



FRESH BEEF CATALOGUE

MEDIUM  
RARE

**MARK'S**  
Marszałkowsky

— MIĘSO —  
**WOŁOWE**  
— KATALOG —



## FRESH BEEF CATALOGUE



Przedsiębiorstwo Produkcyjno-Handlowo-Usługowe „MARK'S” to nowoczesna i dynamiczna firma odwołująca się do bogatych tradycji sięgających 1991 roku. Już od pierwszych dni firma stawiała na wysoką jakość, niepowtarzalny smak oraz zadowolenie klientów. Nowoczesne obiekty i linie produkcyjne pozwalają nam na utrzymanie wysokich standardów i dają gwarancję bezpieczeństwa dla produkowanej przez nas zdrowej żywności. Wdrożone procedury HACCP, IFS, BRC gwarantują rygorystyczne przestrzeganie higieny na wszystkich etapach produkcji.

Prowadzimy sprzedaż hurtową i detaliczną mięsa wieprzowego, wołowego i drobiowego oraz szerokiej gamy wędlin, konserw, pasztetów i przetworów mięsno-warzywnych poprzez stale rozwijającą się sieć własnych sklepów firmowych i hurtowni. Współpracujemy również z największymi sieciami handlowymi w Polsce, także w zakresie usługowej produkcji marek własnych.

Po wstąpieniu naszego kraju do struktur Unii Europejskiej nastąpił dynamiczny rozwój eksportu produktów naszej firmy.

Jesteśmy dumni z tego, że dzięki uznaniu naszych klientów oraz wysokim standardom produkcji nasze wyroby uzyskały liczne nagrody i wyróżnienia podczas targów, wystaw oraz konkursów. Szczególnym wyróżnieniem jest dla nas:

- Złoty Medal dla Golonki Walichnowskiej POLAGRA 1999,
- Złoty Medal dla Szynki Walichnowskiej POLAGRA 2001.

Dla zwiększenia popytu na nasze produkty podejmujemy różnorodne działania, które dostosowują nasze wyroby do potrzeb konkretnych odbiorców.

Serdecznie zapraszamy do odwiedzenia naszego zakładu, sklepów firmowych oraz hurtowni patronackich.

P.P.H.U. „Mark's” is a modern and dynamic company referring to rich traditions dating 1991. Our company concentrates on a high quality, unique taste and the customers' satisfaction. Modern objects and production lines allow us to maintain high standards and provide safety of produced food. Implemented HACCP, IFS, BRC procedures guarantee rigorous adherence to hygiene in all production stages.

We deal with the wholesale and retail of pork, beef and a wide range of processed meat products, canned products, pies and meat-and-vegetables products through the constantly developed network of our own company shops and wholesale stores. We also

cooperate with the biggest commercial chains in Poland.

After Poland entered structures of the European Union, dynamic development of export of our products took place. P.P.H.U. „MARK'S” possesses all the permits and attestations required for the export to the European Union countries, Eastern Europe, Russia and Korea.

Thanks to our own modern transport base, Mark's provides punctual deliveries, both in Poland and all over Europe.

We are proud of customer's satisfaction and high production standards. Our products won numerous awards and distinctions during trade fairs, exhibitions and competitions. We are especially proud of:

- Golden Medal for Golonka Walichnowska (Walichnowska Knuckle) POLAGRA 1999,
- Golden Medal for Szynka Walichnowska (Walichnowska Ham) POLAGRA 2001.

In order to increase the demand for our products, we undertake various actions adjusting our products to the specific needs of our customers.

We cordially invite you to visit our plant, company shops and patronage wholesale stores.

P.P.H.U. „Mark's” ist eine moderne und dynamische Firma. Knüpft sie eine Tradition an, die bis in das Jahr 1991 reicht. Schon von den ersten Tagen die Firma konzentriert sich auf die hohe Qualität, den unwiederholbaren Geschmack und die Zufriedenheit von Kunden ein. Moderne Objekte und Produktionslinien ermöglichen uns hohe Standards zu halten und garantieren Sicherheit für die gesunde Lebensmittel die wir produzieren. Das eingetragene HACCP Verfahren, IFS, BRC garantiert, dass Hygieneanforderungen in allen Herstellungsphasen streng beachtet werden.

Wir beschäftigen uns mit Großhandel und Einzelhandel von Schweinefleisch, Rindfleisch, Geflügel und dem breiten Spektrum von Würsten, Konserven, Pasteten und eingemachten Produkten aus Fleisch und Gemüse, durch das stets sich entwickelnde Netz von unseren eigenen Firmengeschäften und Großhandlungen. Wir arbeiten auch mit den grössten Handelsnetzen in Polen, auch in der Produktion von Eigenmarken.

Nach dem Beitritt unseres Landes sah in die Europäische Union eine rasche Entwicklung von Export-Produkte unsere Firma.

P.P.H.U. „MARK`S” besitzt alle beim Warenausfuhr in die Staaten der Europäischen Union, nach Osteuropa, Russland und Korea erforderliche Zulassungen und Zertifikate.

Unsere eigene, moderne Transportbasis versichert eine pünktliche und redliche Warenlieferung im Polen und auch in Europa.

Wir sind stolz darauf, dass durch Würdigung unserer Kunden und den hohen Standards der Produktion, unsere Produkte zahlreiche Preise und Auszeichnungen während der Messen, Ausstellungen und Wettbewerben gewonnen haben. Die besondere Auszeichnung für uns ist:

- Goldmedaille für Eisbein aus Walichnowy POLAGRA 1999,

- Goldmedaille für Schinken aus Walichnowy POLAGRA 2001.

Um Nachfrage nach unseren Erzeugnissen zu vergrößern, unternehmen wir vielfältige Tätigkeiten, die unsere Produkte Bedürfnissen von konkreten Kunden anpassen.

Wir laden Sie herzlich ein zu unseren Betrieb, Firmengeschäfte und Firmengrosshandlungen zu besuchen.

P.P.H.U. „Mark`s” (Производственное, коммерческое предприятие бытового обслуживания) это совсем современная и динамическая фирма, которая работает согласно традиции, которая возникла в 1991 году. Еще с первых дней компания поставила на высокое качество, неповторимый вкус и удовольствие клиентов. Современные объекты и производственные линии позволяют нам соблюдать высокие стандарты и гарантируют безопасность производимой нами здоровой пищи. Внедренные HACCP-процедуры, IFS, BRC, обеспечивают строгое соблюдение гигиены на всех этапах производства.

Мы занимаемся оптовой и розничной торговлей свином и говяжим мясом, широким спектром копченостей, консервов, паштетов и мясно-овощных продуктов через постоянно развивающуюся сеть собственных фирменных магазинов и оптовых складов. Мы сотрудничаем также с самыми большими сетями магазинов в Польше.

После присоединения нашей страны к структурам Европейского Союза произошло динамическое развитие экспорта продуктов нашей компании. P.P.H.U. „Mark`s” имеет все разрешения и аттесты, требующиеся при экспорте товаров в страны Европейского Союза, Восточной Европы, в Россию и Корею.

Собственная, современная транспортная база обеспечивает своевременную и добросовестную поставку товара как в стране, так и во всей Европе.

Мы гордимся тем, что благодаря признанию наших клиентов и высоким производственным стандартам наши изделия получили многочисленные призы и награды во время ярмарок, выставок и конкурсов. Особенным отличием является для нас:

- Золотая медаль для Валихновской рульки POLAGRA 1999,

- Золотая медаль для Валихновской ветчины POLAGRA 2001.

Для увеличения спроса на наши продукты мы предпринимаем разнообразные действия, через которые наши продукты удовлетворяют потребности конкретных получателей.

Сердечно приглашаем посетить наш завод, фирменные магазины и подшефные оптовые склады.

## SPIS TREŚCI

<b>ĆWIERĆTUSZA PRZEDNIA</b>	FOREQUARTER / VORDERVIERTEL / AVANT CAPA / ANTERIORE / DELANTEROS	<b>5</b>
<b>ĆWIERĆTUSZA ZADNIA</b>	HINDQUARTER / HINTERVIERTEL / ARRIERE / POSTERIORE / CUARTO TRASERO	<b>15</b>
<b>PODROBY</b>	OFFALS / GESCHLINGE	<b>27</b>

# FOREQUARTER ĆWIERĆTUSZA PRZEDNIA VORDERVIERTEL



- ĆWIERĆTUSZA -  
**FOREQUARTER PRZEDNIA VORDERVIERTEL**  
 - 6 -




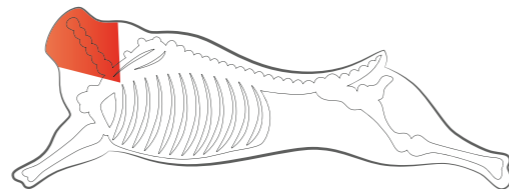
fot. 1









fot. 2

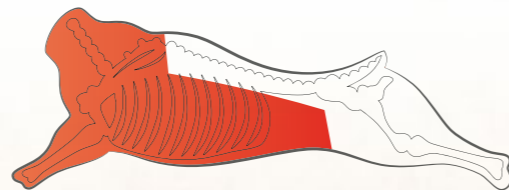
**KARK**

-  Neck
-  Hals
-  Collier Semi-Paree
-  Collo Completo
-  Cuello
-  Шея



**PRZÓD WOŁOWY  
 CIĘCIE POPISTOLETOWE**

-  Pistola Forequarter with Flank 5 Ribs
-  Vorderviertel
-  Avant Coupe Pistole
-  Anteriore Bovino Taglio Pistola
-  Delantero de Vacuno Corte de Pistola
-  Передняя четверть с пашлиной



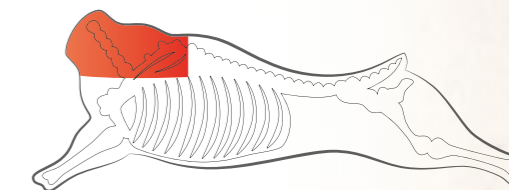
- ĆWIERĆTUSZA -  
**FOREQUARTER PRZEDNIA VORDERVIERTEL**  
 - 7 -



fot. 3

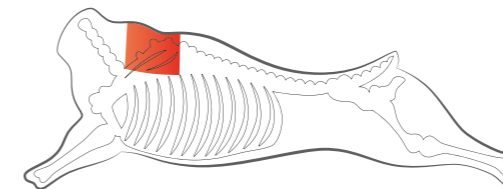
**KARK KOMPLET**

-  Chuck and Neck
-  Zungenstück
-  Collier Brut
-  Collo Completo
-  Cuello Completo
-  Шейная часть









**SERCE ROZBRATELA**

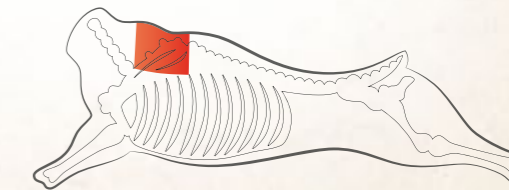
-  Chuck Roll
-  Grillsteak
-  Cœur de Basse-Cote
-  Cure di Reale
-  Corazon de Aguja
-  Рибай



fot. 4

**ROZBRATEL**

-  Chuck
-  Hohe Rippe (Hochrippe)
-  Basse-Cote Entiere Semi-Paree
-  Reale
-  Aguja sin Cuello
-  Толстый край



fot. 5

- ĆWIERĆTUSZA -  
FOREQUARTER **PRZEDNIA** VORDERVIERTEL  
- 8 -

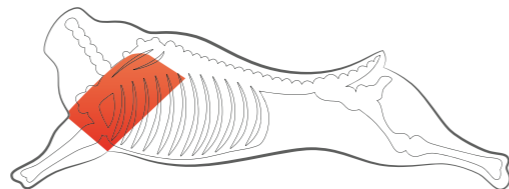


fot. 6



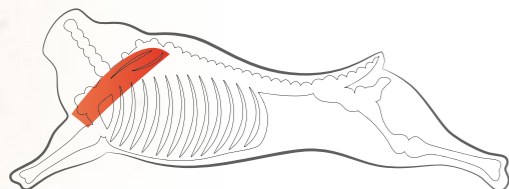
**ŁOPATKA KOMPLET**

- Shoulder
- Bug Komplet
- Epoule Brut sans Os
- Spalla Completa
- Paleta Completa
- Лопаточная часть



**ŁOPATKA  
MIĘSIEŃ TRÓJGŁOWY**

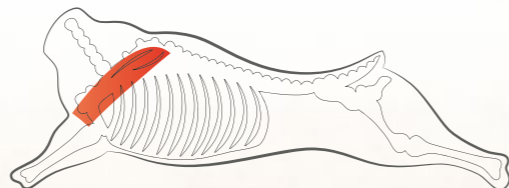
- Shoulder Clod (Lmc)
- Dickens Bugstück
- Macreuse Brut
- Fesone di Spalla
- Espaldilla
- Основание лопатки



fot. 7

**ŁOPATKA NA CZYSTO  
MIĘSIEŃ TRÓJGŁOWY NA CZYSTO (PAD)**

- Shoulder Clod Pad
- Dickens Bugstück ohne Fett Pad
- Macreuse Pad
- Fesone di Spalla Pad
- Espaldilla en Limpio
- Зачищенное основание лопатки



fot. 8

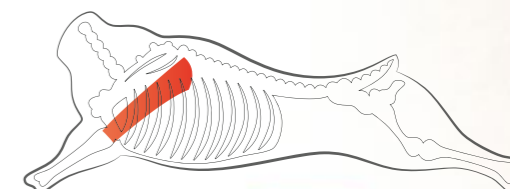
- ĆWIERĆTUSZA -  
FOREQUARTER **PRZEDNIA** VORDERVIERTEL  
- 9 -



fot. 9

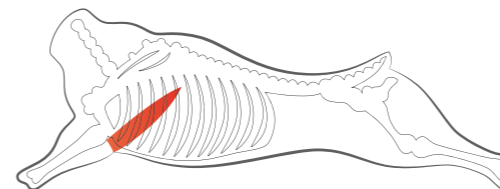
**MIĘSIEŃ Z ŁOPATKI  
MIĘSIEŃ PODGRZEBIENIOWY**

- Shoulder Blade
- Schaufelstück
- Paleron
- Cappello del Prete
- Llata
- Средняя часть лопатки  
(нежная мякоть лопатки)



**POŁĘDWICA CYGAŃSKA NA CZYSTO  
MIĘSIEŃ NADGRZEBIENIOWY NA CZYSTO**

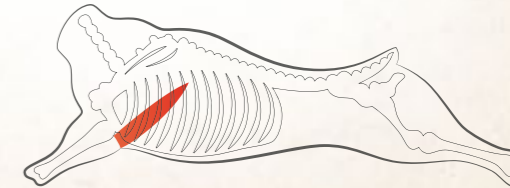
- Chuck Tender Pad
- Falsches Filet ohne Fett Pad
- Jumeau Pad
- Sbordone Pad
- Pez en Limpio
- Зачищенная филейная часть лопатки



fot. 10

**POŁĘDWICA CYGAŃSKA  
MIĘSIEŃ NADGRZEBIENIOWY**

- Chuck Tender
- Falsches Filet
- Jumeau Brut
- Sbordone
- Pez
- Филейная часть лопатки  
(мякоть передка)

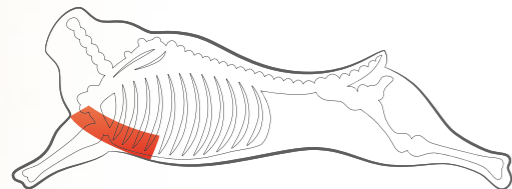


fot. 11

- ĆWIERĆTUSZA -  
**FOREQUARTER PRZEDNIA VORDERVIERTEL**  
 - 10 -






**MOSTEK Z KOŚCIA**

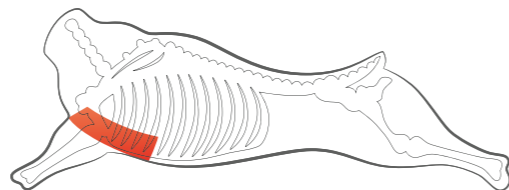
-  Brisket Bone-In
-  Brust mit Knochen
-  Poitrine avec Os
-  Petto con Osso
-  Pecho con Hueso
-  Грудина с костью



fol. 12





**MOSTEK BEZ KOŚCI**

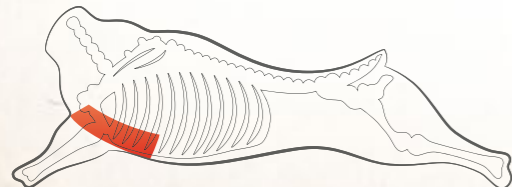
-  Brisket Boneless
-  Brust ohne Knochen
-  Poitrine sans Os
-  Petto senza Osso
-  Pecho sin Hueso
-  грудина без кости



fol. 13

**MOSTEK NA CZYSTO (PAD)**







-  Brisket Pad
-  Brust ohne Fett Pad
-  Gros Bout de Poitrine Pad
-  Petto Pad
-  Pecho Limpio
-  Защищенная грудина

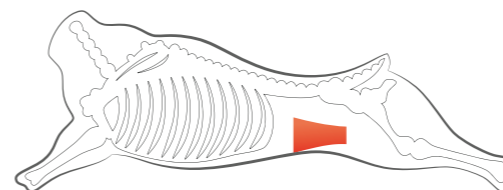


fol. 14

- ĆWIERĆTUSZA -  
**FOREQUARTER PRZEDNIA VORDERVIERTEL**  
 - 11 -

**BAWETA MAŁA  
 MIĘSIŃ Z ŁATY PAD**

-  Flank Steak Pad
-  Kleines Bavette ohne Fett Pad
-  Bavette Flanchet Pad
-  Bavetta Piccola
-  Vacio
-  Защищенная тонкая часть пашины






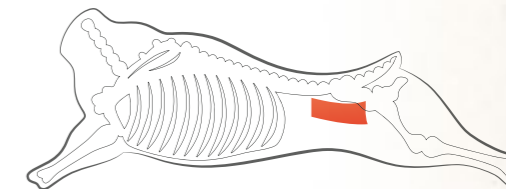
fol. 15









fol. 16

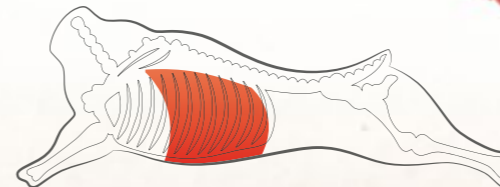
**BAWETA DUŻA  
 MIĘSIŃ Z ŁATY DUŻY PAD**

-  Thick Flank Pad
-  Grosses Bavette ohne Fett Pad
-  Bavette Aloyau Pad
-  Bavetta Grande
-  Oreja de Solomillo
-  защищенная внутренняя (плоская) часть пашины



**SZPONDER Z KOŚCIA**

-  Flanks Bone-In
-  Leiter mit Knochen
-  Capa avec Os
-  Biancostato con Osso
-  Costillar con Hueso
-  Ребра с костью









fol. 17

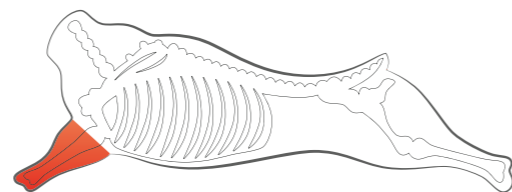
- ĆWIERĆTUSZA -  
**FOREQUARTER PRZEDNIA VORDERVIERTEL**  
 - 12 -









fot. 18

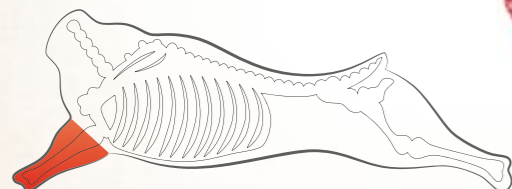
**GOLEŃ PRZEDNIA Z KOŚCIĄ**

-  Shin Bone-In
-  Vorderbeine mit Knochen
-  Jarret Avant avec Os
-  Muscolo Anteriore con Osso
-  Ossobuco Delanero con Hueso
-  Передняя голяшка с костью



**GOLEŃ PRZEDNIA BEZ KOŚCI**

-  Shin Boneless
-  Vorderbeine ohne Knochen
-  Jarret Avant sans Os
-  Muscolo Posteriore senza Osso
-  Ossobuco Delanero sin Hueso
-  Передняя голяшка без кости









fot. 19

- ĆWIERĆTUSZA -  
**FOREQUARTER PRZEDNIA VORDERVIERTEL**  
 - 13 -



fot. 20





**TRIMMING WOŁOWY 100%**

-  Beef Trimming 100%
-  Abschnitte 100%
-  Affranchis de Boeuf 100%
-  Trimming Bovino 100%
-  Magro de Vacuno 100%
-  Тримминг (постная обрезь) 100%



fot. 21







**TRIMMING WOŁOWY 90/10**

-  Beef Trimming 90/10
-  Abschnitte 90/10
-  Affranchis de Boeuf 90/10
-  Trimming Bovino 90/10
-  Magro de Vacuno 90/10
-  Тримминг (постная обрезь) 90/10



fot. 22

**TRIMMING WOŁOWY 80/20**

-  Beef Trimming 80/20
-  Abschnitte 80/20
-  Affranchis de Boeuf 80/20
-  Trimming Bovino 80/20
-  Magro de Vacuno 80/20
-  Тримминг (постная обрезь) 80/20

- ĆWIERĆTUSZA -  
**FOREQUARTER PRZEDNIA VORDERVIERTEL**  
 - 14 -



fot. 23









fot. 24







fot. 25







**TRIMMING WOŁOWY 70/30**

-  Beef Trimming 70/30
-  Abschnitte 70/30
-  Affranchis de Boeuf 70/30
-  Trimming Bovino 70/30
-  Magro de Vacuno 70/30
-  Тримминг (Постная обрезь) 70/30

**TRIMMING WOŁOWY 60/40**

-  Beef Trimming 60/40
-  Abschnitte 60/40
-  Affranchis de Boeuf 60/40
-  Trimming Bovino 60/40
-  Magro de Vacuno 60/40
-  Тримминг (Постная обрезь) 60/40

**ŁÓJ WOŁOWY POROZBIOROWY**

-  Beef Fat
-  Rinderfett
-  Gras de Desossage
-  Grasso di Sezionamento
-  Grasa del Despiece
-  Жир твердый



**ODBŁANIARKA WOŁOWA**

-  Beef Membrane
-  Fliesfleisch
-  Aponevrose
-  Membrana
-  Aponebrosis
-  Апоневроз

fot. 26



  
 FRESH BEEF CATALOGUE

HINDQUARTER  
**ĆWIERĆTUSZA  
 ZADNIA**  
 HINTERVIERTEL



- ĆWIERĆTUSZA -  
HINDQUARTER **ZADNIA** HINTERVIERTEL  
- 16 -









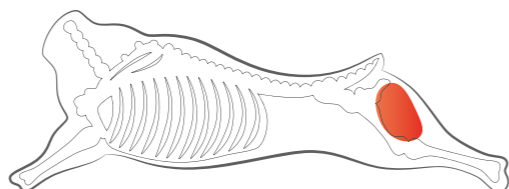
fot. 28









fot. 27

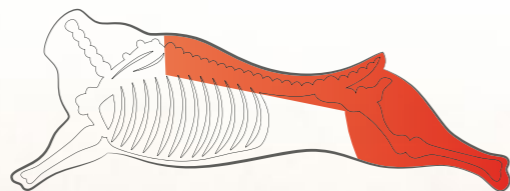
**GÓRNA ZRAZOWA Z DEKLEM,  
Z OKRYWĄ TŁUSZCZOWĄ**

-  Topside Cap On
-  Oberschale mit Deckel mit Fett
-  Tende de Tranche Semi-Paree
-  Fesa con Coperchio
-  Tara con Cara
-  Незащищенная внутренняя часть бедра с горбушкой (топсайд)









**ZAD WOŁOWY CIĘCIE PISTOLETOWE**

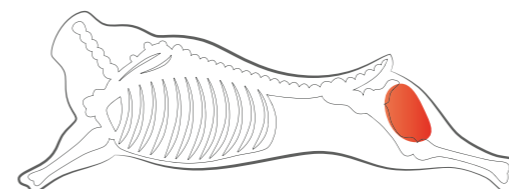
-  Pistola Hindquarter without Flank, 8 Ribs
-  Pistole
-  Arriere Coupe Pistole
-  Posteriore Taglio Pistola
-  Trasero de Vacuno, Corte de Pistola
-  Задняя четверть в виде отруба пистолет , 8 рёбер



- ĆWIERĆTUSZA -  
HINDQUARTER **ZADNIA** HINTERVIERTEL  
- 17 -

**GÓRNA ZRAZOWA BEZ DEKLA NA  
CZYSTO (PAD)**

-  Topside Cap Off Pad
-  Oberschale ohne Deckel ohne Fett Pad
-  Tendre de Tranche sans Le Dessus de Tranche Pad
-  Fesa senza Coperchio Pad
-  Tara sin Cara Pad
-  Защищенная внутренняя часть бедра без горбушки









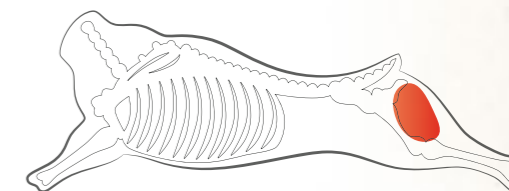
fot. 29









fot. 30

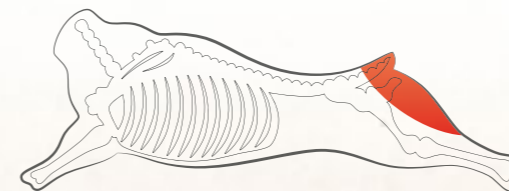
**GÓRNA ZRAZOWA Z DEKLEM NA  
CZYSTO (PAD)**

-  Topside Cap On Pad
-  Oberschale mit Deckel ohne Fett Pad
-  Tendre de Tranche avec Dessus de Tranche Pad
-  Fesa con Coperchio Pad
-  Tara con Cara Pad
-  Защищенная внутренняя часть бедра с горбушкой



**DOLNA ZRAZOWA Z LIGAWĄ, Z  
OKRYWĄ TŁUSZCZOWĄ**







-  Silverside with Eye of Round
-  Unterschale mit Seemerolle mit Fett
-  Semelle avec Rond de Gite Semi-Paree
-  Sottofesa con Girello
-  Contra con Redondo, con Grasa
-  Незащищенная наружная часть бедра с глазном мускулом (подбедёрок / сильверсайд)

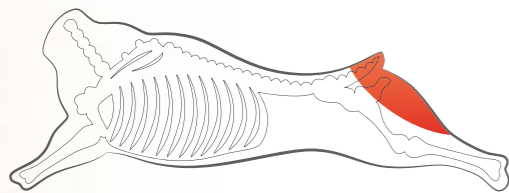


fot. 31

- ĆWIERĆTUSZA -  
**HINDQUARTER ZADNIA HINTERVIERTEL**  
 - 18 -

**DOLNA ZRAZOWA BEZ LIGAWY  
 Z OKRYWĄ TŁUSZCZOWĄ**

-  Silverside without Eye of Round
-  Unterschale ohne Seemerrolle mit Fett
-  Semelle sans Rond de Gite Semi-Paree
-  Sottofesa senza Girello con Copertura di Grasso
-  Contra sin Redondo, con Grasa
-  Незащищенная наружная часть бедра без глазного мускула









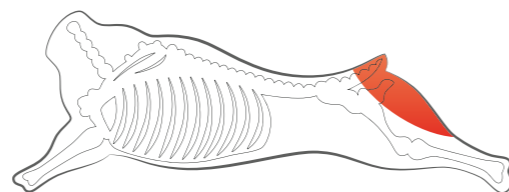
fot. 32



fot. 33







**DOLNA ZRAZOWA BEZ LIGAWY  
 NA CZYSTO (PAD)**

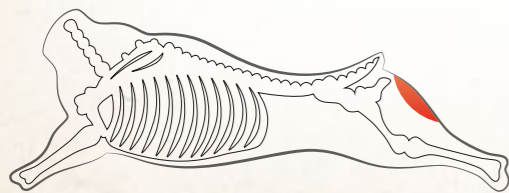
-  Silverside without Eye of Round Pad
-  Unterschale ohne Seemerrolle ohne Fett Pad
-  Semelle sans Rond de Gite Pad
-  Sottofesa senza Girello Pad
-  Contra sin Redondo Pad
-  Защищенная наружная часть бедра без глазного мускула



fot. 36

**LIGAWA Z OKRYWĄ TŁUSZCZOWĄ**







-  Eye of Round
-  Seemerrolle
-  Rond de Gite Semi-Paree
-  Girello
-  Redondo con Grasa
-  Незащищенный глазной мускул

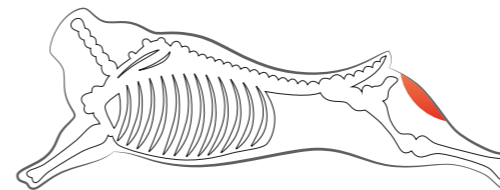


fot. 34

- ĆWIERĆTUSZA -  
**HINDQUARTER ZADNIA HINTERVIERTEL**  
 - 19 -







**LIGAWA NA CZYSTO (PAD)**

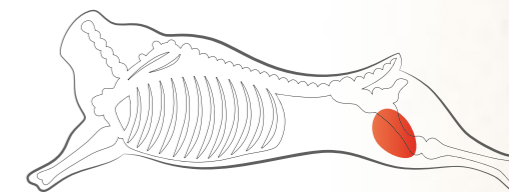
-  Eye of Round Pad
-  Seemerrolle ohne Fett Pad
-  Rond de Gite Semi-Paree Pad
-  Girello Pad
-  Redondo Pad
-  Защищенный глазной мускул



fot. 35

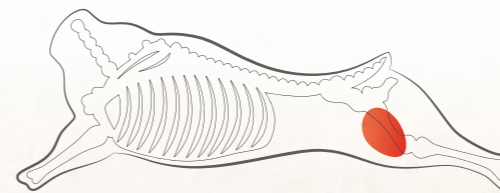
**SKRZYDŁO**

-  Knuckle
-  Kugel
-  Tranche Grasse Degraisse
-  Noce
-  Babilla
-  Огузок (кнакл)



**SKRZYDŁO NA CZYSTO (PAD)**

-  Knuckle Pad
-  Kugel ohne Fett Pad
-  Tranche Grasse Pad
-  Noce Pad
-  Babilla Pad
-  Защищенный огузок









fot. 37

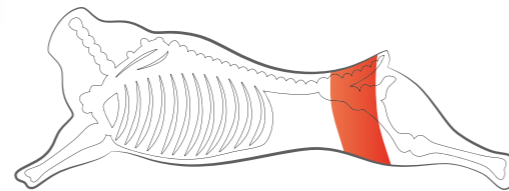
- ĆWIERĆTUSZA -  
**HINDQUARTER ZADNIA** HINTERVIERTEL  
 - 20 -



fot. 38

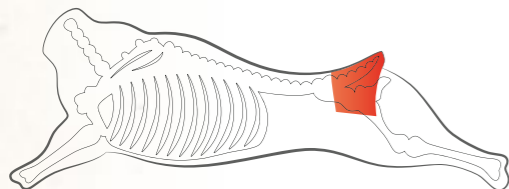
**KRZYŻOWA KOMPLET**

-  Rump
-  Hüfte mit Deckel und Schwanzstück
-  Rumsteck Brut avec Aiguillette Baronne
-  Scamone Completo
-  Cadera
-  Кострец (рамп)









**KRZYŻOWA CIĘCIE-D**

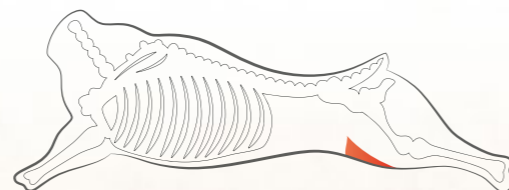
-  D-Cut Rump
-  Hüfte Schnitt-D
-  Rumsteck Coupe-D
-  Scamone Taglio-D
-  Cadera Corte D
-  Верх костреца



fot. 39

**OGONEK KRZYŻOWEJ Z OKRYWĄ TŁUSZCZOWĄ**

-  Rump Tail
-  Hüftspitze
-  Aiguillette Baronne Brut
-  Spinacino con Copertura di Grasso
-  Cadera Punta con Grasa
-  Тройная верхушка костреца (хвостовая мышца)









fot. 40

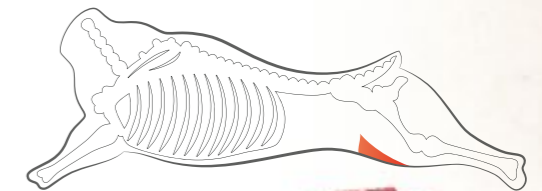
- ĆWIERĆTUSZA -  
**HINDQUARTER ZADNIA** HINTERVIERTEL  
 - 21 -









fot. 41

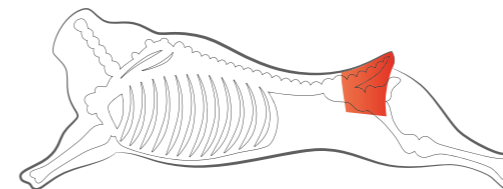
**OGONEK KRZYŻOWEJ NA CZYSTO (PAD)**

-  Rump Tail Pad
-  Hüftspitze ohne Fett Pad
-  Aiguillette Baronne Pad
-  Spinacino Pad
-  Cadera con Punta Pad
-  Защищенная тройная верхушка костреца



**SERCE KRZYŻOWEJ NA CZYSTO (PAD)**

-  Heart of Rump Pad
-  Steakhüfte ohne Fett Pad
-  Coeur de Rumsteck Pad
-  Scamone a Cuore Pad
-  Cadera con Corazon Pad
-  Защищенный глазок костреца









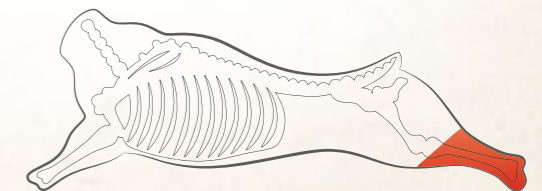
fot. 42



fot. 43







**GOLEŃ ZADNIA Z KOŚCIĄ**

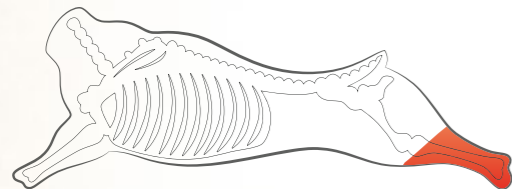
-  Shank Bone-In (Ossobuco)
-  Hinterbeine mit Knochen
-  Jarret Avant avec Os
-  Muscolo Posteriore con Osso
-  Ossobuco – con Hueso
-  Задняя голяшка с костью (оссобуко)



- ĆWIERĆTUSZA -  
**HINDQUARTER ZADNIA HINTERVIERTEL**  
 - 22 -

**GOLEŃ ZADANIA BEZ KOŚCI**

-  Shank Boneless
-  Hinterbeine ohne Knochen
-  Jarret Arriere sans Os
-  Muscolo Posteriore senza Osso
-  Ossobuco Trasero – con Hueso
-  Zadnia gołyśka bez kości



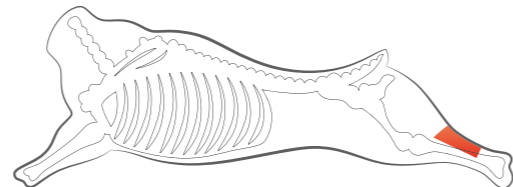
fot. 44









fot. 45

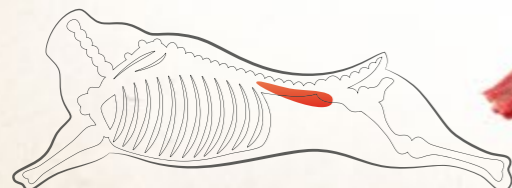
**PODKOLANO / PRĘGA**

-  Heel muscle
-  Rosenstück
-  Nerveux de Gite
-  Campanello / Pesce
-  Culata de la Contra
-  Piętoczną mięśń



**POLĘDWICA BEZ WARKOCZA**







-  Tenderloin Chain Off
-  Filet ohne Kette
-  Filet sans Chainette
-  Filetto senza Catena
-  Solomillo sin Cordon
-  Wyrezka bez ցепочки

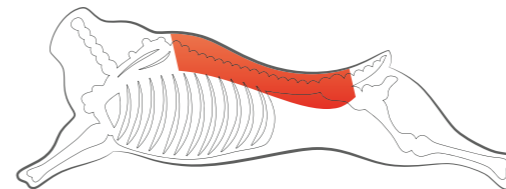


fot. 46

- ĆWIERĆTUSZA -  
**HINDQUARTER ZADNIA HINTERVIERTEL**  
 - 23 -

**ROSTBEF Z KOŚCIĄ, ANTRYKOTEM I POLĘDWICĄ**

-  Loin 8 Ribs Bone In (Chuletero)
-  Roastbeef mit Filet, mit Entrecote, mit Knochen
-  Train de Cote
-  Lombo con Osso (Controfiletto, Filetto e Entrecote)
-  Chuletero
-  Филейный край , антрекот и вырезка на кости









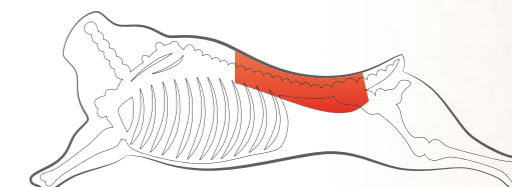
fot. 47









fot. 48

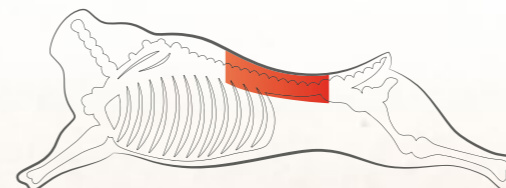
**ROSTBEF Z PALCAMI I OKRYWA TŁUSZCZOWĄ**

-  Striploin Intercostals On
-  Roastbeef mit Fett
-  Faux-Filet 3 Cotes Brut
-  Controfiletto con Vertebre Lombari
-  Lomo Bajo con Intercostals y Tapa
-  Незащиченный филейный край (ростбиф / стриплоин)



**ROSTBEF DO MIZDRY**

-  Striploin Cap Off Skin On
-  Roastbeef ohne Deckel
-  Faux-Filet Degraisse
-  Controfiletto Fino Alla Membrana
-  Lomo Bajo Semilimpio
-  Филейный край без жировой покровы









fot. 49

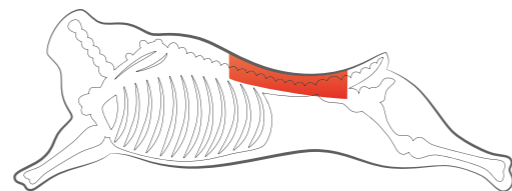
- ĆWIERĆTUSZA -  
**HINDQUARTER ZADNIA HINTERVIERTEL**  
 - 24 -



fot. 50

**ROSTBEF NA CZYSTO**

-  Striploin Pad (Eye Of Striploin)
-  Roastbeef ohne Fett Pad
-  Faux-Filet Pad
-  Controfiletto Pad
-  Lomo en Limipo Pad
-  Зачищенный филейный край









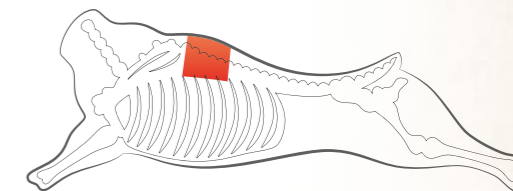
- ĆWIERĆTUSZA -  
**HINDQUARTER ZADNIA HINTERVIERTEL**  
 - 25 -









fot. 53

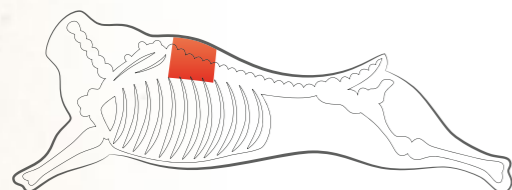
**ANTRYKOT BEZ KOŚCI 5 ŻEBER**

-  Entrecote 5 Ribs Boneless
-  Entrecote 5 Rippen ohne Knochen
-  Entrecote sans Os 5 Cotes
-  Entrecote senza Osso 5 Coste
-  Lomo Alto sin Hueso 5 Costillas
-  Антрекот без кости, 5 рёбер



**ANTRYKOT Z DEKLEM I KOŚCIA**







-  Entrecote Cap On Bone-In
-  Entrecote mit Deckel mit Knochen
-  Milieu de Train de Cote (Mlt)
-  Entrecote con Fascia e Osso
-  Lomo Alto con Hueso y Tapa
-  Антрекот с горбушкой на кости

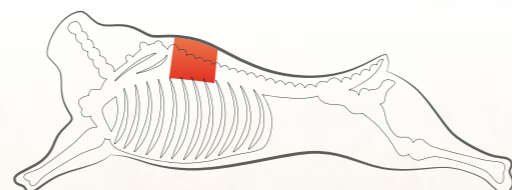


fot. 51



**ANTRYKOT Z DEKLEM BEZ KOŚCI**







-  Entrecote Cap On Boneless
-  Entrecote mit Deckel ohne Knochen
-  Mlt sans Os
-  Entrecote con Fascia senza Osso
-  Lomo Alto con Tapa sin Hueso
-  Антрекот с горбушкой без кости

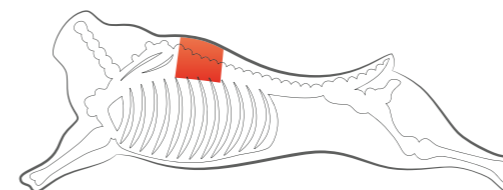


fot. 52



**ANTRYKOT BEZ PALCY**

-  Entrecote without Intercostals
-  Entrecote ohne Fingerfleisch
-  Coeur D'entrecote
-  Entrecote senza Vertebre
-  Cube Roll
-  Антрекот без межреберных мышц

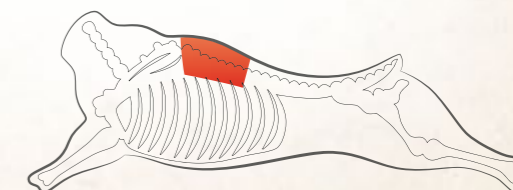


fot. 54



**OKO ANTRYKOTU**

-  Ribeye (Cuberoll)
-  Rib Eye
-  Coeur D'entrecote Pad
-  Occhio di Entrecote
-  Rib Eye
-  Рулет из антрекота









fot. 55

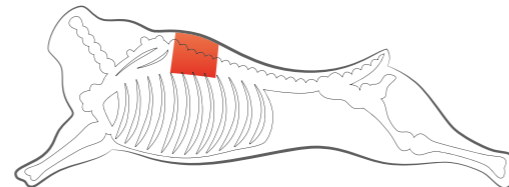


- ĆWIERĆTUSZA -  
**HINDQUARTER ZADNIA HINTERVIERTEL**  
 - 26 -



**ANTRYKOT Z KOŚCIA**

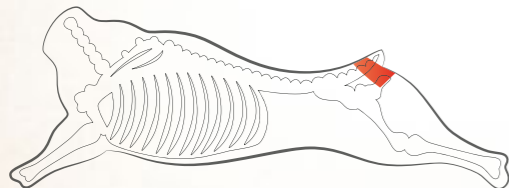
-  Entrecote Bone-In
-  Entrecote mit Knochen
-  Entrecote de Cote
-  Entrecote e Osso
-  Lomo Alto con Hueso
-  Антрекот с костью



fot. 56

**OGONEK DOLNEJ ZRAZOWEJ**

-  Rump Cap
-  Tafelspitz
-  Aiguillette de Rumsteck
-  Coperchio di Scamone
-  Picana
-  Внутренняя часть тазобедренного отруба (хвост)



fot. 57



— OFFALS —  
**PODROBY**  
 — GESCHLINGE —









# OFFALS **PODROBY** GESCHLINGE

- 28 -





fot. 58

## ŚWIECA WOŁOWA

-  Thick Skirt
-  Rinderschmerteil
-  Onglet de Boeuf
-  Lombatello
-  Entrama
-  Толстая диафрагма мясистая часть диафрагмы

## POLICZKI WOŁOWE

-  Cheeks
-  Wangen
-  Joue de Boeuf
-  Guanciali
-  Carillada
-  Щековина



fot. 59



fot. 60

## NERKI WOŁOWE

-  Kidneys
-  Nieren
-  Rognons
-  Reni
-  Rinones
-  Почки







# OFFALS **PODROBY** GESCHLINGE

- 29 -



fot. 61

## OZORY WOŁOWE

-  Tongue Swiss Cut
-  Zunge
-  Langue de Boeuf
-  Lingue Bovine
-  Lenguas
-  Язык, швейцарская разделка (без подязычья)

## SERCA WOŁOWE

-  Heart
-  Rinderherz
-  Coeur
-  Cuore
-  Corazon
-  Сердце с короной



fot. 62



fot. 63

## WĄTROBA WOŁOWA

-  Beef Liver
-  Rinderleber
-  Foie
-  Fegato
-  Hígado
-  Печень

# OFFALS **PODROBY** GESCHLINGE

- 30 -

## PRZEPONA WOŁOWA

-  Thin Skirt
-  Saumfleisch
-  Hampe Brute
-  Diaframma Bovino
-  Entrana
-  Тонкая диафрагма









fol. 64



fol. 65

## OGONY WOŁOWE

-  Tails
-  Schwanz
-  Queue de Boeuf
-  Code Bovine
-  Rabos
-  Хвост

## FLAKI WOŁOWE

-  Tripe
-  Gedärme
-  Tripes
-  Trippa
-  Callos
-  Требухи



fol. 66

# AGED BEEF



**POLECAMY**  
SOCZYSTE I KRUCHE  
**-Steki-**

# z Wołowiny

# Długodojrzewającej

SZYBKO PRZYGOTUJESZ, DŁUGO SIĘ DELEKTUJESZ!





**MARK'S**  
Marszałkowsky

**WALICHNOWY**

P.P.H.U. "MARK'S" Sp. z o.o.  
Prusak 23, 98-420 Sokolniki, woj. łódzkie

DZIAŁ SPRZEDAŻY  
KRAJ  
tel. +48 62 78 32 866  
fax +48 62 78 32 867

EKSPORT  
tel. +48 62 78 32 868  
fax +48 62 78 32 867

e-mail: [export@marks.biz.pl](mailto:export@marks.biz.pl)

SEKRETARIAT  
tel. +48 62 78 32 801-805  
e-mail: [marks@marks.biz.pl](mailto:marks@marks.biz.pl)

[www.marks.biz.pl](http://www.marks.biz.pl)

PL  
10180302  
WE



**TERAZ W NOWEJ ODSŁONIE**