

MARK'S

MARK'S
Marszałkowscy



KATALOG MIĘSA WIEPRZOWEGO

PORK CATALOGUE

Rodzinna firma od pokoleń
A family company
for generations
• 1991 •

www.marks.biz.pl



Drodzy Państwo!

Tradycje kulinarne związane z mięsem wieprzowym są nieodłączną częścią polskiej kultury. Bardzo smaczną częścią, warto dodać, a zarazem niezwykle różnorodną! Wieprzowina to przecież zarówno dania obiadowe, jak i wędliny, pieczenie, podroby, przekąski, potrawy ludowe, dania wykwintne, posiłki codzienne, a także potrawy na świąteczne stoły. Ten kulinarny skarbiec, który przez wieki kształtał się w naszym kraju, jest naszym wspólnym bogactwem. Do nas też należy zadanie, aby przyszłe pokolenia mogły również w pełni z niego korzystać.

Firma MARK'S Marszałkowscy od ponad 30 lat z pełną odpowiedzialnością, a także z dumą, kultywuje najlepsze polskie tradycje masarskie i wędliniarskie. Efektem naszych wieloletnich starań jest ten właśnie katalog wyrobów wieprzowych, który dziś z radością oddajemy w Państwa ręce. Zależało nam na tym, aby obok przekazania oferty czysto handlowej, stworzyć coś na kształt albumu promującego zalety mięs i wyrobów wieprzowych. Mamy nadzieję, że cel ten został osiągnięty, a lektura naszego katalogu dostarczy Państwu wielu cennych informacji i stanie się źródłem inspiracji.

Serdecznie zapraszamy!

Dear Readers!

The culinary traditions related to pork are a vital part of Polish culture. A very tasty part, one might be tempted to add, and how very diverse! After all, pork is not just a dinner dish but is also used in the form of cold cuts, roasts, offal, snacks, traditional cuisine, sophisticated dishes, everyday meals and dishes made specifically for the Easter table. All these culinary treasures have been developed in Poland over the course of many centuries, and they are our common heritage. We are the ones who have to make sure that the future generations can also enjoy them to their full extent.

MARK'S Marszałkowscy has been proudly and responsibly cultivating the best Polish traditions of the art of butchery and the preparation of cold cuts for over 30 years. Thanks to all those years of hard work, we now have the pleasure of providing you with this catalogue of pork products. We wanted to do more than just showcase our products – we aimed to create an album that would promote all the various qualities of pork cuts and pork products. We hope that we have succeeded in this aim and that our catalogue will not only provide you with plenty of useful information but also inspire you in your culinary journey.

Thank you for reading!

Maciek Marszałkowski

Małgorzata Marszałkowska



O NAS ABOUT US

MARK'S Marszałkowscy – Walichnowy – Polska – Europa – Świat!

MARK'S Marszałkowscy – Walichnowy – Poland – Europe – World!

(PL) **MARK'S Marszałkowscy** to rodzinna firma, założona w 1991 roku w Walichnowach. Od ponad 30 lat dostarczamy na rynki krajowe i zagraniczne bogaty asortyment mięs oraz wędlin, wytwarzanych w zgodzie z najwyższą jakością i w poszanowaniu tradycji. **MARK'S Marszałkowscy** to przedsiębiorstwo nowoczesne. Sukcesywnie stawiamy na systematyczny i odpowiedzialny rozwój. Zaczynaliśmy jako lokalna masarnia. Dziś jesteśmy właścicielami dużych zakładów produkcyjnych oraz uboju bydła, wyposażonych w najnowocześniejsze linie technologiczne. Produkujemy dziennie około 250 ton wyrobów mięsnych. Prowadzimy sprzedaż hurtową i detaliczną mięsa wołowego, wieprzowego oraz drobiowego, a także szerokiej gamy wędlin, konserw, pasztetów i przetworów mięsno-warzywnych. Nasz personel liczy ponad 700 osób. Prowadzimy 30 sklepów firmowych, zaopatrujemy największe sieci handlowe i realizujemy eksport do ponad 40 państw.

Włożyliśmy wiele trudu, by stać się jednym z krajowych liderów branży mięsnej oraz polską marką eksportową, rozpoznawaną i cenioną w większości państw UE, a także w wielu krajach trzecich, m.in. w Ukrainie. Nasze wysiłki w kierunku systematycznego rozwoju i podnoszenia standardów otworzyły nam również drogę do zaistnienia na trudnym i wymagającym rynku azjatyckim. Jesteśmy także obecni na egzotycznym i mało znany wśród polskich przedsiębiorców rynku afrykańskim. Każdy kolejny sukces przekuwamy na realizację nowych celów.

Nasze wyroby niezmiennie cieszą się uznaniem Klientów, a także zdobywają prestiżowe certyfikaty oraz laury w rankingach konsumenckich. Walichnowskie mięsa oraz wędliny stały się produktami skutecznie promującymi nasz region zarówno w Polsce, jak i w całej Europie.

Wieprzowina jest mięsem, którego spożywa się najczęściej w Polsce, a także w większości krajów, do których prowadzimy eksport. Dlatego też ten rodzaj asortymentu zajmuje szczególne miejsce w strategii rozwoju firmy **MARK'S Marszałkowscy**, czego koronnym przykładem jest niniejszy katalog. Staramy się w nim podkreślić, że tym, co powinno cechować renomowanego producenta, jest zarówno różnorodność oferowanych wyrobów, jak też ich niekwestionowana jakość.

Fundamentalnym potwierdzeniem realizowanej polityki jakości są oczywiście certyfikaty świadczące o spełnieniu wymagań międzynarodowych standardów bezpieczeństwa żywności:

- International Food Standard (IFS),
- BRC Global Standard for Food Safety.

W szczególności potwierdzają one spełnianie wymagań z zakresu:

- GHP – Good Hygienic Practice;
- GMP – Good Manufacturing Practice;
- HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points.

Ponad trzydzieści lat, które minęły od założenia naszej firmy, możemy uznać za udane. Dlatego z optymizmem patrzymy w przyszłość.

(EN) **MARK'S Marszałkowscy** is a family-run business founded in 1991 in Walichnowy. For over 30 years, we have been supplying domestic and foreign markets with a wide range of cold cuts and meats, made following the highest quality and with respect for tradition. **MARK'S Marszałkowscy** is a modern company. We focus on systematic and responsible development. We started as a locally-owned butcher's shop. Today, we are the owners of a large production plant and cattle slaughterhouses, equipped with the most modern technological lines. We produce around 250 tonnes of fresh meat products daily. We wholesale and retail beef, pork and poultry as well as a wide range of cold cuts, canned food, pâtés and tinned meat/vegetable preserves. Our staff includes more than 700 people. We run 30 company-owned shops, supply major retail chains and export products to more than 40 countries.

We made a lot of effort to become one of the leaders in the domestic meat industry as well as a Polish export brand, recognised and appreciated in most EU countries and many third countries, including Ukraine. Our systematic development and improving standards have also paved the way for us to enter the difficult and demanding Asian market. We are also present in Africa – an exotic market, not very popular with Polish businesses. Every success presents us with an opportunity to achieve new goals. Our products have consistently been recognised by our customers and have won prestigious certificates and distinctions in consumer rankings. Walichnowy meats and cold cuts have become products that effectively promote our region both in Poland and across Europe.

Pork is the #1 meat consumed in Poland and in many countries to which we export our products. That is why this type of product has a special place in the development strategy of **MARK'S Marszałkowscy**, as is perfectly illustrated by this catalogue. We try to emphasise here that a reputable producer should offer a diverse range of products of unquestionable quality.

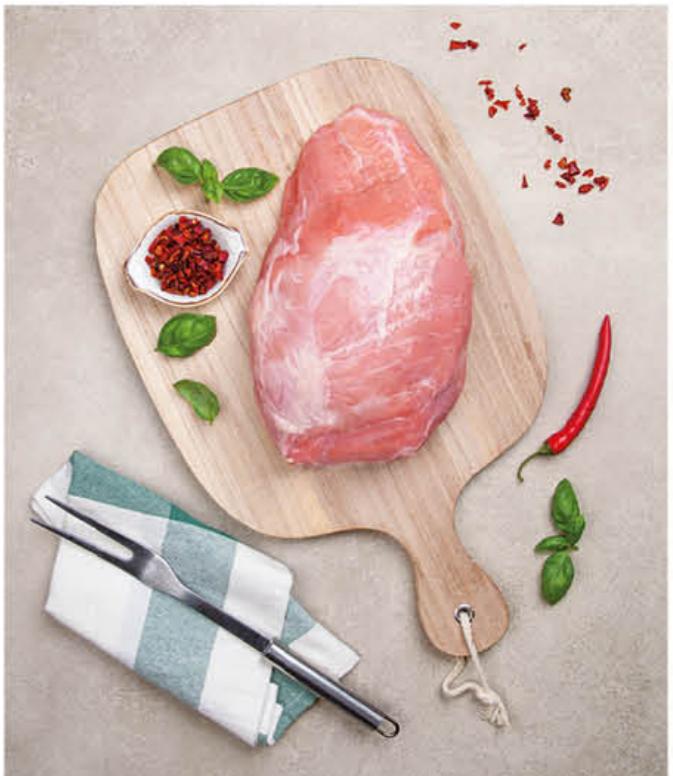
Our quality policy is proven by our certificate of conformity to international food safety standards:

- International Food Standard (IFS),
- BRC Global Standard for Food Safety.

In particular, they confirm the following requirements:

- GHP – Good Hygienic Practice;
- GMP – Good Manufacturing Practice;
- HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points.

These thirty-plus years that have passed since we founded our company have been very successful. That is why we look to the future with optimism.





(PL) **Z dumą reprezentujemy polską jakość!**

Nasze stoiska cieszą się zawsze ogromnym zainteresowaniem. Dlatego na każdych targach zdobywamy wielu nowych Odbiorców i nawiązujemy cenne kontakty handlowe. Marka MARK'S Marszałkowscy stała się swoistym symbolem polskiej jakości na światowych targach branży mięsnej, wśród których warto wymienić w szczególności:

- Anuga Köln,
- Cologne Sial Paris,
- Gulfood Dubai,
- Polagra Food,
- PLMA Amsterdam.

Nagrody, wyróżnienia, certyfikaty...

Możemy pochwalić się naprawdę pokażnym dorobkiem zdobytych trofeów, przyznanych zarówno naszej firmie, jak i poszczególnym produktom. Do szczególnie cennych zaliczamy:

- Złoty Medal POLAGRA dla produktów: Golonka Walichnowska (1999), Szynka Walichnowska (2001), Salceson Chłopski Walichnowski (2005).
- Certyfikat Jakości „Doceń Polskie” TOP PRODUKT 2022 dla Golonki Walichnowskiej, Golonki Walichnowskiej pieczonej, Szynki Walichnowskiej i Parówek Markusie.
- Certyfikat Jakości „Doceń Polskie” TOP PRODUKT 2023 dla Kiełbasy spod strzechy, Kiełbasy Swojskiej Walichnowskiej, Salcesonu Chłopskiego Walichnowskiego, Szynki z pieca i Łopatkiz z pieca.
- Certyfikat Jakości „Doceń Polskie” TOP PRODUKT 2024 dla Rolad wołowych z boczkiem wędzonym i ogórkiem w sosie, wolno gotowanych, Kiełbasy jałowcowej, Kabanoś tradycyjnych, Krakowskiej suchej tradycyjnej, Kiełbasy myśliwskiej tradycyjnej.
- „Markowy Produkt Powiatu Wieruszowskiego” 2023 dla Szynki Walichnowskiej.
- Tytuł Gazele Biznesu, uzyskany w latach 2012–2017.
- Odznaczenie Jakość Tradycja Łódzkie, otrzymane w latach 2013–2016.
- Prestiżowy znak Teraz Polska, nadany w roku 2015.
- Pierwsze (2021) oraz drugie miejsce (2022) w rankingu Diamenty Forbesa w kategorii najszybciej rozwijającej się polskiej firmy w województwie łódzkim.
- Certyfikat Resources SAVED w latach 2019–2023.
- Certyfikat QAQP (System Gwarantowanej Jakości Żywności) w latach 2014–2019.



(EN) **We are proud to showcase Polish quality!**

Our stands always attract an enormous interest. That is why we find many new customers and establish valuable business contacts with each new fair. The MARK'S Marszałkowscy brand has become a symbol of Polish quality at global meat industry fairs, including the most important ones:

- Anuga Köln,
- Cologne Sial Paris,
- Gulfood Dubai,
- Polagra Food,
- PLMA Amsterdam.

Awards, distinctions, certificates...

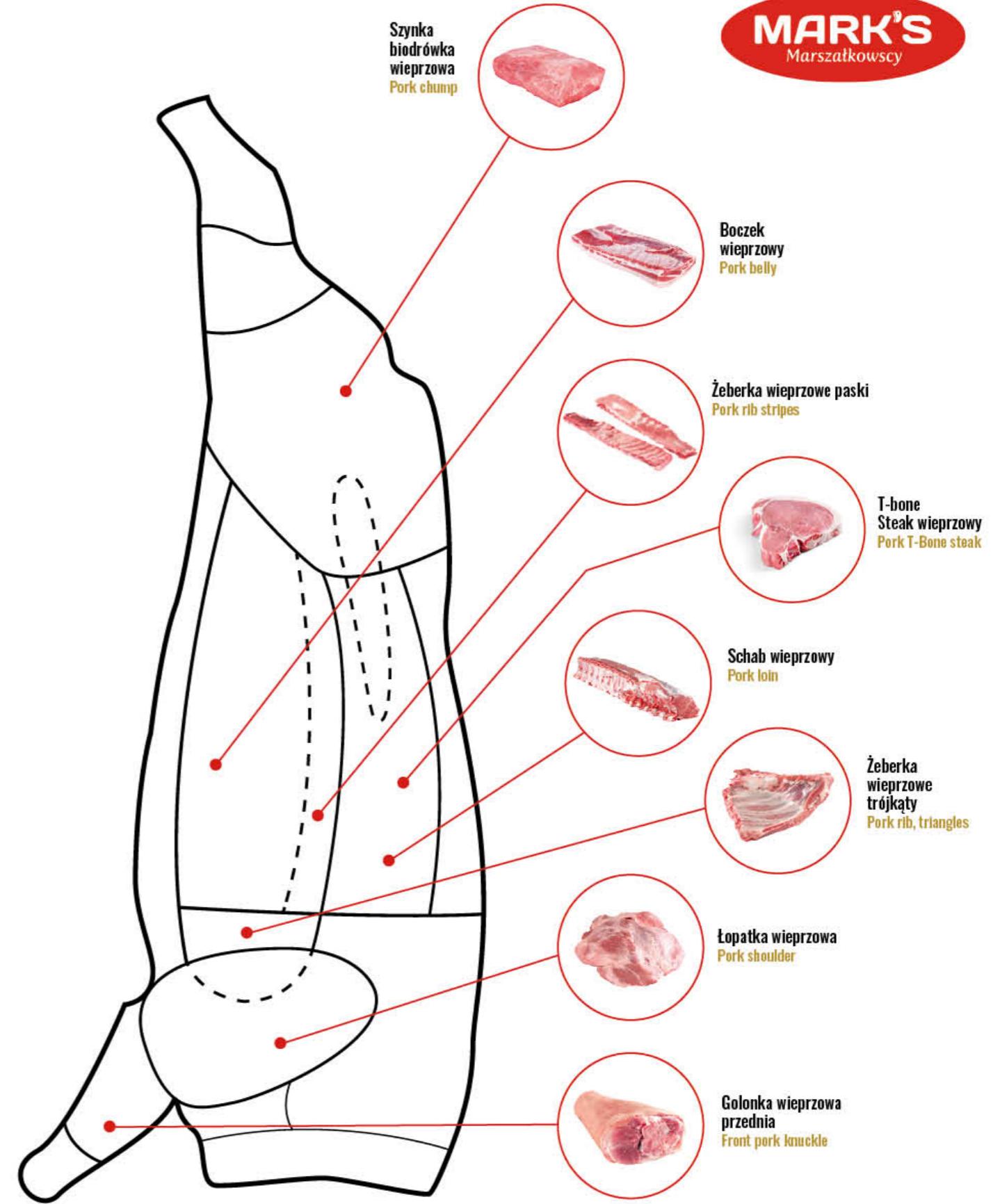
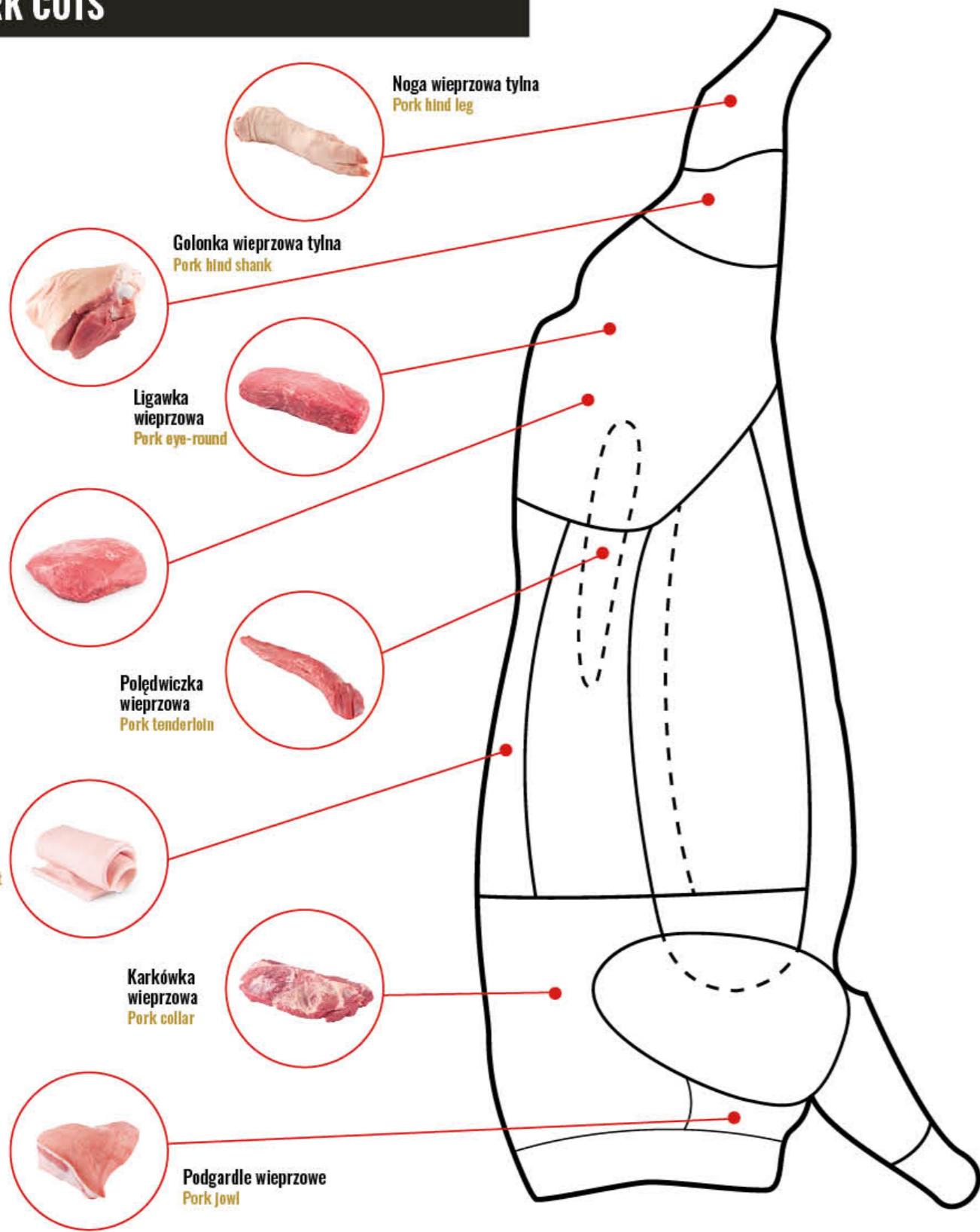
We have won many trophies both for our company and for the individual products. The most important of them are:

- POLAGRA Gold Medal for the Walichnowy pork knuckle (1999), Walichnowy ham (2001) and Walichnowy country headcheese (2005).
- Appreciate Polish TOP PRODUCT 2022 Certificate for Walichnowy Pork Knuckle, Walichnowy Roast Pork Knuckle, Walichnowy Ham and Markusie Sausages.
- Appreciate Polish TOP PRODUCT 2023 Certificate for Country-Style Sausage, Walichnowy Country Sausage, Walichnowy Country Headcheese, Roast Ham and Roast Pork Shoulder.
- Appreciate Polish TOP PRODUCT 2024 Certificate for Beef Roulades with Smoked Pork Belly and Cucumber in Sauce, Slow-Cooked, Juniper Sausage, Traditional Kabanos Sausages, Krakowska Traditional Dry Sausage and Traditional Hunter's Sausage.
- „Branded Product of Wieruszowski Country” 2023 for Walichnowska ham.
- Business Gazelle award received in 2012–2017.
- Jakość Tradycja Łódzkie award received in 2013–2016.
- Prestigious Teraz Polska emblem awarded in 2015.
- First (2021) and second (2022) place in the Forbes Diamonds ranking as the fastest-growing Polish company in Łódź Province.
- Resources SAVED certificate in 2019–2023.
- QAQP (Quality Assurance for Food Products) certificate in 2014–2019.



CIĘCIA WIEPRZOWINY

PORK CUTS



MARK'S
Marszałkowscy



SPIS TREŚCI

TABLE OF CONTENTS

12-19	WIEPRZOWINA KULINARNA CULINARY PORK
20-31	PRZODY WIEPRZOWE PORK FORE-END
32-41	ŚRODEK WIEPRZOWY PORK MIDDLE
42-45	ZADY WIEPRZOWE PORK RUMP
46-49	MIESA DROBNE TRIMMINGS
50	TŁUSZCZE ISKÓRY FAT AND SKIN
	DANE KONTAKTOWE CONTACT





WĘDKI
SŁYK
PRZODY
WIEPRZOWE

Przody wieprzowe

Pork fore-end



(PL) Popularność wieprzowiny w Polsce i na świecie ma swoje uzasadnienie w bogatym wachlarzu wykorzystania tego mięsa w kuchni i w przetwórstwie. Do cenionych zalet kulinarnych mięsa wieprzowego z pewnością można zaliczyć: smakowość, kruchosć, delikatność, soczystość, a także wyczuwalną zawartość tłuszczu. To atrybuty, które idealnie opisują elementy otrzymywane z przodów wieprzowych, czyli m.in. golonkę – nasz tradycyjny, polski rarytas, karkówkę – przyrządzaną na 1001 sposobów w piekarniku i na grillu, a także łopatkę – doskonałą na mięso mielone i na gulasz.

(EN) The popularity of pork in Poland and worldwide is justified by the wide range of uses for this meat, both in the kitchen and in the processing industry. Pork is appreciated for its culinary qualities, such as taste, tenderness, delicate texture, juiciness and noticeable fat content. These attributes perfectly describe the products made from pork fore-ends, such as the pork knuckle – our traditional Polish delicacy, pork butt – prepared in 1001 different ways in the oven and on the grill, and the shoulder – perfect for minced meat and goulash.



Golonka wieprzowa przednia z kościami

(PL) **Wyjątkowo delikatne i aromatyczne mięso** - to niepodważalny atut golonki, tak bardzo ceniony przez smakoszy. Nie może więc dziwić fakt, że golonka króluje na polskich stołach od stuleci i stanowi jeden ze sztandarowych symboli naszej tradycji kulinarnej. Ile jest przepisów na golonkę, tego już chyba naprawdę nie da się policzyć. Najczęściej jest przyrządzana w całości (wraz ze skórą i kością), co doskonale wpływa na smak potrawy. Fenomenalnie komponuje się z suszoną kapustą doprawioną kmiemkiem lub z chrzanem. Synonimem prawdziwie miejskiej potrawy jest rzecz jasna golonka w piwie – niekwestionowany hit strefy kibica każdej imprezy sportowej. Wybornie nadaje się też na gulasz, a nie brakuje opinii, że z golonki jest wręcz najlepszy.

Front pork knuckle, bone-in

(EN) Uniquely delicate and aromatic meat – these qualities are the undisputed advantages of pork knuckle, which is highly appreciated by all connoisseurs. It is hardly surprising that the pork knuckle has reigned supreme on Polish tables for centuries, becoming one of the most important symbols of our culinary traditions. The number of pork knuckle recipes is just about impossible to count. This cut is usually prepared whole (with the rind and bone), which greatly improves the flavour of the dish. It is perfect with dried cabbage seasoned with caraway or with horseradish. You'd also be hard-pressed to find a more manly dish than pork knuckle in beer – the #1 hit of sports fans during all sports events. It is perfect for goulash, and there are many who claim that the pork knuckle goulash is the best type of goulash there is.



Przody wieprzowe

GB/ PORK FORE-END, DE/ VORDERVIERTEL VOM SCHWEIN,
FR/ QUARTIERS AVANT DE PORC, IT/ ANTERIORI DI MAIALE,
ES/ DELANTEROS DE CERDO, RU/ ПЕРЕДНЯЯ ЧАСТЬ СВИНИНЫ

KOD: 6263 NAKED BLOCK TO BE AGREED INDIVIDUALLY 4 DNI 365 DNI



Golonka wieprzowa przednia z kością

GB/ FRONT PORK KNUCKLE, BONE-IN, DE/ SCHWEINEVOR-
DERHAXE MIT KNOCHEN, FR/ JARRET DE PORC NON DÉSOSSE, IT/ STINCO DI MAIALE CON OSSO, ES/ CODILLO DELANTERO DE
CERDO CON HUESO, RU/ ГОЛЯШКА СВИНАЯ ПЕРЕДНЯЯ, НА
КОСТИ

KOD: 6111 VAC/
NAKED
BLOCK TO BE
AGREED
INDIVIDUALLY 7 DNI
kg 365 DNI



Łopatka wieprzowa z kością, golonką i skórą - Tenis

GB / PORK SHOULDER, BONE-IN, WITH SHANK AND RIND – TENNIS-TYPE CUT,
DE / SCHWEINESCHULTER MIT HAXE UND SCHWARTE - TENNIS, FR / ÉPAULE DE
PORC AVEC OS ET PEAU – COUPE ARRONDI, IT / SPALLA DI MAIALE CON STINCO
E COTENNA - TENNIS, ES / PALETA DE CERDO CON HUESO, CODILLO Y PIEL - CORTE
RAQUETA, RU / ПОДАЧА СВИНАЯ, НА КОСТИ, С РУЛЬКОЙ, СО ШКУРОЙ - ТЕНІС

KOD: 6105 NAKED BLOCK TO BE AGREED INDIVIDUALLY 7 DNI 365 DNI



Łopatka wieprzowa bez kości, golonki i tłuszcza - 4D

GB / PORK SHOULDER, BONELESS, WITHOUT SHANK AND FAT – 4D, DE / SCHWEINESCHULTER OHNE KNOCHEN, OHNE HAXE, OHNE FETT – 4D, FR / ÉPAULE DE PORC DÉSOSSÉE ET SANS JARRET – 4D, IT / SPALLA DI MAIALE DISOSSATA SENZA STINCO SENZA GRASSO – 4D, ES / PALETA DE CERDO SIN HUESO, SIN CODILLO, SIN GRASA – 4D, RU / ЛОПАТКА СВИНАЯ, БЕЗ КОСТИ, БЕЗ РУЛЬКОЙ, БЕЗ ЖИРА – 4D

KOD: 6096 VAC/ NAKED BLOCK TO BE AGREED INDIVIDUALLY 7 DNI 365 DNI



Karkówka wieprzowa bez kości

(PL) **Królowa grillu!** Gdy nastają cieplejsze dni, polany piknikowe i prywatne poseje osnuwa aromatyczny dym – Polacy kochają grillowanie! Wśród przyrządów na rusztach przysmaków miejsce szczególnie zajmuje karkówka wieprzowa ze względu na swoje elastyczne i jedne mięso. Karkówka to doskonały wybór na pieczenie, a także świetnie nadaje się do smażenia, duszenia i gotowania – najlepiej po uprzednim pekielowaniu. Podawana w formie steków lub kotletów – jest niezawodnym wyborem na smaczny i sycący obiad. W przetwórstwie wykorzystywana jest do produkcji wysokiej jakości kiełbas i baleronów. Mięso karkówki wieprzowej cechuje delikatny i lekko słodki zapach. Posiada barwę od jasnoróżowej do czerwonej oraz charakterystyczne przerosty tłuszczowe, które nadają mu pożądany, soczysty smak.

Pork collar, boneless

(EN) **The queen of the grill!!** When the days start to get warmer, picnic tables and home gardens are enveloped in aromatic smoke – Poles love to grill!! One of the most important delicacies prepared on the grill is the pork collar, thanks to its firm, supple texture. The pork collar is the perfect choice for a roast, but it is also great for frying, stewing and cooking – preferably after pickling. When served in the form of steaks or cutlets – it is a fool-proof choice for a delicious, savoury dinner. In processing, it is used to make high-quality sausages and cured pork ham. Pork collar has a delicate and slightly sweet aroma. Its colour ranges from light pink to red, and it has the characteristic intramuscular fat that gives it its desirable juicy taste.

Karkówka wieprzowa bez kości

GB/ PORK COLLAR, BONELESS, DE/ SCHWEINENACKEN OHNE KNOCHEN,
FR/ CÔTE DE PORC DÉSOSÉ, IT/ COLLO DI MAIALE DISOSSATO, ES/
CABEZA DE LOMO DE CERDO SIN HUESO, RU/ СВИНАЯ ШЕЯ, БЕЗ КОСТИ

KOD: 6103



TO BE
AGREED
INDIVIDUALLY

7 DNI
365 DNI



Karkówka wieprzowa z kością

GB/ PORK COLLAR, BONE-IN, DE/ SCHWEINENACKEN MIT KNOCHEN,
FR/ CÔTE DE PORC AVEC OS, IT/ COLLO DI MAIALE CON OSSO, ES/ CABEZA
DE LOMO DE CERDO CON HUESO, RU/ СВИНАЯ ШЕЯ, НА КОСТИ

KOD: 6102



TO BE
AGREED
INDIVIDUALLY

7 DNI
365 DNI



Żeberka wieprzowe – trójkąty

(PL) Wyśmienite również na zimno! Żeberka wieprzowe od lat cieszą się nieślabiącym powodzeniem każdej kuchni, czy to domowej, czy w lokalach gastronomicznych. Ich niepodważalnym atutem jest możliwość serwowania na zimno, zarówno gotowanych, jak i pieczonych i oczywiście – wędzonych. To czyni je żelazną pozycją menu każdego bufetu garmaszegońskiego. Żeberka można także smażyć, grillować oraz dusić. Pod każdą postacią otrzymamy smaczną potrawę, a sekret sukcesu tkwi zarówno w delikatnym mieście, jak i w kości, która podczas obróbki termicznej przekazuje mięsu całą kwintesencję smaku i aromatu. Charakterystyczny, trójkątny kształt jest efektem przełożenia mostku – element otrzymywany jest z odcinka piersiowego półtuszy.

Pork ribs, triangles

(EN) Excellent when cold! Pork ribs enjoy unwavering popularity in any kitchen, both at home and in restaurants. Their undisputed strengths include the fact that they can be served cold, both in the cooked and roasted form, as well as – obviously – in the smoked form. That is why they have become the mainstays of every catering menu. Ribs can also be fried, grilled or stewed. Whichever form you choose, you will certainly prepare a tasty meal. The secret to success is the delicate texture and the bone, which imbues the meat with the quintessence of flavour and aroma when exposed to heat treatment. The characteristic, triangular shape is created when the brisket – the part obtained from the breast section of the side – is cut in half.



Żeberka wieprzowe trójkąty

GB/ PORK RIBS, TRIANGLES, DE/ SCHWEINERIPPCHEN, DREIECKE, FR/ CÔTES LEVÉES DE PORC TRIANGULAIRES, IT/ TRIANGOLI DI COSTINE DI MAIALE, ES/ COSTILLAS DE CERDO, TRIÁNGULOS, RU/ свиные ребрышки - треугольники

KOD: 6109 VAC/ NAKED BLOCK TO BE AGREED INDIVIDUALLY 7 DNI 365 DNI



Kości wieprzowe karkowe

GB/ PORK NECK BONES, DE/ SCHWEINENACKENKNOCHEN, FR/ COLLIER DE PORC AVEC OS, IT/ OSSA DEL COLLO DI MAIALE, ES/ HUESOS DE CUELLO DE CERDO, RU/ кости свиной шеи

KOD: 6218 VAC/ NAKED BLOCK TO BE AGREED INDIVIDUALLY 7 DNI 365 DNI



Podgardle wieprzowe ze skórą

GB/ PORK JOWL RIND-ON, BONELESS, DE/ SCHWEINEBACKE MIT SCHWARTE, FR/ JAMBONNEAU DE PORC – ANNEAU, IT/ GUANCIALE DI MAIALE CON PELLE, ES/ PAPADA DE CERDO CON PIEL, RU/ подгрудок свиной, со шкурой

KOD: 6172 VAC/ NAKED BLOCK TO BE AGREED INDIVIDUALLY 7 DNI 365 DNI



Chrząstki z łopatki wieprzowej

GB/ PORK SHOULDER MOON BONES, DE/ SCHWEINESCHULTERKNORPEL, FR/ CARTILAGE D'ÉPAULE DE PORC, IT/ CARTILIGINE DELLA SPALLA DI MAIALE, ES/ TERNILLAS DE PALETA DE CERDO, RU/ хрящи лопатки свиной

KOD: 6160 VAC/ NAKED BLOCK TO BE AGREED INDIVIDUALLY 7 DNI 365 DNI



WIEPRZOWY

Środek wieprzowy

Pork middle



(PL) Centralna część tuszy wieprzowej zawiera w sobie elementy bijące w naszym kraju (i nie tylko) wszelkie rekordy popularności. Jednym z nich jest oczywiście schab, królujący na polskich stołach w postaci panierowanego kotleta. Drugim jest boczek – mięso o tak specyficzny i wyrazistym smaku (i aromacie!), że po prostu drugiego takiego nie ma. Środek wieprzowy to także żeberka schabowe i połędwiczka, a dla miłośników steków – specjalne, wieprzowe tomahawki oraz t-bone, które posiadają sporo ciekawych atutów, by konkurować ze swymi wołowymi odpowiednikami.

(EN) The central part of the pork carcass contains the cuts that would easily win any popularity contest in our country (and elsewhere). Such cuts obviously include the pork loin – the breaded cutlet that reigns supreme on Polish tables. The second one is pork belly – the meat with a distinct and characteristic taste (and aroma!) that is unlike any other. The pork middle also includes pork ribs and tenderloin, and for steak enthusiasts – also the special pork tomahawk and T-bone steaks, which have many interesting qualities that allow them to easily compete with their beef counterparts.



Boczek wieprzowy

(PL) Smak, którego nie da się pomylić z żadnym innym! Istnieje spora grupa ludzi deklarujących niejedzenie mięsa i ukradkiem podjadających boczek. Trudno się dziwić, bo trudno się oprzeć. Boczek, pomimo dużej zawartości tłuszcza, sam w sobie jest wyśmienity pod każdą postacią: pieczony, wędzony, gotowany, grillowany. Potrafi także uświetnić wiele potraw: od jajecznicy, poprzez zupy (grochówka, żurek, kapuśniak), aż po wyszukane dania, w których dowolny kawałek mięsa, zawinięty w plasterki boczku, nabiera magicznych wręcz walorów. Boczek wieprzowy to prawdziwy skarb każdej kuchni, ponieważ sprawia, że życie jest... smaczniejsze!

Pork belly

(EN) The taste you'll never mistake with any other! There are many people who claim they do not eat meat and still munch on pork belly when no one is looking. This is hardly surprising as it is hard to resist. The pork belly, despite the high fat content, is excellent in any form: roasted, smoked, cooked or grilled. It can be the perfect addition to many dishes: from scrambled eggs through soups (pea soup, żurek or cabbage soup) to more sophisticated dishes, where every piece of meat wrapped in a slice of pork belly becomes just about magical. The pork belly is the most prized treasure of any kitchen, because it makes life... tastier!

Środek wieprzowy ze skórą i kością

GB/PORK MIDDLE, BONE-IN, RIND-ON, DE/ MITTELSTÜCK VOM SCHWEIN MIT SCHWARZE UND KNOCHEN, FR/CARRÉ DE PORC, AVEC OS, NON DÉCOUENNÉ, IT/CENTRO DI MAIALE CON PELLE CON OSSO, ES/ TERCIO CENTRAL DE CERDO CON PIEL Y CON HUESO, RU/ ПОДЧЕРЕВОК СВИНОЙ, НА КОСТИ, СО ШКУРОЙ

KOD: 6262

VAC/
NAKED
BLOCK

TO BE
AGREED
INDIVIDUALLY

7 DNI
365 DNI



Boczek wieprzowy szeroko cięty ze skórą i kością - Klasa S

GB/PORK BELLY WIDE CUT, RIND-ON, BONE-IN – CLASS S, DE/SCHWEINEBAUCHSPECK BREIT GESENNTEN MIT SCHWARZE UND KNOCHEN - KLASSE S, FR/POITRINE DE PORC COUPE LARGE AVEC COULENNE ET AVEC OS - CLASSE S, IT/PANCETTA DI MAIALE A TAGLIO LARGO CON PELLE CON OSSO - CLASSE S, ES/ PANCETA DE CERDO CORTADA ANCHA CON PIEL Y HUESO - CLASE S, RU/ГРУДИНКА СВИНАЯ, ШИРОКИЙ ОТРУБ, СО ШКУРОЙ, НА КОСТИ - COPT S

KOD: 6316

VAC/
NAKED
BLOCK

TO BE
AGREED
INDIVIDUALLY

7 DNI
365 DNI



Boczek wieprzowy szeroko cięty ze skórą i kością - Klasa E

GB/PORK BELLY WIDE CUT, RIND-ON, BONE-IN – CLASS E, DE/SCHWEINEBAUCHSPECK BREIT GESENNTEN MIT SCHWARZE UND KNOCHEN - KLASSE E, FR/POITRINE DE PORC COUPE LARGE AVEC COULENNE SUR OS - CLASSE E, IT/PANCETTA DI MAIALE A TAGLIO LARGO CON PELLE CON OSSO - CLASSE E, ES/ PANCETA DE CERDO CORTADA ANCHA CON PIEL Y HUESO - CLASE E, RU/ГРУДИНКА СВИНАЯ, ШИРОКИЙ ОТРУБ, СО ШКУРОЙ, НА КОСТИ - COPT E

KOD: 6162

VAC/
NAKED
BLOCK

TO BE
AGREED
INDIVIDUALLY

7 DNI
365 DNI



Boczek wieprzowy szeroko cięty ze skórą bez kości - Klasa S

GB/PORK BELLY WIDE CUT, RIND-ON, BONELESS – CLASS S, DE/SCHWEINEBAUCHSPECK BREIT GESENNTEN MIT SCHWARZE, OHNE KNOCHEN - KLASSE S, FR/POITRINE DE PORC COUPE LARGE AVEC COULENNE ET DESOSSEE – CLASSE S, IT/PANCETTA DI MAIALE A TAGLIO LARGO CON PELLE DISOSSATA - CLASSE S, ES/ PANCETA DE CERDO CORTADA ANCHA CON PIEL SIN HUESO - CLASE S, RU/ГРУДИНКА СВИНАЯ, ШИРОКИЙ ОТРУБ, СО ШКУРОЙ, БЕЗ КОСТИ - COPTS

KOD: 6321

VAC/
NAKED
BLOCK

TO BE
AGREED
INDIVIDUALLY

7 DNI
365 DNI



Boczek wieprzowy wąsko cięty ze skórą bez kości – Klasa S

(PL) Kolor ma znaczenie! Klasa S charakteryzuje się dużą soczystością, ciemnoczerwoną barwą oraz średnią zawartością tłuszcza. Boczek wieprzowy tej klasy to świetny wybór do przygotowania smacznego steków, zrazów czy befszyków. Element pozyskiwany jest za pomocą precyzyjnych cięć, oddzielających go od schabu, a także od pasa tłuszcza łączącego boczek z pachwiną. Posiada kształt zbliżony do prostokąta, zwykle o wymiarach 50-55 cm długości i 15-20 cm szerokości. Jest dzięki temu bardzo wygodny do upieczania bądź uwieńczenia w całości, jak też do porcjowania na dowolne formy.

Pork belly narrow cut, rind-on, boneless – Class S

(EN) The colour matters! Class S is very juicy and has a dark red colour and average fat content. This class of pork belly is an excellent choice for preparing tasty steaks or roulades. It is obtained by precise cuts that separate it from the pork loin and from the strip of fat connecting the pork loin with the groin. It has a roughly rectangular shape, usually about 50 to 55 cm long and 15 to 20 cm wide. That is why it is very convenient for roasting or smoking in whole or for portioning into any form.

Boczek wieprzowy szeroko cięty ze skórą bez kości - Klasa E

GB/PORK BELLY WIDE CUT, RIND-ON, BONELESS – CLASS E, DE/SCHWEINEBAUCHSPECK BREIT GEŠCHNITTEN MIT SCHWARTE, OHNE KNOCHEN - KLASSE E, FR/POITRINE DE PORC DESOSSEE, COUPE LARGE AVEC COUENNE - CLASSE E, IT/PANCETTA DI MAIALE A TAGLIO LARGO CON PELLE DISOSSATA - CLASSE E, ES/PANCETA DE CERDO CORTADA ANCHA CON PIEL SIN HUESO - CLASE E, RU/ГРУДИНКА СВИНАЯ, ШИРОКИЙ ОТРУБ, СО ШКУРОЙ, БЕЗ КОСТИ - COPT E

KOD: 6047

VAC/
NAKED
BLOCK

TO BE
AGREED
INDIVIDUALLY

7 DNI
365 DNI



Boczek wieprzowy wąsko cięty ze skórą bez kości - Klasa S

GB/PORK BELLY NARROW CUT, RIND-ON, BONELESS – CLASS S, DE/SCHWEINEBAUCHSPECK ENG GEŠCHNITTEN MIT SCHWARTE, OHNE KNOCHEN - KLASSE S, FR/POITRINE DE PORC, COUPE ETROITE AVEC COUENNE ET DESOSSEE - CLASSE S, IT/PANCETTA DI MAIALE A TAGLIO STRETTO CON PELLE DISOSSATA - CLASSE S, ES/PANCETA DE CERDO CORTADA ESTRECHA CON PIEL SIN HUESO - CLASE S, RU/ГРУДИНКА СВИНАЯ, УЗКИЙ ОТРУБ, СО ШКУРОЙ, БЕЗ КОСТИ - COPT S

KOD: 6083

VAC/
NAKED
BLOCK

TO BE
AGREED
INDIVIDUALLY

7 DNI
365 DNI



Boczek wieprzowy wąsko cięty ze skórą bez kości - Klasa E

GB/PORK BELLY NARROW CUT, RIND-ON, BONE-IN - CLASS S DE/SCHWEINEBAUCHSPECK ENG GEŠCHNITTEN MIT SCHWARTE UND KNOCHEN - KLASSE S, FR/POITRINE DE PORC, COUPE ETROITE AVEC COUENNE SUR OS - CLASSE S, IT/PANCETTA DI MAIALE A TAGLIO STRETTO CON PELLE CON OSSO - CLASSE S, ES/PANCETA DE CERDO CORTADA ESTRECHA CON PIEL Y HUESO - CLASE S, RU/ГРУДИНКА СВИНАЯ, УЗКИЙ ОТРУБ, СО ШКУРОЙ, НА КОСТИ - COPT S

KOD: 6107

VAC/
NAKED
BLOCK

TO BE
AGREED
INDIVIDUALLY

7 DNI
365 DNI

Boczek wieprzowy wąsko cięty ze skórą i kością - Klasa S

GB/PORK BELLY NARROW CUT, RIND-ON, BONE-IN - CLASS S DE/SCHWEINEBAUCHSPECK ENG GEŠCHNITTEN MIT SCHWARTE UND KNOCHEN - KLASSE S, FR/POITRINE DE PORC, COUPE ETROITE AVEC COUENNE SUR OS - CLASSE S, IT/PANCETTA DI MAIALE A TAGLIO STRETTO CON PELLE CON OSSO - CLASSE S, ES/PANCETA DE CERDO CORTADA ESTRECHA CON PIEL Y HUESO - CLASE S, RU/ГРУДИНКА СВИНАЯ, УЗКИЙ ОТРУБ, СО ШКУРОЙ, НА КОСТИ - COPT S

KOD: 6268

VAC/
NAKED
BLOCK

TO BE
AGREED
INDIVIDUALLY

7 DNI
365 DNI



Schab wieprzowy

(PL) **Schabowy rządzi!** Nie istnieje w Polsce takie danie obiadowe, które mogłoby popularnością przebić panierowanego „schaboszczaka”. Ten kotlet jest bowiem żelazną pozycją menu w niemal wszystkich punktach gastronomicznych naszego kraju, opartych na kuchni rodzinnej. Oraz oczywiście – w większości gospodarstw domowych. Kariera schabowego ma swoje uzasadnienie: delikatne, kruche mięso, niska zawartość tłuszcza i łagodny smak – to sprawia, że w połączeniu z chrupiącą panierką otrzymujemy prawdziwy rarytas, któremu nie oprze się nawet najbardziej wybredne podniebienie. Te same walory schabu wieprzowego sprawiają, że jest to idealne mięso do pieczenia (np. ze śliwkami!), do duszenia – w formie bitek lub zrazów, a także do wędzenia i gotowania. Schab najwyższej jakości, oferowany przez MARK'S Marszałkowscy, ma zawsze jasnoróżową barwę i charakteryzuje się świeżym, przyjemnym zapachem.

Pork loin

(EN) **The one and only – the pork loin!** There is no dinner dish in Poland that could outclass the breaded pork loin in terms of popularity. This cutlet is the mainstay of the menu of just about any restaurant that serves Polish dishes. The same obviously holds true for most households. The pork loin owes its career to specific reasons: delicate, tender meat, low fat content and a gentle taste – when you combine all this with the crunchy breadcrumbs, you get a true delicacy that even the pickiest palate will be unable to resist. The same qualities of the pork loin make it the perfect meat for roasting (e.g., with plums!), stewing (in the form of cutlets or roulades) and also for smoking and cooking. The top-quality pork loin offered by MARK'S Marszałkowscy is always light pink in colour and has a pleasant, fresh aroma.



Schab wieprzowy z kością bez polędwiczki

GB/ PORK LOIN, BONE-IN, WITHOUT TENDERLOIN, DE/ SCHWEINELDENDE MIT KNOCHEN, OHNE FILET, FR/ LONGE DE PORC NON AVEC OS SANS FILET, IT/ LOMBO DI MAIALE CON OSSO SENZA FILETTO, ES/ LOMO DE CERDO CON HUESO SIN SOLOMILLO, RU/ КОРÉЙКА СВИНАЯ, НА КОСТИ, БЕЗ ВЫРЕЗКИ

KOD: 6100



TO BE AGREED INDIVIDUALLY



Schab wieprzowy bez kości

GB/ PORK LOIN, BONELESS, DE/ SCHWEINELDENDE OHNE KNOCHEN, FR/ LONGE DE PORC DÉSOSSÉE, IT/ LOMBO DI MAIALE DISOSSATO, ES/ LOMO DE CERDO SIN HUESO, RU/ КОРÉЙКА СВИНАЯ, БЕЗ КОСТИ

KOD: 6101



TO BE AGREED INDIVIDUALLY



Schab wieprzowy z kością i polędwiczką

GB/ PORK LOIN, BONE-IN, WITH TENDERLOIN, DE/ SCHWEINELDENDE MIT KNOCHEN, MIT FILET, FR/ LONGE DE PORC AVEC OS AVEC FILET, IT/ LOMBO DI MAIALE CON OSSO CON FILETTO, ES/ LOMO DE CERDO CON HUESO Y CON SOLOMILLO, RU/ КОРÉЙКА СВИНАЯ, НА КОСТИ, С ВЫРЕЗКОЙ

KOD: 6142



TO BE AGREED INDIVIDUALLY



Polędwiczka wieprzowa z główką bez warkocza

GB/ PORK TENDERLOIN, HEAD-ON, CHAIN OFF, DE/ SCHWEINERLET MIT KOPF, OHNE KETTE, FR/ FILET DE PORC AVEC TÊTE SANS CHAÎNETTE, IT/ FILETTO DI MAIALE CON TESTA SENZA TRECCIA, ES/ SOLOMILLO DE CERDO CON CABEZA SIN CORDÓN, RU/ ВЫРЕЗКА СВИНАЯ, С ГОЛОВОЙ, БЕЗ ЦЕПОЧКИ

KOD: 6139



TO BE AGREED INDIVIDUALLY



MARK'S



Tomahawk Steak wieprzowy

(PL) **Wystarczy raz spróbować!** Dla wielbicieli steków wołowych jest to ciekawy zamiennik. Dla zwolenników wieprzowiny – możliwość przyrządzenia jej w formie steku również jest świetną alternatywą, która urozmaici jadłospis. Dla wielu osób z pewnością godne uwagi są informacje, że stek wieprzowy zawiera mniej kalorii oraz mniej tłuszcza od steku wołowego. A smak? Chyba nie trzeba uzasadniać, że schab wieprzowy obroni się pod tym względem bez dodatkowych rekomendacji. Stek tomahawk uzyskujemy bowiem właśnie w wyniku cięcia schabu wieprzowego z kością bez połędwiczki w plastrы o wadze około 200 – 500 g. Pozostawiona duga kość żebrowa nadaje mu charakterystyczny kształt, kojarzony z indiańskim toporkiem. Przede wszystkim jednak dodaje smaku podczas smażenia!

Pork Tomahawk steak

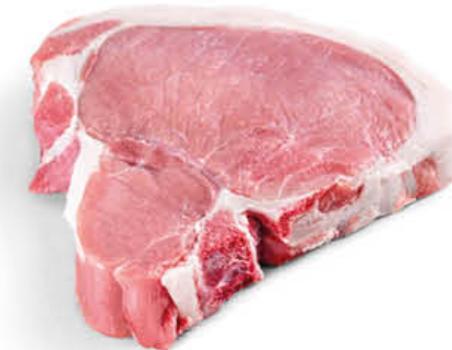
(EN) **Try it once and you'll never look back!** This is an interesting substitute for fans of beef steaks. Fans of pork will also enjoy it as an interesting way of enhancing their menu. Many people will certainly appreciate the fact that the pork steak has less calories and fat than the beef steak. And what about the taste? There's probably no need to prove that the pork loin will excel in this category! After all, the tomahawk steak is obtained by cutting bone-in pork loin without the tenderloin into slices weighing approximately 200–500 g. The remaining long rib bone gives it its characteristic shape, associated with the Native American axe. Most importantly, however, it imbues the meat with extra taste when fried!



Tomahawk Steak wieprzowy

GB/ PORK TOMAHAWK STEAK, DE/ TOMAHAWK-SCHWEINEKOTELETT, FR/ STEAK DE PORC TOMAHAWK, IT/ TOMAHAWK STEAK DI MAIALE, ES/ TOMAHAWK STEAK DE CERDO, RU/ СТЕЙК ТОМАГАВК, СВИНОЙ

KOD: 60591 SKIN 0,2-0,5 kg 7 DNI



T-Bone Steak wieprzowy

GB/ PORK T-BONE STEAK, DE/ T-BONE-SCHWEINESTEAK, FR/ STEAK DE PORC T-BONE, IT/ T-BONE STEAK DI MAIALE, ES/ T-BONE STEAK DE CERDO, RU/ СТЕЙК ТИ-БОН, СВИНОЙ

KOD: 60381 SKIN 0,2-0,5 kg 7 DNI



Schab wieprzowy bez kości plasty

GB/ PORK LOIN, BONELESS, SLICED, DE/ SCHWEINELÄNDER OHNE KNOCHEN, SCHEIBEN, FR/ TRANCHES DE LONGE DE PORC DÉSOSÉEES, IT/ FETTINE DI LOMBO DI MAIALE DISOSSATE, ES/ LOMO DE CERDO SIN HUESO EN FILETES, RU/ КОРЕЙКА СВИНАЯ, БЕЗ КОСТИ, СЛАЙСЫ

KOD: 60372 MAP TRAY 0,5-0,75 kg 7 DNI



Żeberka wieprzowe schabowe

(PL) Od wywaru aż po szaszłyki! Sposób na przyrządzenie żeberek wieprzowych jest mnóstwo: można je ugotować w wywarze i otrzymać w ten sposób zupę i drugie danie. Można je udusić w smakowitym sosie, upiec w piekarniku lub na grillu, usmażyć, uwędzić lub zrobić z nich fantazyjne szaszłyki. Wszystko za sprawą wyjątkowo miękkiego, kruchego i soczystego mięsa, które świetnie nadaje się do wielu przepisów kulinarnych. Kwaśnica na żeberek? Żeberka w cieście francuskim? Przepisy można znaleźć bez problemu. Wystarczy tylko zakupić pasek wybornych żeberek od MARK'S Marszałkowscy i można robić w kuchni prawdziwe czary!

Pork loin ribs

(EN) From the stock to shish kebabs! There are countless ways of preparing pork ribs: they can be cooked in stock to create both a soup and a main dish. They can be smoked in a delicious sauce, baked in an oven or on the grill, fried, smoked or turned into delicious shish kebabs. All this is possible thanks to the uniquely soft, tender and juicy meat, which is great for many different culinary recipes. Sour cabbage soup on ribs? Ribs in puff pastry? You can find recipes for this easily. All you have to do is buy a strip of delicious ribs from MARK'S Marszałkowscy and start making magic in your kitchen!



Żeberka wieprzowe schabowe

GB/ PORK RIB STRIPS, DE/ SCHWEINERIPPCHEN, STREIFEN, FR/ CÔTES LEVÉES DE PORC EN LANIÈRES, IT/ STRISCE DI COSTOLETTA DI MAIALE, ES/ COSTILLAS DE CERDO EN TIRAS, RU/ РЕБРЫШКИ СВИНИЕ СТРИПСЫ

KOD: 6110 VAC/ NAKED BLOCK TO BE AGREED INDIVIDUALLY 7 DNI 365 DNI



Żeberka wieprzowe paski

GB/ PORK BACK BONES, DE/ SCHWEINELENDENKNOCHEN, FR/ OS DE LONGE DE PORC, IT/ OSSA DI BRACIOLA DI MAIALE, ES/ HUESOS DE LOMO DE CERDO, RU/ КОСТИ СВИНИЕ ОТБИВНЫЕ

KOD: 6111 VAC/ NAKED BLOCK TO BE AGREED INDIVIDUALLY 7 DNI 365 DNI

Kości wieprzowe schabowe

GB/ PORK BELLY BONES - PORK PIANO BONES, DE/ SPECKKNOCHEN - STICKS, FR/ OS DE LONGE DE PORC, LARD - MORCEAUX, IT/ OSSA DI PANCETTA DI MAIALE - BASTONCINI, ES/ HUESOS DE BECON DE CERDO, RU/ КОСТИ СВИНИЕ С ГРУДИНКАМИ - ПАЛОЧКИ

KOD: 6121 VAC/ NAKED BLOCK TO BE AGREED INDIVIDUALLY 7 DNI 365 DNI



Kości wieprzowe z boczkami - paluszki

GB/ PORK BELLY CARTILAGE, DE/ SCHWEINEBAUCHKNORPEL, FR/ STEACARTILAGE DE POTRINE DE PORC, IT/ CARTILAGINE DELLA PANCETTA DI MAIALE, ES/ TERNILLAS DE PANCETA DE CERDO, RU/ ХРЯЩИ ГРУДИНКИ СВИНОЙ

KOD: 6145 VAC/ NAKED BLOCK TO BE AGREED INDIVIDUALLY 365 DNI



Chrząstki boczkowe wieprzowe

GB/ PORK BELLY CARTILAGE, DE/ SCHWEINEBAUCHKNORPEL, FR/ STEACARTILAGE DE POTRINE DE PORC, IT/ CARTILAGINE DELLA PANCETTA DI MAIALE, ES/ TERNILLAS DE PANCETA DE CERDO, RU/ ХРЯЩИ ГРУДИНКИ СВИНОЙ

KOD: 6082 VAC/ NAKED BLOCK TO BE AGREED INDIVIDUALLY 7 DNI 365 DNI



WĘGRZEWKI

Zady wieprzowe

Pork rump



(PL) Tylna część półtuszy wieprzowej to oczywiście przede wszystkim szynka, która w postaci uwędzonej, gotowanej lub pieczonej jest absolutnie najpopularniejszą wędliną w Polsce i w wielu innych krajach świata. Szynka to także cenne mięso na kotlety, pieczenie i... chyba krócej byłoby stwierdzić, że szynka wieprzowa świetnie nadaje się do niemal każdej mięsnej potrawy. Głównie za sprawą jędrnego i soczystego mięsa o dużej elastyczności. Zady wieprzowe to także cenna pod względem kulinarnym biodrówka – doskonała na pieczenie, pulpety i goląbki. I oczywiście – tylna golonka!

(EN) The hind part of the side of pork includes, first and foremost, the ham, which can be smoked, cooked or baked and is the most popular cold cut in Poland and many other countries of the world. Ham is also a delicious choice for cutlets, roasts and... maybe it would actually be easier to simply conclude that pork ham is great for just about any dish made of meat, mainly because it is firm, juicy and very supply. Pork rump also includes the pork chump – which has excellent culinary qualities and is perfect for a roast, meatballs and stuffed cabbage rolls. And let's not forget the hind shank!



Szynka wieprzowa kulka

(PL) **Pieczeń wprost idealna!** Z racji swego charakterystycznego kształtu (uzyskanego z rozbioru uzupełniającego, poprzez wykrojenie mięśnia czworogłowego z szynki z kością bez golonki) jest to w zasadzie gotowa porcja na pieczenie. Element jest dokładnie odkostniony, bez zacięć mięśni, a jego symetryczna budowa i układ włókien zapewniają równomierne dochodzenie mięsa w piekarniku. Szynka wieprzowa kulka jest też chętnie wykorzystywana przez posiadaczy przydomowych wędzarni do wyrobu amatorskich wędlin – doskonale nadających się do uwieńczenia każdej rodzinnej uroczystości.

Pork leg knuckle

(EN) **Just about the perfect roast!** Thanks to its characteristic shape (acquired from supplementary cutting, by cutting out the quadriceps from bone-in pork ham without shank), this cut is basically ready-made for the roast. It is carefully deboned, without cutting into the muscles, and its symmetrical shape and fibre arrangement ensure that the meat will cook evenly in the oven. The pork leg knuckle is also often chosen by owners of amateur smokehouses for home-made cold cuts, which are the perfect way to celebrate any family event.



Szynka wieprzowa z kością, golonką i nogą

GB/PORK LEG, BONE-IN, SHANK END AND LEG, DE/SCHWEINESCHINKEN MIT KNOCHEN, FR/CÔTES LEVÉES DE PORC EN LANIERES, IT/HAXE UND KEULE PROSCIUTTO DI MAIALE CON OSSO CON STINCO E COŚCIA, ES/JAMÓN DE CERDO CON HUESO, CODILLO Y MANITA, RU/ОКОРОК СВИНОЙ, НА КОСТИ, С РУЛЬКОЙ И НОЖКОЙ

KOD: 6091 VAC/ NAKED BLOCK kg TO BE AGREED INDIVIDUALLY 7 DNI 365 DNI



Szynka wieprzowa z kością i golonką

GB/PORK LEG, BONE-IN, SHANK END, DE/SCHWEINESCHINKEN MIT KNOCHEN UND HAXE, FR/JAMBON DE PORC DÉBOSSEÉ AVEC JARRET, IT/PROSCIUTTO DI MAIALE CON OSSO CON STINCO, ES/JAMÓN DE CERDO CON HUESO Y CODILLO, RU/ОКОРОК СВИНОЙ, НА КОСТИ, С РУЛЬКОЙ

KOD: 6174 VAC/ NAKED BLOCK kg TO BE AGREED INDIVIDUALLY 7 DNI 365 DNI



Golonka wieprzowa tylna z kością

GB/PORK HIND SHANK, BONE-IN, DE/SCHWEINEHINTERHAXE MIT KNOCHEN, FR/JARRET DE PORC ARRIÈRE AVEC OS, IT/STINCO POSTERIORE DI MAIALE CON OSSO, ES/CODILLO TRASERO DE CERDO CON HUESO, RU/ГОЛЯШКА СВИНАЯ ЗАДНЯЯ, НА КОСТИ

KOD: 6148 VAC/ NAKED BLOCK kg TO BE AGREED INDIVIDUALLY 7 DNI 365 DNI



Szynka wieprzowa kulka

GB/PORK LEG KNUCKLE, DE/SCHWEINESCHINKEN - SCHWEINEKUGEL, FR/JARRET DE PORC, ROND, IT/PROSCIUTTO DI MAIALE PALLA, ES/CENTRO DE JAMÓN DE CERDO, RU/ОКОРОК СВИНОЙ, ШАРИК

KOD: 6196 VAC/ NAKED BLOCK kg TO BE AGREED INDIVIDUALLY 7 DNI 365 DNI

Syrenka



**Szynka wieprzowa dolna zrazowa
z ligawką bez tłuszcza**

(PL) **Atutem jest chude mięso!** Amatorzy wędlin domowych cenią dolną zrazową za niewielką i zwykłe delikatną zewnętrzną okrywę tłuszczową, co rzutuje na dużą przydatność tego elementu do wyrobu szynek surowych dojrzewających. W klasyfikacji masarskiej jest to mięsień dwugłowy wraz z mięśniem półcięgnistym (ligawką). Dolna zrazowa wieprzowa świetnie nadaje się do wzbogacenia mięsa mielonego (np. dodając ją do tłustszej łopatki). Może być też idealnym farszem do spaghetti. Oczywiście jest także gwarancją wyśmienitych zrazów i pulpetów.

Pork leg - silverside with eye-round without fat cover

(EN) **For enthusiasts of leaner cuts!** Fans of home-made cold cuts appreciate the silverside for its external fat cover, which is small and delicate, making it suitable for the production of raw maturing cold cuts. According to the meat cut classification system, this cut includes the biceps together with the semitendinosus muscle (eye-round). The pork silverside is the perfect choice if you want to enhance minced meat (you can, for instance, add it to the shoulder, which has more fat). It could also make for the perfect spaghetti stuffing, and it would be a reliable choice for excellent roulades and meatballs.



**Szynka wieprzowa - dolna zrazowa
z ligawką bez tłuszcza**

GB/ PORK LEG - SILVERSIDE WITH EYE-ROUND WITHOUT FAT COVER, DE/ PORK LEG - SILVERSIDE WITH EYE-ROUND WITHOUT FAT COVER, FR/ JAMBON DE PORC - DESSOUS DE TRANCHE AVEC POITRINE SANS GRAISSE, IT/ PROSCIUTTO DI MAIALE - FESA INFERIORE CON GIRELLO, SENZA GRASSI, ES/ JAMÓN DE CERDO - CONTRA SIN REDONDO SIN GRASA, RU/ ОКОРОК СВИНОЙ - ВНЕШНЯЯ ЧАСТЬ ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА, БЕЗ ОГУЗКА, БЕЗ ЖИРА

KOD: 6041 VAC/ NAKED BLOCK TO BE AGREED INDIVIDUALLY 7 DNI 365 DNI



Szynka wieprzowa - D4

GB/ PORK LEG - D4, DE/ SCHWEINESCHINKEN - D4, FR/ JAMBON DE PORC - D4, IT/ PROSCIUTTO DI MAIALE - D4, ES/ JAMÓN DE CERDO - D4, RU/ ОКОРОК СВИНОЙ - D4

KOD: 6141 VAC/ NAKED BLOCK TO BE AGREED INDIVIDUALLY 7 DNI 365 DNI



**Szynka wieprzowa - dolna zrazowa
z ligawką i tłuszcza**

GB/ PORK LEG - SILVERSIDE WITH EYE-ROUND WITH FAT COVER, DE/ SCHWEINESCHINKEN - UNTERSCHALE MIT SEMERROLLE, MIT FETT, FR/ JAMBON DE PORC - DESSOUS DE TRANCHE AVEC POITRINE AVEC GRAISSE, IT/ PROSCIUTTO DI MAIALE - FESA INFERIORE CON GIRELLO E GRASSO, ES/ JAMÓN DE CERDO - CONTRA CON REDONDO Y GRASA, RU/ ОКОРОК СВИНОЙ - ВНЕШНЯЯ ЧАСТЬ ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА, С ОГУЗКОМ И ЖИРОМ

KOD: 6199 VAC/ NAKED BLOCK TO BE AGREED INDIVIDUALLY 7 DNI 365 DNI



**Szynka wieprzowa - dolna zrazowa
bez ligawki z tłuszcza**

GB/ PORK LEG - SILVERSIDE WITHOUT EYE-ROUND WITH FAT COVER, DE/ SCHWEINESCHINKEN - UNTERSCHALE OHN SEMERROLLE, MIT FETT, FR/ JAMBON DE PORC - DESSOUS DE TRANCHE SANS POITRINE AVEC GRAISSE, IT/ PROSCIUTTO DI MAIALE - FESA INFERIORE SENZA GIRELLO, CON GRASSO, ES/ JAMÓN DE CERDO - CONTRA SIN REDONDO CON GRASA, RU/ ОКОРОК СВИНОЙ - ВНЕШНЯЯ ЧАСТЬ ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА, БЕЗ ОГУЗКА, С ЖИРОМ

KOD: 6033 VAC/ NAKED BLOCK TO BE AGREED INDIVIDUALLY 7 DNI 365 DNI



Ligawka wieprzowa

GB/ PORK EYE-ROUND, DE/ SCHWEISEMERROLLE, FR/ POITRINE DE PORC, IT/ GIRELLO DI MAIALE, ES/ REDONDO DE CERDO, RU/ ОГУЗОК СВИНОЙ

KOD: 6135 VAC/ NAKED BLOCK TO BE AGREED INDIVIDUALLY 7 DNI 365 DNI



Szynka wieprzowa góra zrazowa bez dekla

(PL) Udzic wieprzowy – sekret udanej biesiady! Mięsień półbloniasty, czyli góra zrazowa, podobnie jak mięsień czworogłowy (kulka) wybornie nadaje się do pieczenia ze względu na swą delikatną i soczystą strukturę. Pieczony udziec na ruszcie lub rożnie to świetne dopełnienie każdej biesiady, nadające jej specyficznego klimatu folkloru i tradycji. Szynka wieprzowa góra zrazowa jest także wykorzystywana w produkcji wędzonek parzonych. Mięso doskonale na gulasz, kotlety mielone, klopsy, zrazy i pulpety, a także jako wypełnienie pyz, pierogów, kartaczek.

Pork leg – topside, cap-off

(EN) The pork leg – the secret to a terrific feast! The semimembranosus muscle, i.e., the topside, just like the quadriceps (knuckle), is an excellent choice for roasting thanks to its delicate and juicy texture. A grilled or barbecued leg is the perfect way to add a traditional touch and make any feast complete. The pork leg topside is also used to make steamed bacon. It is a great cut for goulash, meat patties, meatballs and roulades or as stuffing for dumplings, etc.



Szynka wieprzowa - góra zrazowa z deklem

GB/ PORK LEG - TOPSIDE, CAP-ON, DE/ SCHWEINESCHINKEN - OBERSCHALE MIT DECKEL, FR/ JAMBON DE PORC - DESSUS AVEC ENCOLURE, IT/ PROSCIUTTO DI MAIALE - FESA SUPERIORE CON COPERTINA, ES/ JAMÓN DE CERDO - TAPA CON TAPILLA, RU/ ОКОРОК СВИНОЙ - ВНЕШНЯЯ ЧАСТЬ ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА, БЕЗ ОГУЗКА, С ЖИРОМ ОКОРОК СВИНОЙ - ВНУТРЕННЯЯ ЧАСТЬ ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА С ГОРБУШКОЙ

KOD: 6156

VAC/
NAKED
BLOCK

TO BE
AGREED
INDIVIDUALLY

7 DNI
365 DNI



Szynka wieprzowa - góra zrazowa bez dekla

GB/ PORK LEG - TOPSIDE, CAP-OFF, DE/ SCHWEINESCHINKEN - OBERSCHALE OHNE DECKEL, FR/ JAMBON DE PORC - DESSUS SANS ENCOLURE, IT/ PROSCIUTTO DI MAIALE - FESA SUPERIORE SENZA COPERTINA, ES/ JAMÓN DE CERDO - TAPA SIN TAPILLA, RU/ ОКОРОК СВИНОЙ - ВНУТРЕННЯЯ ЧАСТЬ ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА БЕЗ ГОРБУШКИ

KOD: 6176

VAC/
NAKED
BLOCK

TO BE
AGREED
INDIVIDUALLY

7 DNI
365 DNI



Szynka biodrówka wieprzowa bez tłuszcza i kości

GB/ PORK CHUMP WITHOUT FAT COVER, BONELESS, DE/ SCHWEINEHÜFTSCHINKEN OHNE FETT, OHNE KNOCHEN, FR/ JAMBON DE PORC DÉSOSSÉ SANS GRAISSE, IT/ GROPPA DI MAIALE SENZA GRASSO E DISOSSATA, ES/ JAMÓN CADERA DE CERDO SIN GRASA Y SIN HUESO, RU/ БЕДРО СВИНОЕ, БЕЗ ЖИРА, БЕЗ КОСТИ

KOD: 6006

VAC/
NAKED
BLOCK

TO BE
AGREED
INDIVIDUALLY

7 DNI
365 DNI



Szynka biodrówka wieprzowa z tłuszczem bez kości

GB/ PORK CHUMP WITH FAT COVER, BONELESS, DE/ SCHWEINEHÜFTSCHINKEN MIT FETT, OHNE KNOCHEN, FR/ JAMBON DE PORC DÉSOSSÉ, IT/ GROPPA DI MAIALE CON GRASSO DISOSSATA, ES/ JAMÓN CADERA DE CERDO CON GRASA SIN HUESO, RU/ БЕДРО СВИНОЕ, С ЖИРОМ, БЕЗ КОСТИ

KOD: 6030

VAC/
NAKED
BLOCK

TO BE
AGREED
INDIVIDUALLY

7 DNI
365 DNI



Nogi wieprzowe tylne

(PL) Tradycyjna polska garmażerka – zimne nóżki! Istnieje pewien sekret, a kto go zna, ten nie musi używać żelatyny w proszku. Sekret ten tkwi w nogach wieprzowych, a konkretnie w ich długim gotowaniu na tzw. wolnym ogniu. Wówczas do wywaru wydziela się odpowiednio dużo elastyn i kolagenu – związków odpowiedzialnych za pojawienie się efektu żelującego. Tak sporządzona galaretką jest nie tylko zdrowsza, ale także smaczniejsza, niż z użyciem przemysłowych emulgatorów.

Pork hind feet

(EN) Traditional Polish dish – jellied pig's feet! There is a secret to this dish, and anyone who knows it won't need to use gelatine powder. The secret is hidden in the pork feet – the key is to cook them long on so-called low heat. This will cause them to release adequate amounts of elastin and collagen – which are responsible for the gelling effect. The jelly made this way will be both healthier and tastier than any jelly made using industrial emulsifiers.



Nogi wieprzowe tylne

GB/ PORK HIND LEGS, DE/ SCHWEINEHINTERKEULEN, FR/ JAMBES ARRIÈRE DE PORC, IT/ COSCE POSTERIORI DI MAIALE, ES/ MANITAS TRASERAS DE CERDO, RU/ НОЖКИ СВИНИЕ ЗАДНИЕ



Kości wieprzowe rurkowe z szynki

GB/ PORK FEMUR BONES, DE/ SCHWEINERÖHRENKNOCHEN VOM SCHINKEN, FR/ OS DE FÉMUR DE PORC, IT/ OSSA TUBOLARI DI MAIALE DAL PROSCIUTTO, ES/ HUESOS LARGOS DE JAMÓN DE CERDO, RU/ КОСТИ СВИНЫЕ, ТРУБЧАТЫЕ, С ОКОПОКА

KOD: 6122

VAC/
NAKED
BLOCK

kg
TO BE
AGREED
INDIVIDUALLY

7 DNI
365 DNI

KOD: 6147

VAC/
NAKED
BLOCK

kg
TO BE
AGREED
INDIVIDUALLY

7 DNI
365 DNI



Ogony wieprzowe

GB/ PORK TAILS, DE/ SCHWEINESCHWÄNZE, FR/ QUEUES DE PORC, IT/ CODE DI MAIALE, ES/ COLAS DE CERDO, RU/ ХВОСТИ СВИНЫЕ

KOD: 6108

VAC/
NAKED
BLOCK

kg
TO BE
AGREED
INDIVIDUALLY

7 DNI
365 DNI



MARKS

Mięsa drobne Trimmings



(PL) Mięso drobne na bigos lub gulasz

Na każdą okazję! Tradycyjny polski bigos? Receptą na sukces będzie skorzystanie z różnorodnej oferty mięs drobnych MARK'S Marszałkowscy. Na bigos lub gulasz idealnie nadaje się mięso drobne z niską zawartością tłuszcza (90/10 lub 80/10). W kuchni często wykorzystuje się je do duszenia w sosach, do wszelkiego typu farszy i zup mięsnych, a także do produkcji wyrobów wędliniarskich oraz dań jednogarnkowych. Mięso o większej zawartości tłuszcza (50/50) świetnie sprawdzi się do wyrobu pasztetów, wędlin domowych i salcesonów. Mięso klasy IV zazwyczaj wykorzystuje się do produkcji mielonek, konserw i wędlin drobno rozdrobnionych. Każde mięso posiada swoje unikatowe walory i właściwości, które można wydobyć, stosując odpowiednie mieszaniny ziół i uzyskując w ten sposób niepowtarzalny smak i aromat.

(EN) Trimmings for bigos or goulash

A great choice for any occasion! Traditional Polish bigos? The recipe for success is to use the wide range of trimmings offered by MARK'S Marszałkowscy. The perfect choice for bigos or goulash are low-fat trimmings (90/10 or 80/10). They are often used in the kitchen for stewing in sauce, for various kinds of stuffing and meat soups and for making cold cuts and stews. Meat with a higher fat content (50/50) will be well-suited for the production of pâtés, home-made cold cuts and headcheese. Meat of class IV is usually used to make luncheon meat, preserves and fine cold cuts. Every meat has its unique qualities and properties that you can bring out using suitable mixtures of herbs to obtain an unforgettable flavour and aroma.



Mięso wieprzowe drobne 90/10

(PL) **Jak zrobić dobry gulasz?** Jest to danie, które występuje w niemal wszystkich kuchniach świata, a tym samym przepisów na gulasz są tysiące. Dobry kucharz zaczyna jednak zawsze od wyboru właściwego mięsa. Doskonale pod tym względem będzie mięso wieprzowe drobne 90/10, uzyskiwane z rozbioru półtusza oraz elementów wieprzowych, głównie z łopatki, karku, schabu oraz szynki. Jest to mięso bez ściegien, chrzęści oraz części krwawych, a zawartość tłuszczu nie przekracza w nim 10%. Dobre mięso to połowa sukcesu. Teraz wystarczy sięgnąć po sprawdzony przepis, by móc delektować się wybornym gulaszem podczas rodzinnego obiadu.

90/10 pork trimmings

(EN) **How to make good goulash?** This is a dish found in just about every cuisine in the world, and the number of goulash recipes can be counted in thousands. However, every good cook starts by choosing the right meat. 90/10 pork trimmings, obtained from the cutting of pork sides and pork cuts, mainly the shoulder, neck, loin and leg, will be the perfect choice for this. They are free from tendons, cartilage and bloody parts, and the fat content does not exceed 10%. The right meat is half the equation. Now, all you have to do is find a proven recipe, and you'll soon be able to enjoy delicious goulash with your family.



Mięso wieprzowe drobne klasy I 90/10

GB/ PORK TRIMMINGS, CLASS I 90/10, DE/ FEINES SCHWEINEFLEISCH DER KLASSE I 90/10, FR/ VIANDE FINE DE PORC DE CLASSE I 90/10, IT/ RIFILATURE DI MAIALE, CLASSE I 90/10, ES/ RECORTES DE CARNE DE CERDO DE CLASE I 90/10, RU/ СВИНИНА МЕЛКАЯ, I COPT 90/10

KOD: 6179 VAC/ NAKED BLOCK kg TO BE AGREED INDIVIDUALLY 7 DNI 365 DNI



Mięso wieprzowe drobne klasy II 80/20

GB/ PORK TRIMMINGS, CLASS II 80/20, DE/ FEINES SCHWEINEFLEISCH DER KLASSE II 80/20, FR/ VIANDE FINE DE PORC DE CLASSE II 80/20, IT/ RIFILATURE DI MAIALE, CLASSE II 80/20, ES/ RECORTES DE CARNE DE CERDO DE CLASE II 80/20, RU/ СВИНИНА МЕЛКАЯ, II COPT 80/20

KOD: 6126 VAC/ NAKED BLOCK kg TO BE AGREED INDIVIDUALLY 7 DNI 365 DNI



Mięso wieprzowe drobne klasy II 50/50

GB/ PORK TRIMMINGS, CLASS II 50/50, DE/ FEINES SCHWEINEFLEISCH DER KLASSE II 50/50, FR/ VIANDE FINE DE PORC DE CLASSE II 50/50, IT/ RIFILATURE DI MAIALE, CLASSE II 50/50, ES/ RECORTES DE CARNE DE CERDO DE CLASE II 50/50, RU/ СВИНИНА МЕЛКАЯ, II COPT 50/50

KOD: 6127 VAC/ NAKED BLOCK kg TO BE AGREED INDIVIDUALLY 7 DNI 365 DNI



Mięso wieprzowe drobne klasy IV

GB/ PORK TRIMMINGS, CLASS IV, DE/ FEINES SCHWEINEFLEISCH DER KLASSE IV, FR/ VIANDE FINE DE PORC DE CLASSE IV, IT/ RIFILATURE DI MAIALE, CLASSE IV, ES/ RECORTES DE CARNE DE CERDO DE CLASE IV, RU/ СВИНИНА МЕЛКАЯ, IV COPT

KOD: 6129 VAC/ NAKED BLOCK kg TO BE AGREED INDIVIDUALLY 7 DNI 365 DNI



M E R K S



Tłuszcze i skóry

Fat and skin

(PL) Chipsy? Tak, ale ze skórek wieprzowych!

Moda na pieczone skórki wieprzowe przywędrowała do nas z Dalekiego Wschodu, gdzie od dawien dawna są one cenioną i zdrową przekąską. Skóra wieprzowa zawiera bowiem w sobie dużo kolagenu, a także mikro- i makroelementy oraz witaminy – typowe dla mięsa wieprzowego. Może być też cennym dodatkiem do każdego wywaru, wzmacniając go o smak i wartościowe składniki. Skóra wieprzowa, słonina oraz tłuszcz drobny są wykorzystywane do wyrobu tradycyjnych domowych przetworów mięsnych, jak np. kiełbasy w słoikach, smälce czy salcesony.

(EN) Chips? Yes, but only from pork rinds!

The trend for roasted pork rinds has originated in the Far East, where they are a healthy and appreciated snack. Pork rinds have plenty of collagen as well as micro- and macro-elements and the vitamins characteristic of pork. It can also be a valuable addition to any broth, enhancing it with extra flavour and valuable nutrients. **Pork rind, back fat and fine fat** are used to make traditional home-made meat products, such as sausages in jars, lard or headcheese.





Slonina wieprzowa bez skóry

(PL) Na smalec, na skwarki, na wędzonkę - slonina! Pajda ze smalcem - obowiązkowy przysmak imprez plenerowych; delikatne skwarki do okraszenia pierogów, kopytek, pyz; a także slonina wędzona w przyprawach - znana doskonale mieszkańcom wschodnich regionów naszego kraju. To tylko podstawowe przykłady zastosowania sloniny, bez której kuchnia polska byłaby dużo uboższa. Naturalnie można ją dodatkowo wzbogacać (szczególnie przy wytapianiu smalcu) innymi rodzajami mięsa, jak np. boczek czy pachwina. **Slonina wieprzowa** MARK'S Marszałkowscy to prawdziwa inspiracja do poszukiwań głębi smaku!

Pork back fat, rindless

(EN) Back fat – the best option for lard, graves and bacon! A thick slice of bread spread with lard – the indispensable snack during outdoor events; delicate greaves used as topping for dumplings or smoked bacon in spices – well-known in the Eastern regions of Poland. These are just a few ways of using back fat, which is a very important part of Polish cuisine. You can also always enhance it (particularly during lard melting) with other types of meat, such as pork belly or loin. The **pork back fat** from MARK'S Marszałkowscy is a great source of inspiration to explore the depths of flavour!



Slonina wieprzowa bez skóry

GB/ PORK BACK FAT, RINDLESS, DE/ SCHWEINESPECK OHNE SCHWARTE, FR/ GRAS DE PORC SANS PEAU, IT/ GRASSO DI MAIALE SENZA PELLE, ES/ TOCINO DE CERDO SIN PIEL, RU/ САЛО СВИНОЕ БЕЗ ШКУРЫ

KOD: 6241 VAC/ NAKED BLOCK Kg TO BE AGREED INDIVIDUALLY 7 DNI 365 DNI



Skórki wieprzowe

GB/ PORK RINDS, DE/ SCHWEINESCHWARTE, FR/ COUENNES DE PORC, IT/ COTICHE, ES/ PIELES DE CERDO, RU/ PIELES DE CERDO

KOD: 6306 VAC/ NAKED BLOCK Kg TO BE AGREED INDIVIDUALLY 7 DNI 365 DNI



Skórki wieprzowe z tłuszczem

GB/ PORK RINDS WITH FAT, DE/ SCHWEINESCHWARTE MIT FETT, FR/ COUENNES DE PORC AVEC GRAISSE, IT/ COTICHE DI MAIALE CON GRASSO, ES/ PIELES DE CERDO CON GRASA, RU/ ШКВАРКИ СВИНЫЕ С ЖИРОМ

KOD: 6305 VAC/ NAKED BLOCK Kg TO BE AGREED INDIVIDUALLY 7 DNI 365 DNI



Tłuszcze miękkie wieprzowy

GB/ SOFT PORK FAT, DE/ SCHWEINEFETT WEICH, FR/ GRAS TENDRE DE PORC, IT/ GRASSO TENERO DI MAIALE, ES/ GRASA DE CERDO BLANDA, RU/ GRASA DE CERDO BLANDA

KOD: 6247 VAC/ NAKED BLOCK Kg TO BE AGREED INDIVIDUALLY 7 DNI 365 DNI



Tłuszcze twardy wieprzowy

GB/ HARD PORK FAT, DE/ SCHWEINEFETT HART, FR/ GRAS DUR DE PORC, IT/ GRASSO DURO DI MAIALE, ES/ GRASA DE CERDO DURA, RU/ ХИР СВИНОЙ ТВЕРДЫЙ

KOD: 6242 VAC/ NAKED BLOCK Kg TO BE AGREED INDIVIDUALLY 7 DNI 365 DNI

**SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI
PO WIĘCEJ INFORMACJI**

CONTACT US FOR MORE INFORMATION



**DZIAŁ SPRZEDAŻY MIĘSA WIEPRZOWEGO
PORK SALES DEPARTMENT**

+48 62 78 32 851
wieprzowina@marks.biz.pl
pork@marks.biz.pl

**SEKRETARIAT
SECRETARIAT**

+ 48 62 78 32 801 – 804
marks@marks.biz.pl

PPHU „MARK'S” Sp. z o.o.

Prusak 23
98-420 Sokolniki
woj. łódzkie
NIP 9970095052



www.marks.biz.pl

MARK'S





www.marks.biz.pl