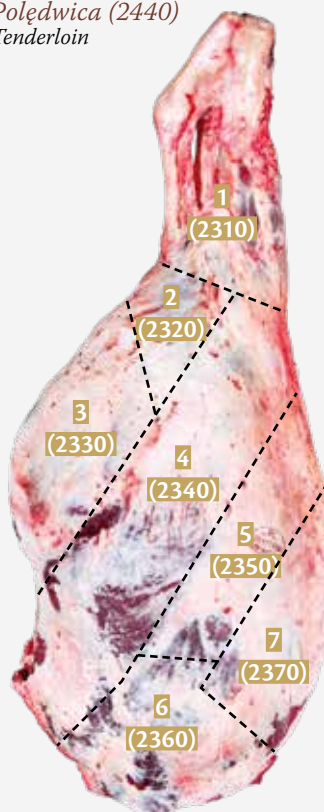
2200

Ćwierćtusza tylna z łatą,
cięcie pistoletowe
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

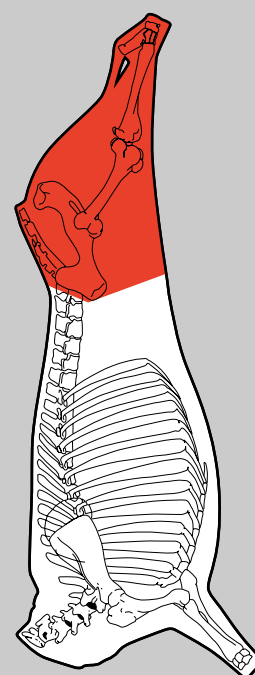


2200



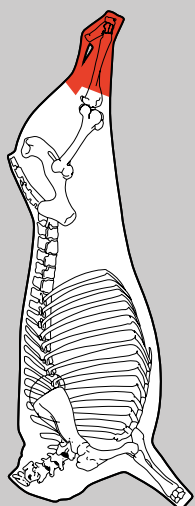
2300

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



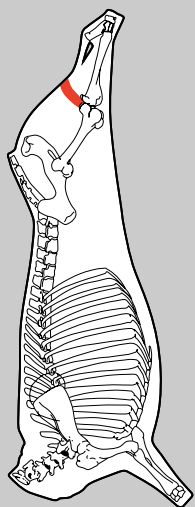
2300

Elementy z ćwierćtuszy tylnej *Hindquarter beef cuts*



2310

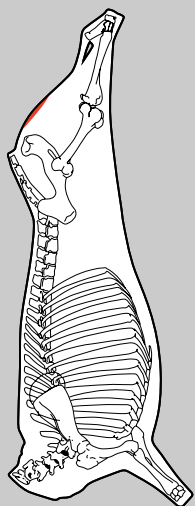
2310
Goleń tylna bez kości
Shank
Jarret arrière
Geretto
Hinterhesse
Morcillo trasero
Chambão
ГОЛЯШКА



2320

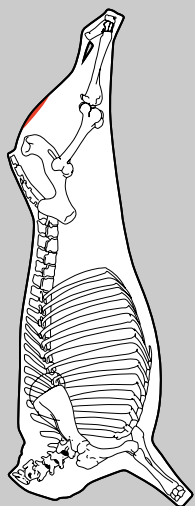


2320
Mięsień brzuchaty
Heel muscle
Nerveux de gîte
Campanello
Kniekehlfleisch
Culata de la contra
Nispo
ПОДБЕДЁРОК



2330

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



2331



2331
Ligawa odbłoniąona
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

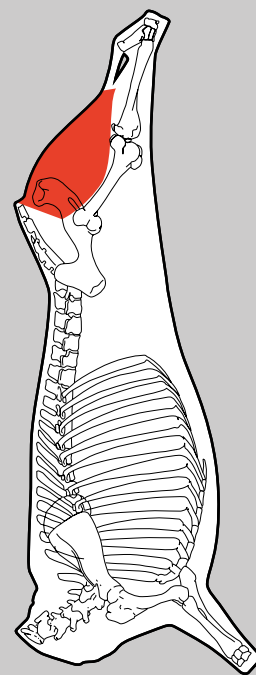
Noce Thick Flank

Kugel

Babilla

Rabadilha

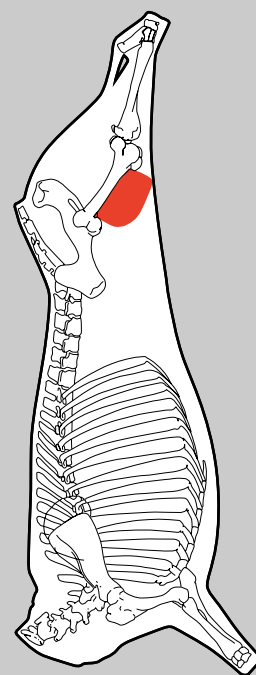
БОКОВАЯ ЧАСТЬ
ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА



2340

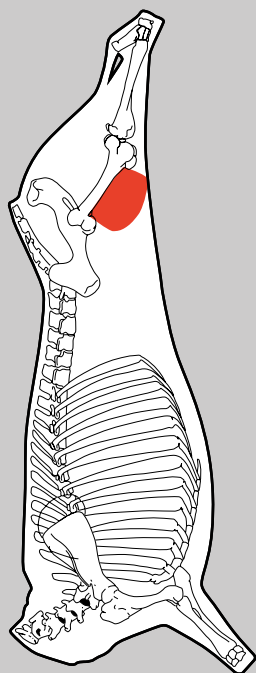
2341

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

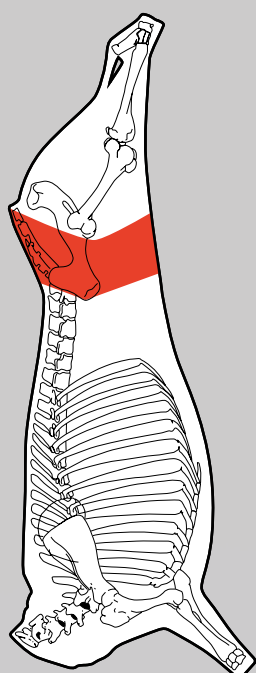
Scamone con fianchetto

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

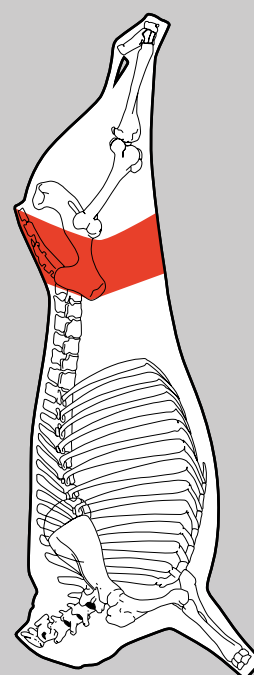
2361

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



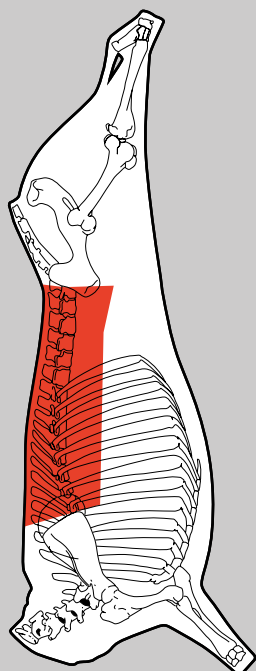
2362

Serce krzyżowej odbłonione
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, degraisé, sans chainette

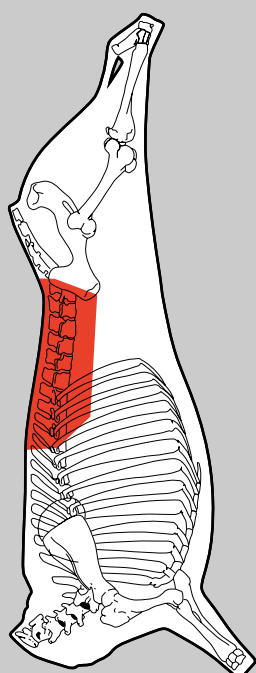
Lombata disossata, senza grasso, senza catena

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

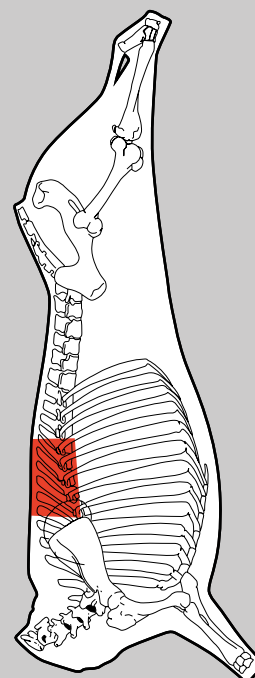
Controfiletto, a 5 coste

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

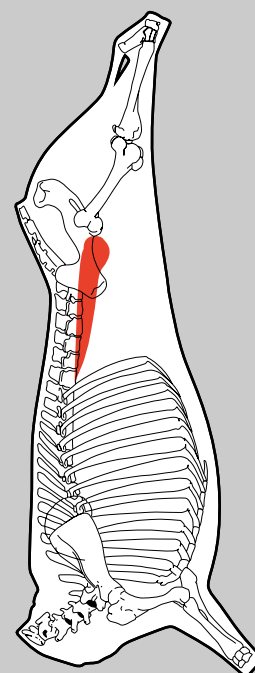
Filetto senza cordone

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

Tapa

Pojadouro

*ВНУТРЕННЯЯ ЧАСТЬ
ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА*

2382

Zrazowa górna bez kapy, odbłoniona

Topside, cap off, PAD

Coeur de tende de tranche, PAD

Fesa senza fascia Pad

Oberschale, ohne Deckel, entvliet

Tapa, limpia y pulida

Pojadouro, sem cobertura, limpo

*ВНУТРЕННЯЯ ЧАСТЬ ТАЗО
БЕДРЕННОГО ОТРУБА ЗАЧИЩЕННАЯ*



2381

Zrazowa górna z kapą, odbłoniona

Topside with cap PAD

Tende de tranche, semi pare PAD

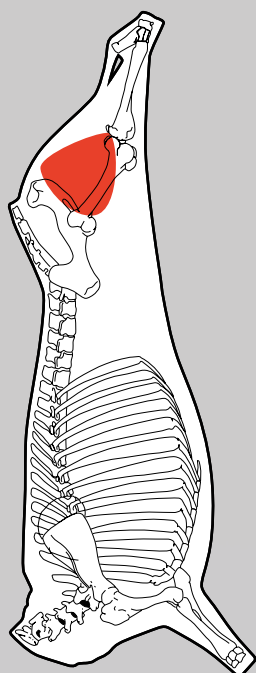
Fesa con fascia Pad

Oberschale PAD mit Deckel

Tapa PAD

Pojachouro PAD com cobertura

*ВНУТРЕННЯЯ ЧАСТЬ
ТАЗО БЕДРЕННОГО
ОТРУБА ЗАЧИЩЕННАЯ*



2380

2381

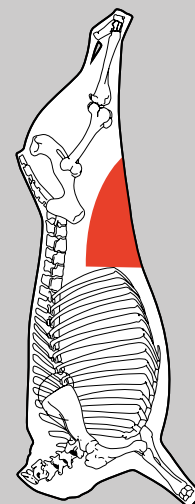
2382

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

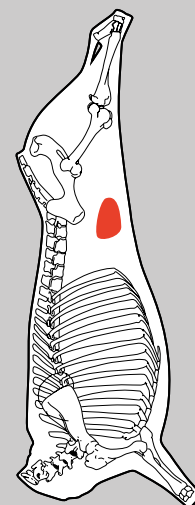
Bavetta Flanchet Pad

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

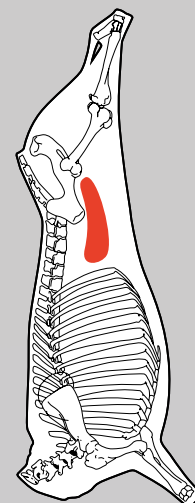
Bavetta Aloyau Pad

Bavette, entvliest

Carne de falda, limpia y pulida

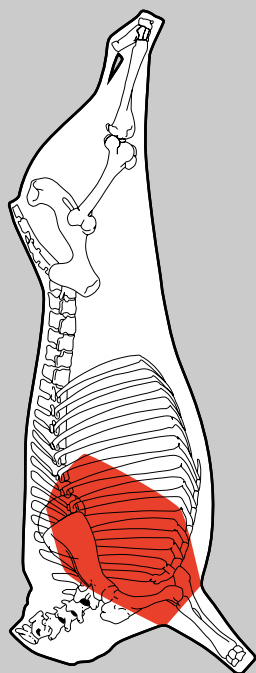
Carne da aba grossa, limpa

ПОКРОМКА БЕСКОСТНАЯ
С РЕБЕРНО-БРЮШНОЙ ЧАСТИ

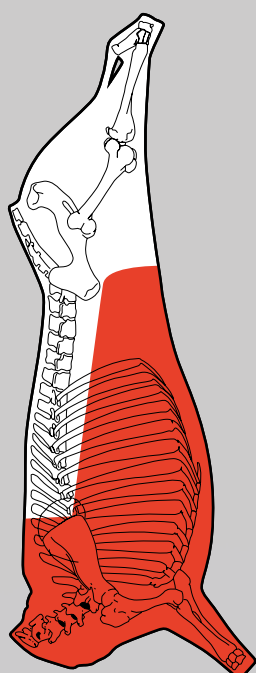


2520

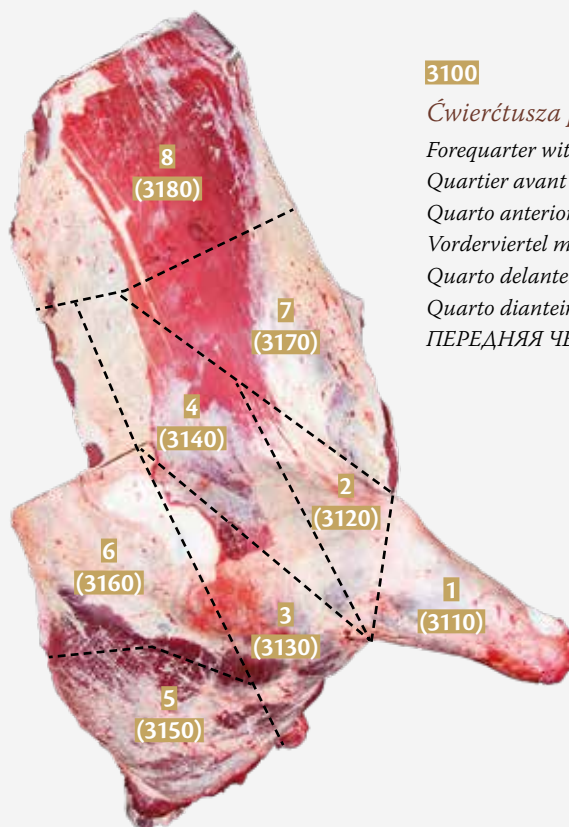
Elementy z ćwierćtuszy przedniej *Forequarter beef cuts*



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 trójkłowy

Shoulder clod

Boule de macreuse

Fesone di Spalla

Bug Kernstück

Cantero de espadilla

Cheio da pa

ЛОПАТОЧНАЯ ЧАСТЬ

БЕСКОСТНАЯ



3121

Łopátka - mięsień trójkłowy odbłoniony

Shoulder clod, PAD

Boule de macreuse, PAD

Fesone di Spalla Pad

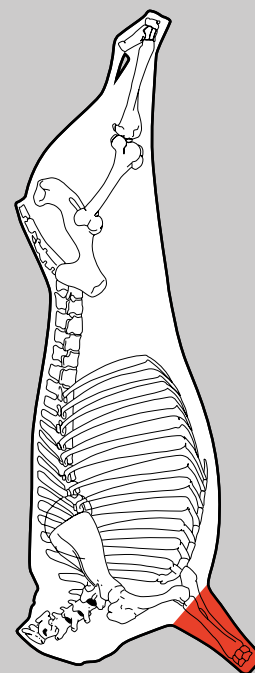
Bug Kernstück, entvliet

Cantero de espadilla, limpio y pulido

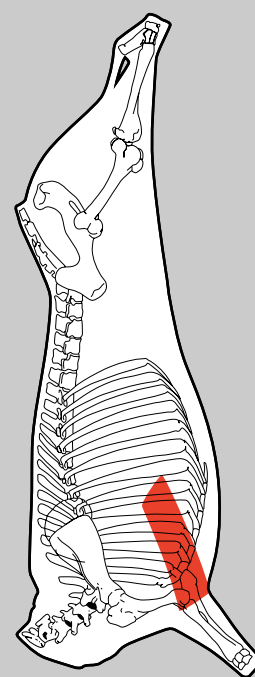
Cheio da pá, limpa

ЛОПАТОЧНАЯ ЧАСТЬ

БЕСКОСТНАЯ ЗАЧИЩЕННАЯ



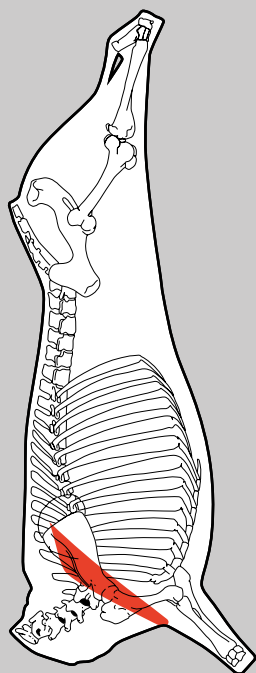
3110



3120

3121

Elementy z ćwierćtuszy przedniej *Forequarter beef cuts*



3130
3131



3130

Łopatka - mięsień nadgrzebieniowy
Chuck tender
Jumeau
Girello/Fusello
Schulterfilet
Pez de la espalda
Agulha
ВЫРЕЗКА ИЗ ЛОПАТОЧНОЙ ЧАСТИ

3131
Łopatka - mięsień nadgrzebieniowy odbłoniony
Chuck tender, PAD
Jumeau, PAD
Girello/Fusello Pad
Schulterfilet, entvliet
Pez de la espalda, limpio y pulido
Agulha, limpa
ВЫРЕЗКА ИЗ ЛОПАТОЧНОЙ ЧАСТИ ЗАЧИЩЕННАЯ



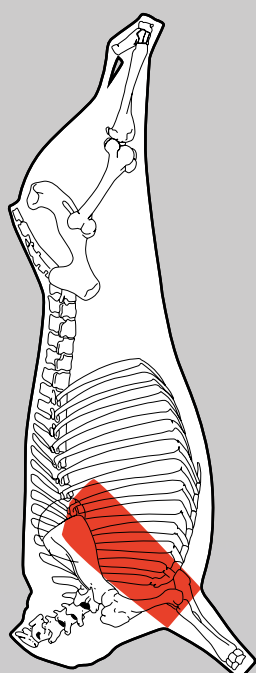
3140

Łopatka - mięsień podgrzebieniowy
Shoulder blade
Paleron
Copertina di Spalla
Schäufelstück
Llaña de espadilla
Sete de pá
СРЕДНЯЯ ЧАСТЬ ЛОПАТКИ БЕСКОСТНАЯ

3141
Łopatka - mięsień podgrzebieniowy odbłoniony
Shoulder blade, PAD
Paleron PAD
Copertina di Spalla PAD
Schäufelstück PAD
Llaña de espadilla PAD
Sete de pá PAD
СРЕДНЯЯ ЧАСТЬ ЛОПАТКИ БЕСКОСТНАЯ, ЗАЧИЩЕННАЯ



3140
3141

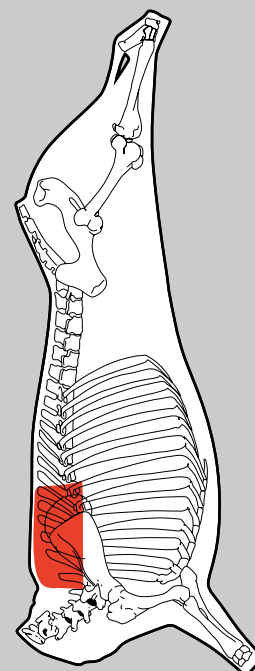


Elementy z ćwierćtuszy przedniej Forequarter beef cuts



3160

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



3160
3161

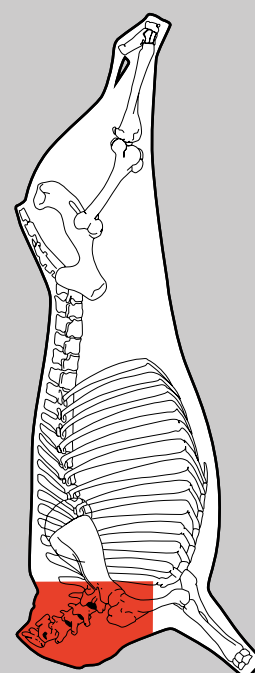
3161

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



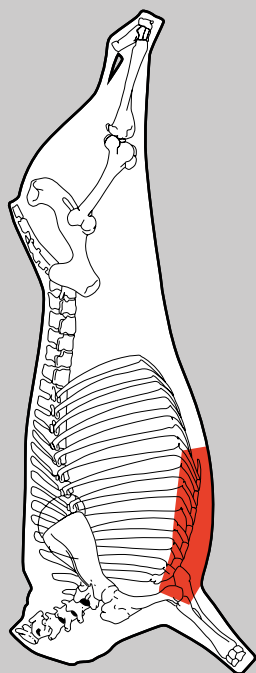
3150

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

*Filet z mostka
(cały nie formowany)*

Brisket PAD (Pastrami)

Poitrine PAD

Punta di petto Pad

Brust PAD

Pecho PAD

Peito PAD

ГРУДИНКА ЗАЧИЩЕННАЯ

3171



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

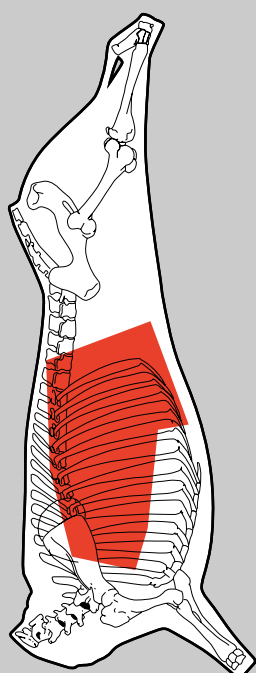
Falda, sin hueso

Aba sem, osso

ПАШИНА БЕСКОСТНАЯ



3180
3181



Mięsa drobne Trimmings



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



*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

Rostbēf 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.

Podroby Offals

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

Płuca
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



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 polędwicą



2416

Porterhouse Steak

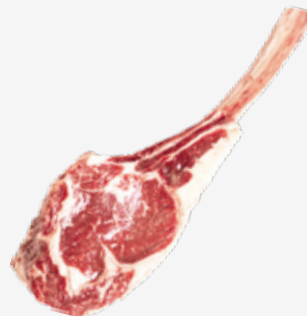
Stek z rostbefu z kością
z dużą polędwicą



2413

Top Sirloin Steak

Stek z rostbefu bez kości



2438

Tomahawk Steak

stek z antrykotu z długą kością



2437

New York Steak

Stek z antrykotu bez kości



2447

Tenderloin Steak

Stek z polędwicy



2436

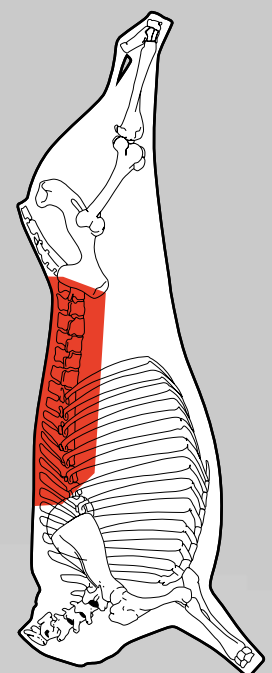
Kansas City Steak

Stek z antrykotu z kością

Polecamy również
inne mięsa
dojrzewane
na mokro.

W ofercie
posiadamy
także:

- Kości szpikowe
- Policzki
- Przeponę
- Świecę itp.



2411

**2413, 2416, 2436,
2437, 2438, 2447**



Zakłady Mięsne ŁUKÓW S.A.

ul. Przemysłowa 15
21-400 Łuków
tel. +48 25 798 24 01
www.zmlukow.pl

Dział Sprzedaży

+48 25 797 26 33
+48 25 797 27 90
email: zamowienia@zmlukow.pl

HoReCa

+48 667 984 704
email: horeca@zmlukow.pl

Dział Eksportu

+48 25 797 27 21
email: export@zmlukow.pl

Dział Marketingu

+48 667 984 722
email: marketing@zmlukow.pl

Osoba kontaktowa: