


FRESH PORK CATALOGUE



MARK'S
Marszałkowsky

— MIĘSO —
WIEPRZOWE
— KATALOG —

FRESH PORK 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 eingetragte HACCP-Verfahren, IFS, BRC garantiert, dass Hygieneanforderun-

gen 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 говяжьим 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.



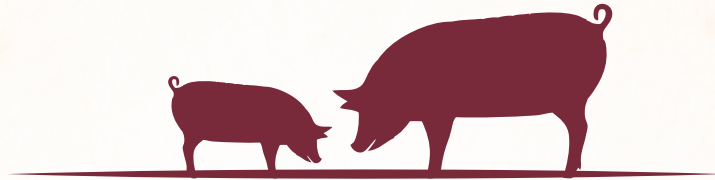
FRESH PORK CATALOGUE



- ELEMENTY -

PORK ELEMENTS WIEPRZOWE SCHWEINEFLEISCH ELEMENTEN

- 5 -



Półtusza wieprzowa, głowa i część podgardla odcięte na pierwszym kręgu szyjnym. Noga przednia obcięta na pierwszym stawie. Bez końców żeber i ogona. klasy EUROP



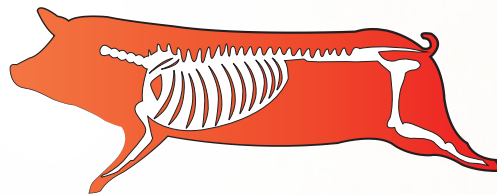
Side of pork, head and jowl cut by the first cervical vertebrae. Front foot cut in the top joint. Without rib tops and tail. EUROP classification



Schweinehälfte. Kopf und kopfbacke am vorderen Halswirbel quer abgeschnitten. Vorderbein im oberen Gelenk abgeschnitten. Ohne Schwanz und Rückenratfederknochen



Полутуша свиная, головая и щековина отрезаны у первого шейного позвонка. Передняя ножка отрезана в верхнем суставе. Без реберных краев и хвоста. Классификация EUROP



fot. 1



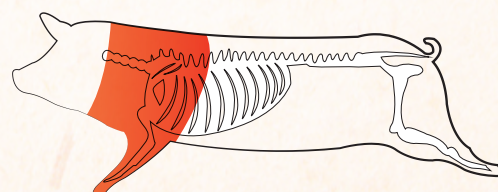
fot. 2

PRZODEK WIEPRZOWY

 Pork fore-end.

 Schweinvorderteil.

 Отруб передней части свиной туши.



- ELEMENTY -

PORK
ELEMENTS

WIEPRZOWE

SCHWEINEFLEISCH
ELEMENTEN

- 6 -



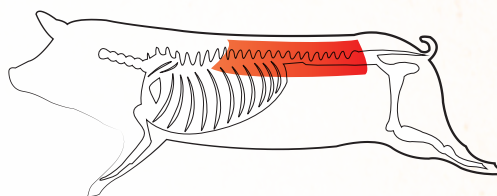
fot. 3

SCHAB BEZ KOŚCI - 1 WARKOCZ, BEZ TŁUSZCZU

🇬🇧 Pork loin – boneless, without oyster, false lean, side strap and gristle. Cut just in front of the oyster, sheet ribbed. Without fat.

🇩🇪 Schweinekotelett ohne Knochen, Hüfte, Bauchlappen und Knorpel. Ohne Fett.

🇷🇺 Корейка свиная бескостная, Листовая обрезка ребер. Без жира.

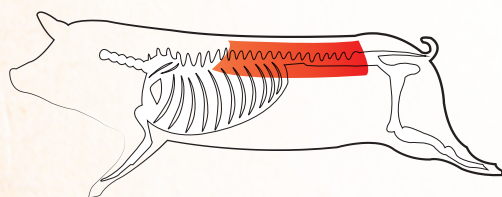


SCHAB BEZ KOŚCI Z DWOMA WARKOCZAMI, Z TŁUSZCZEM DO 5 MM

🇬🇧 Pork loin , boneless, rindless, both chain on with fat to 5 mm.

🇩🇪 Schweinelachs mit beiden Ketten mit fett bis 5 mm.

🇷🇺 Корейка свиная бескостная с двумя косами с жиром 5мм.



fot. 4



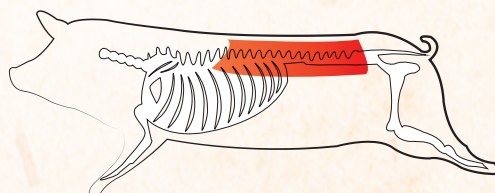
fot. 5

SCHAB Z KOŚCIĄ - TŁUSZCZ ZDJĘTY DO MIZDRY

🇬🇧 Pork loin – bone in, defatted.

🇩🇪 Schweinekotelett mit Knochen, ohne Fett.

🇷🇺 Корейка свиная с костью, жир срезаи до пленки.



- ELEMENTY -

PORK
ELEMENTS

WIEPRZOWE

SCHWEINEFLEISCH
ELEMENTEN

- 7 -



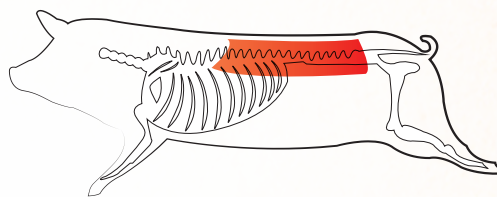
fot. 6

SCHAB Z KOŚCIĄ Z POŁĘDWICZKĄ - TŁUSZCZ ZDJĘTY DO MIZDRY

🇬🇧 Pork loin – bone in, with tenderloin, defatted.

🇩🇪 Schweinekotelett mit Knochen und filet, ohne Fett.

🇷🇺 Копейка свиная с костью с Филей, жир срезаи до пленки.

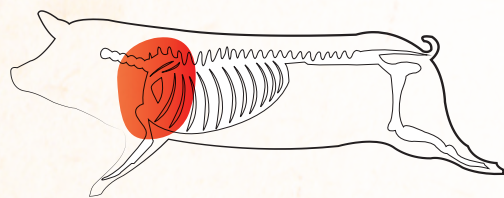


ŁOPATKA WIEPRZOWA – BEZ KOŚCI, TŁUSZCZU, SKÓRY I GOŁONKI (4D)

🇬🇧 Pork shoulder – boneless, without shoulder chap and flank meat. Deboned by cutting through the breast flap. Fat trimmed (4D).

🇩🇪 Schweineschulter – ohne Knochen, Backenschreifen und Eisbeinfleisch, entfettet (4D).

🇷🇺 Лопатка свиная – безкостная, без шековины и рульки. без жира (4D).



fot. 7



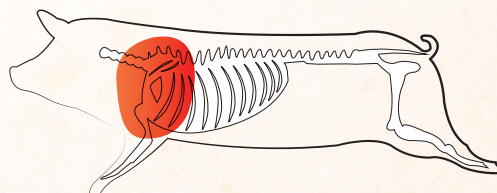
fot. 8

ŁOPATKA BEZ KOŚCI Z TŁUSZCZEM ZEWNĘTRZNYM

🇬🇧 Pork shoulder boneless, rindless, with fat.

🇩🇪 Schweineschulter ohne Knochen, mit fett.

🇷🇺 Лопаточная часть безкостная, с жиром.



- ELEMENTY -

PORK
ELEMENTS

WIEPRZOWE

SCHWEINEFLEISCH
ELEMENTEN

- 8 -



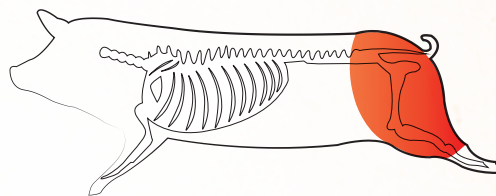
fot. 9

SZYNKA ZE SKÓRĄ GOLONKĄ I KOŚCIĄ, CIĘCIE PROSTE

🇬🇧 Pork leg, bone in, with shank and rind – square cut.

🇩🇪 Schweineschinken, mit Knochen, Schwarte und Eisbein ohne Pfote.

🇷🇺 Свиной окорок – прямой порез с рулькой на кости.



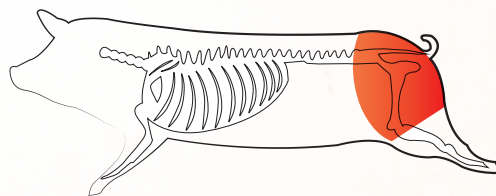
fot. 10

SZYNKA BEZ GOLONKI I TŁUSZCZU (4D)

🇬🇧 Pork leg – without shank, defatted. (4D).

🇩🇪 Schweineschinken – ohne Knochen, Schwarte und Eisbeinfleisch, entfettet. (4D).

🇷🇺 Окорок свиной – без рульки, без жира. (4D).

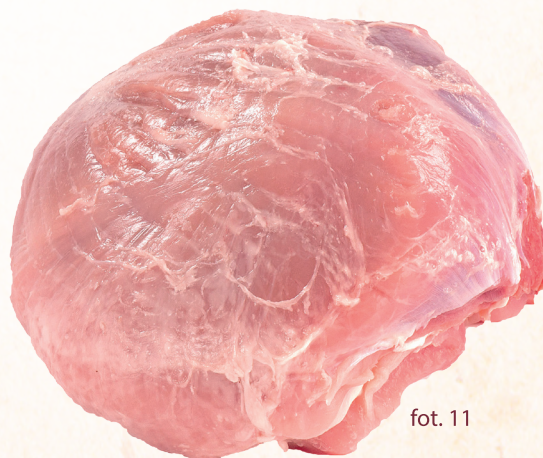
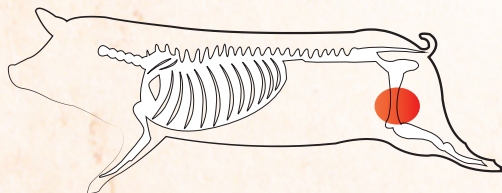


SZYNKA MYSZKA B/K, B/S

🇬🇧 Pork leg, rindless, boneless (ham mouse).

🇩🇪 Schweineschinken – ohne Knochen ohne Haut.

🇷🇺 Окорок свиной – безкостный без кожи.



fot. 11

- ELEMENTY -

PORK
ELEMENTS

WIEPRZOWE

SCHWEINEFLEISCH
ELEMENTEN

- 9 -



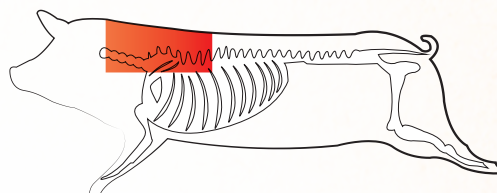
fot. 12

KARKÓWKA BEZ KOŚCI BEZ TŁUSZCZU

🇬🇧 Pork collar – boneless, fat trimmed to membrane.

🇩🇪 Schweinenacken ohne Knochen, bis zum Vlies getrimmt.

🇷🇺 Шейка свиная – безкостная. Жир срезан до пленки.

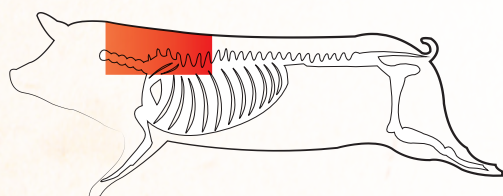


KARKÓWKA Z KOŚCIĄ, BEZ TŁUSZCZU

🇬🇧 Collar – bone in, fat trimmed, with false lean.

🇩🇪 Schweinenacken mit Knochen ohne Fett und Schwarte.

🇷🇺 Шейная часть на кости, жир срезан до пленки.



fot. 13



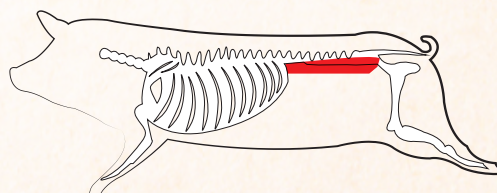
fot. 14

POŁĘDWICZKA Z GŁÓWKĄ BEZ WARKOCZA

🇬🇧 Tenderloin – head on, chain off.

🇩🇪 Filet mit Kopf, ohne Kette.

🇷🇺 Филей.



- ELEMENTY -

PORK ELEMENTS WIEPRZOWE SCHWEINEFLEISCH ELEMENTEN

- 10 -



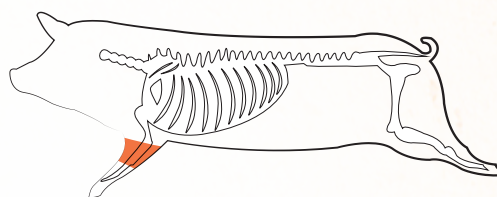
fot. 15

PRZEDNIA GOŁONKA Z KOŚCIĄ I SKÓRĄ

🇬🇧 Front shank bone in, with rind.

🇩🇪 Vorder Eisbein mit Knochen und Haut.

🇷🇺 Передняя рулька на кости в шкуре.

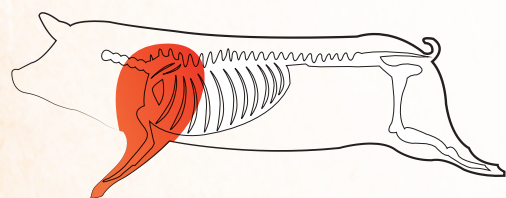


ŁOPATKA Z GOŁONKĄ, KOŚCIĄ I SKÓRĄ. CIĘCIE OKRĄGŁE – TYPU TENIS

🇬🇧 Pork shoulder – round cut, bone in, with shank and rind. Collar fat cut along meat edge. (Tennis type).

🇩🇪 Schweineschulter rundgeschnitten. Mit Knochen, Eisbein und Haut ohne Rippenfleisch, ohne Backenstreifen. („Tennis“).

🇷🇺 Лопатка свиная – круговой разрез. На кости, с рулкой и шкуркой. Шейный шпик срезан вдоль границы мяса. („Теннисная ракетка“).



fot. 16



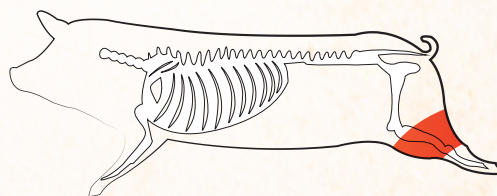
fot. 17

TYLNA GOŁONKA Z KOŚCIĄ I SKÓRĄ

🇬🇧 Hind shank bone in, with rind.

🇩🇪 Hunter Eisbein mit Knochen und Haut.

🇷🇺 Задняя Рулька на кости в шкуре.



- ELEMENTY -

PORK
ELEMENTS

WIEPRZOWE

SCHWEINEFLEISCH
ELEMENTEN

- 11 -



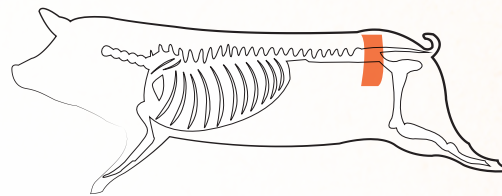
fot. 18

BIODRÓWKA

🇬🇧 T-bone pork.

🇩🇪 Schweinehüfte.

🇷🇺 T-Bone свинина.

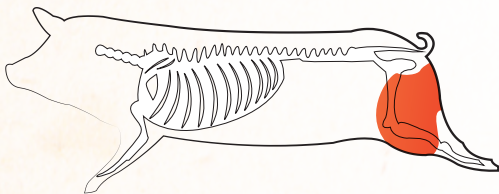


GÓRNA ZRAZOWA

🇬🇧 Pork boneless leg - topside.

🇩🇪 Schweineschinken ohne Knochen - Oberschale.

🇷🇺 Свинина верхняя часть окорока.



fot. 19



fot. 20

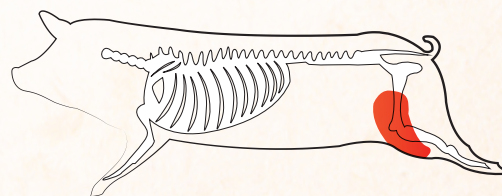


DOLNA ZRAZOWA Z TŁUSZCZEM

🇬🇧 Pork boneless leg - silverside with fat cover.

🇩🇪 Schweineschinken ohne Knochen - Unterschale mit fett.

🇷🇺 Внутренняя часть тазобедренного отруба с жиром.



- ELEMENTY -

PORK ELEMENTS WIEPRZOWE SCHWEINEFLEISCH ELEMENTEN

- 12 -



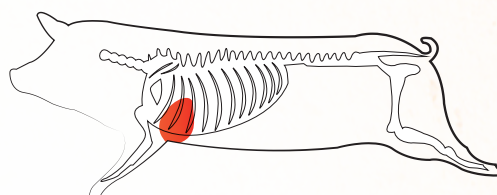
fot. 21

ŻEBERKA TR. EXTRA MIĘSNE

🇬🇧 Pork riblets with meat - extra.

🇩🇪 Schweine brustrippe mit fleisch.

🇷🇺 Ребра треугольные с мясом.

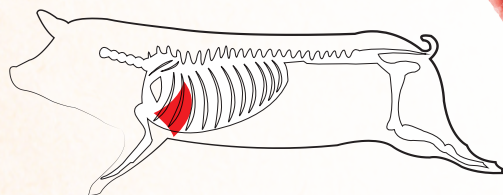


ŻEBERKA – TRÓJKĄTY

🇬🇧 Pork riblets, with breastbone.

🇩🇪 Schweinebrustrippe.

🇷🇺 Ребра с грудной костью.



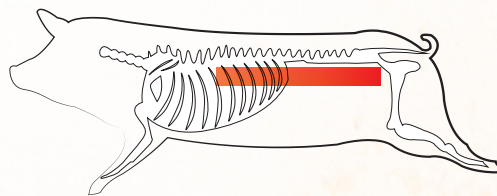
fot. 22

ŻEBERKA – PASKI

🇬🇧 Pork ribs – stripes.

🇩🇪 Kotelettrippen – Streifen.

🇷🇺 Ребра свиные – полоски.



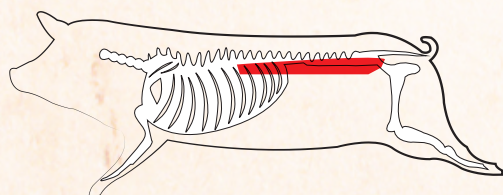
fot. 23

ŻEBERKA SCHABOWE, SZEROKO CIĘTE

🇬🇧 Pork loin ribs, wide cut.

🇩🇪 Schweinkotlettrippe, breit geschnitten.

🇷🇺 Реберная часть корейки, широкая разделка.



fot. 24

- ELEMENTY -

PORK
ELEMENTS

WIEPRZOWE

SCHWEINEFLEISCH
ELEMENTEN

- 13 -



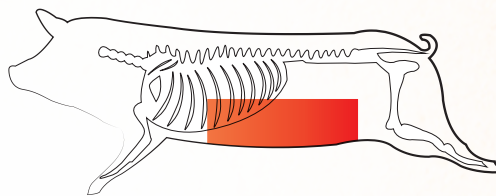
fot. 25

BOCZEK ŁUSKANY ZE SKÓRĄ - PROFILOWANY 20/50 CM, KLASY E I S

🇬🇧 Pork belly – boneless, single ribbed with skin. 20/50 cm, E and S grade.

🇩🇪 Schweinebauch ohne Knochen mit Schwarte, 20/50 cm, klasse E und S.

🇷🇺 Грудинка свиная бескостная со шкуркой класс S, E.

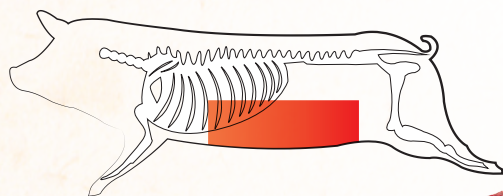


BOCZEK Z KOŚCIĄ, SKÓRĄ BEZ PACHWINY KLASY E I S

🇬🇧 Belly – bone in, rind on, without flank. E and S grade.

🇩🇪 Bauch mit Knochen und Schwarte ohne Wamme, klasse E und S.

🇷🇺 Грудинка на кости со шкуркой без пашины класс Э и С.



fot. 26

ŚRODEK Z KOŚCIĄ I ZE SKÓRĄ

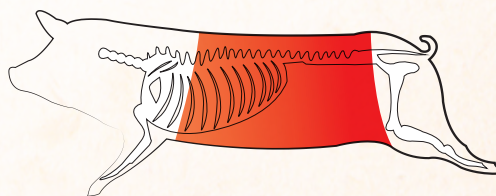
🇬🇧 Pork middle – bone in, rind on.

🇩🇪 Schweinemittelstück – mit Knochen und Schwarte.

🇷🇺 Свиная средняя часть с костью, в шкуре.



fot. 27



- ELEMENTY -

PORK ELEMENTS WIEPRZOWE SCHWEINEFLEISCH ELEMENTEN

- 14 -



fot. 28

MIĘSO DROBNE – 80% VL.

- 🇬🇧 Pork trimmings – 80% vl.
- 🇩🇪 Schweineabschnitte – 50% vl.
- 🇷🇺 Срезки свиные – 80% vl.



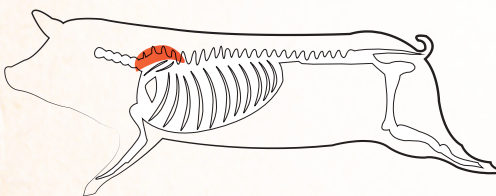
fot. 29

MIĘSO DROBNE – 50% VL.

- 🇬🇧 Pork trimmings – 50% vl.
- 🇩🇪 Schweineabschnitte – 50% vl.
- 🇷🇺 Срезки свиные – 50% vl.

CHRZĄSTKI Z ŁOPATKI

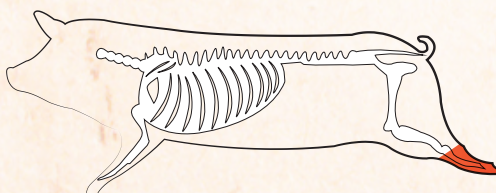
- 🇬🇧 Moone bones.
- 🇩🇪 Knorpel aus Schweineschulter.
- 🇷🇺 Хряц из лопатки.



fot. 31

NOGI TYLNE

- 🇬🇧 Hind feet.
- 🇩🇪 Schweinehinterfüsse.
- 🇷🇺 Ножки задние.



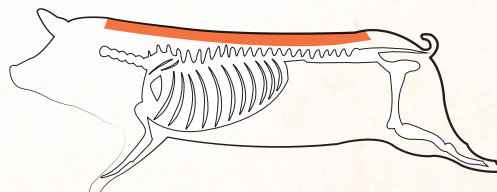
fot. 32



SKÓRKI BEZ TŁUSZCZU

- 🇬🇧 Rind defated.
- 🇩🇪 Schwarte ohne Fett.
- 🇷🇺 Свиное шкурки без жира.

fot. 30



- ELEMENTY -

PORK
ELEMENTS

WIEPRZOWE

SCHWEINEFLEISCH
ELEMENTEN

- 15 -

KOŚCI KARKOWE WIEPRZOWE

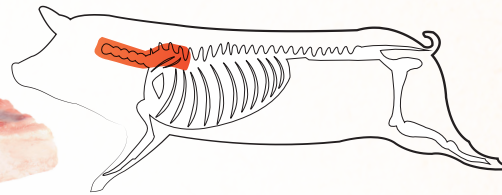
🇬🇧 Pork collar bones.

🇩🇪 Schweine Nackenknochen.

🇷🇺 Кости шейные.



fot. 33



KOŚCI ŁOPATKOWE WIEPRZOWE

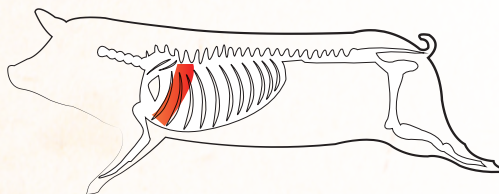
🇬🇧 Pork shoulder bones.

🇩🇪 Schweine Schulterknochen.

🇷🇺 Кости плеча.



fot. 34



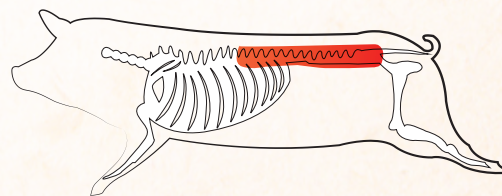
fot. 35

KOŚCI SCHABOWE WIEPRZOWE

🇬🇧 Pork back bones.

🇩🇪 Schweine Schwanzknochen.

🇷🇺 Кости свиные отбивные.





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

DZIAŁ SPRZEDAŻY
tel. + 48 62 78 32 851
tel. +48 62 78 32 858

e-mail: wieprzowina@marks.biz.pl

SEKRETARIAT
tel. +48 62 78 32 801-804
e-mail: marks@marks.biz.pl

10180302
WE

