

MARK'S

MARK'S

Marszałkowsky



KATALOG MIĘSA WOŁOWEGO

WOŁOWINA SELEKCYJONOWANA

WOŁOWINA KULINARNA

BEEF CATALOGUE

SELECT BEEF

CULINARY BEEF



www.marks.biz.pl



Drodzy Państwo!

Z ogromną przyjemnością oddajemy w Państwa ręce najnowszy katalog produktów firmy MARK'S Marszałkowscy. Katalog ukierunkowany na wołowinę, będącą prawdziwym fundamentem naszej działalności. Oferta, z którą do Państwa wychodzimy, została w nim przedstawiona w sposób jak najbardziej precyzyjny i jednocześnie kompleksowy – dla wygody i satysfakcji każdego Odbiorcy. Dołożyliśmy starań, aby obok informacji czysto handlowych, znalazły się tu także przydatne wskazówki i porady kulinarne, dotyczące m.in. możliwości wykorzystania poszczególnych rodzajów mięsa, a także sposobów ich przygotowania.

Mięso wołowe, które na świecie jest ogromnie popularne, również i w Polsce staje się coraz bardziej doceniane przez Klientów. Decydują o tym takie walory, jak: kruchość, delikatność, miękkość i oczywiście niepowtarzalny smak. Firma MARK'S Marszałkowscy, jako firma z tradycjami i ponad 30-letnim doświadczeniem, ma dziś zaszczyt przedstawić bogaty wybór mięs wołowych, który powinien spełnić Państwa oczekiwania.

Zapraszamy serdecznie!

Dear Readers!

We are pleased to present you with the latest catalogue of the products of MARK'S Marszałkowscy. The catalogue is dedicated to beef, which is the cornerstone of our business. Our offering has been presented in a precise but comprehensive manner for the convenience and satisfaction of every customer. We made all efforts to include useful hints and culinary advice, also concerning the possible uses of the individual types of meat and the methods of their preparation.

Beef, which enjoys enormous popularity, is becoming increasingly appreciated also by customers in Poland. That is because it is tender, delicate, soft and has an unforgettable taste. MARK'S Marszałkowscy, as a company with traditions and more than 30 years of experience, is proud to present a wide range of meat products to satisfy your expectations.

Thank you for reading!

Marek Marszałkowski Lidia Marszałkowska



O NAS ABOUT US

MARK'S Marszałkowski – Walichnowy – Polska – Europa – Świat! MARK'S Marszałkowski – Walichnowy – Poland – Europe – World!

(PL) MARK'S Marszałkowski 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 Marszałkowski to przedsiębiorstwo nowoczesne. Sukcesywnie stawiamy na systematyczny i odpowiedzialny rozwój. Zaczynaliśmy jako lokalna masarnia. Dziś jesteśmy właścicielami dużych zakładów produkcyjnych oraz ubojni 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 znanym 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.

MARK'S Marszałkowski to najwyższa jakość wołowiny, która stanowi fundamentalną część naszej produkcji. Dzięki profesjonalnemu zarządzaniu jakością dołączyliśmy do elitarnego grona producentów, oferując odbiorcy krajowemu i zagranicznemu mięso najwyższej klasy, takie jak: tomahawk steak, T-bone steak, porterhouse steak, antrykot marmurkowy, rostbef marmurkowy, polędwica, czy rozbratel. 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 Marszałkowski 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 Marszałkowski 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.

MARK'S Marszałkowski stands for the highest quality beef, which is a fundamental part of our production. Thanks to our professional quality management, we have joined the elite group of producers, offering domestic and foreign customers top-quality meat such as Tomahawk steak, T-bone steak, porterhouse steak, marbled entrecote, marbled roastbeef, tenderloin, and chuckroll. 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 każdym 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 pokaznym dorobkiem zdobytych trofeów, przyznanych zarówno naszej firmie, jak i poszczególnym produktom. Do szczególnie cennych zaliczamy:

- Złoty Medal POLAGRA dla produktów: Golonka Walichnowska (1999), Szyńka Walichnowska (2001), Salceson Chłopski Walichnowski (2005).
- Certyfikat Jakości „Doceń Polskie” TOP PRODUKT 2022 dla Golonki Walichnowskiej, Golonki Walichnowskiej pieczonej, Szyńki Walichnowskiej i Parówek Markusie.
- Certyfikat Jakości „Doceń Polskie” TOP PRODUKT 2023 dla Kielbasy spod strzechy, Kielbasy Swojskiej Walichnowskiej, Salcesonu Chłopskiego Walichnowskiego, Szyńki z pieca i Łopatkę z pieca.
- Certyfikat Jakości „Doceń Polskie” TOP PRODUKT 2024 dla Rolad wołowych z boczkiem wędzonym i ogórkiem w sosie, wolno gotowanych, Kielbasy jałowcowej, Kabanosów tradycyjnych, Krakowskiej suchej tradycyjnej, Kielbasy myśliwskiej tradycyjnej.
- „Markowy Produkt Powiatu Wieruszowskiego” 2023 dla Szyńki 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 QAFF (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.
- QAFF (Quality Assurance for Food Products) certificate in 2014-2019.





TRADYCJA, NOWOCZESNOŚĆ I NAJWYŻSZA JAKOŚĆ!

TRADITION, INNOVATION AND THE HIGHEST QUALITY!



(PL) MARK'S SELECT Wyselekcjonowane dla wymagających!

Specjalną linią produktów, oferowanych przez firmę MARK'S Marszałkowscy, jest wołowina selekcjonowana. To najwyższej klasy mięso, wyodrębniane podczas oceny organoleptycznej surowca, a następnie rozbioru pod kątem pożądanych cech jakościowych, których wspólnym mianownikiem jest marmurkowa struktura. Ten atrakcyjny marketingowo efekt wizualny jest jednocześnie gwarancją sukcesu kulinarnego. Dlaczego?

Marmurkowy deseń – tajemnica doskonałej wołowiny!

Tak zwany „marmurek” powstaje w wyniku odpowiedniego rozmieszczeniu cząstek tłuszczu w tkance mięsniowej, co najlepiej widoczne jest na przekroju mięśnia. Z perspektywy sztuki kulinarnej tłuszcz jest nośnikiem smaku, a więc jego rola podczas przyrządzania popularnych dań z wołowiny (jak np. steki) jest bardzo istotna. Bogate przerosty tłuszczowe tworzą – w wyniku kontrastu z czerwonym mięsem – charakterystyczną marmurkową strukturę, odpowiadającą za soczystość, kruchość i delikatność przygotowywanych potraw.

Jakość ceniona w kraju i za granicą!

Dbałość o naszych Klientów idzie w parze z budowaniem pozytywnego wizerunku marki MARK'S Marszałkowscy. Dlatego linia produktowa MARK'S SELECT wychodzi naprzeciw oczekiwaniom nawet najbardziej wymagającego Konsumenta, zarówno w kraju, jak i za granicą. Warto wspomnieć, że nasz eksport obejmuje aktualnie ponad 40 krajów, głównie europejskich, ale działamy także na rynkach azjatyckich, a nawet afrykańskich. Wśród produktów z linii MARK'S SELECT, cieszących się największym uznaniem, z pewnością można wymienić:

- Porterhouse Steak, selekcjonowany
- T-bone Steak, selekcjonowany
- Antrykot wołowy bez kości, marmurkowy
- Rostbef wołowy z kością, marmurkowy

To oczywiście tylko przykłady, ponieważ nasza oferta w kategorii MARK'S SELECT jest o wiele bardziej rozbudowana i warto zapoznać się z nią szczegółowo, do czego gorąco zachęcamy.

W zgodzie z surowymi normami i najwyższymi standardami bezpieczeństwa!

Jakość wołowiny MARK'S SELECT jest także w dużej mierze efektem przestrzegania rygorystycznych procedur z zakresu:

- systemu HACCP (Analiza Zagrożeń i Krytyczne Punkty Kontroli);
- GHP (Dobra Praktyka Higieniczna);
- GMP (Dobra Praktyka Produkcyjna).

Do utrzymywania nienagannych warunków produkcji i osiągnięcia znakomitych efektów w postaci wysokiej jakości produktów mięsnych zobowiązują nas otrzymane certyfikaty:

- International Food Standard (IFS);
- BRC GLOBAL STANDARD for FOOD SAFETY.

(EN) MARK'S SELECT Select products for demanding palates!

Select beef is a special line of products offered by MARK'S Marszałkowscy. This excellent meat is selected during an organoleptic assessment of the raw material and then cut accordingly to obtain high-quality cuts with the marbled texture. This visual effect is not only attractive to the customers but also guarantees culinary success. Why?

The marbled texture – the secret to excellent beef!

The so-called “marble” is formed due to the appropriate deposition of fat tissues on muscles, which is particularly noticeable on the cross-section of the muscle. From the perspective of culinary art, the fat carries the flavour, which is why it is particularly important during the preparation of popular beef dishes (e.g., steaks). An abundance of intramuscular fat – contrasting with the red meat – creates the characteristic marbled texture that guarantees that the dishes you prepare will be juicy, tender and delicate.

Quality appreciated in Poland and abroad!

Caring for our customers is a vital part of the positive image of the MARK'S Marszałkowscy brand. That is why the MARK'S SELECT product line responds to the expectations of even the most demanding consumers, both in Poland and abroad. We currently export our products to more than 40 countries, primarily in Europe, but we also operate in Asiatic and even African markets. MARK'S SELECT products that enjoy the biggest recognition include the following:

- Porterhouse steak, select
- T-bone steak, select
- Prime rib, boneless, marbled
- Striploin, bone-in, marbled

These are obviously just a few examples because our MARK'S SELECT contains many more products, and we hope you will find the time to explore them in detail.

In compliance with stringent standards and the most restrictive safety requirements!

The quality of MARK'S SELECT beef is also largely a result of compliance with the stringent procedures listed below:

- HACCP system (Hazard Analysis and Critical Control Points);
- GHP (Good Hygiene Practices);
- GMP (Good Manufacturing Practice).

We are mandated by our certificates to maintain flawless production conditions and achieve excellent results in the form of high-quality meat products:

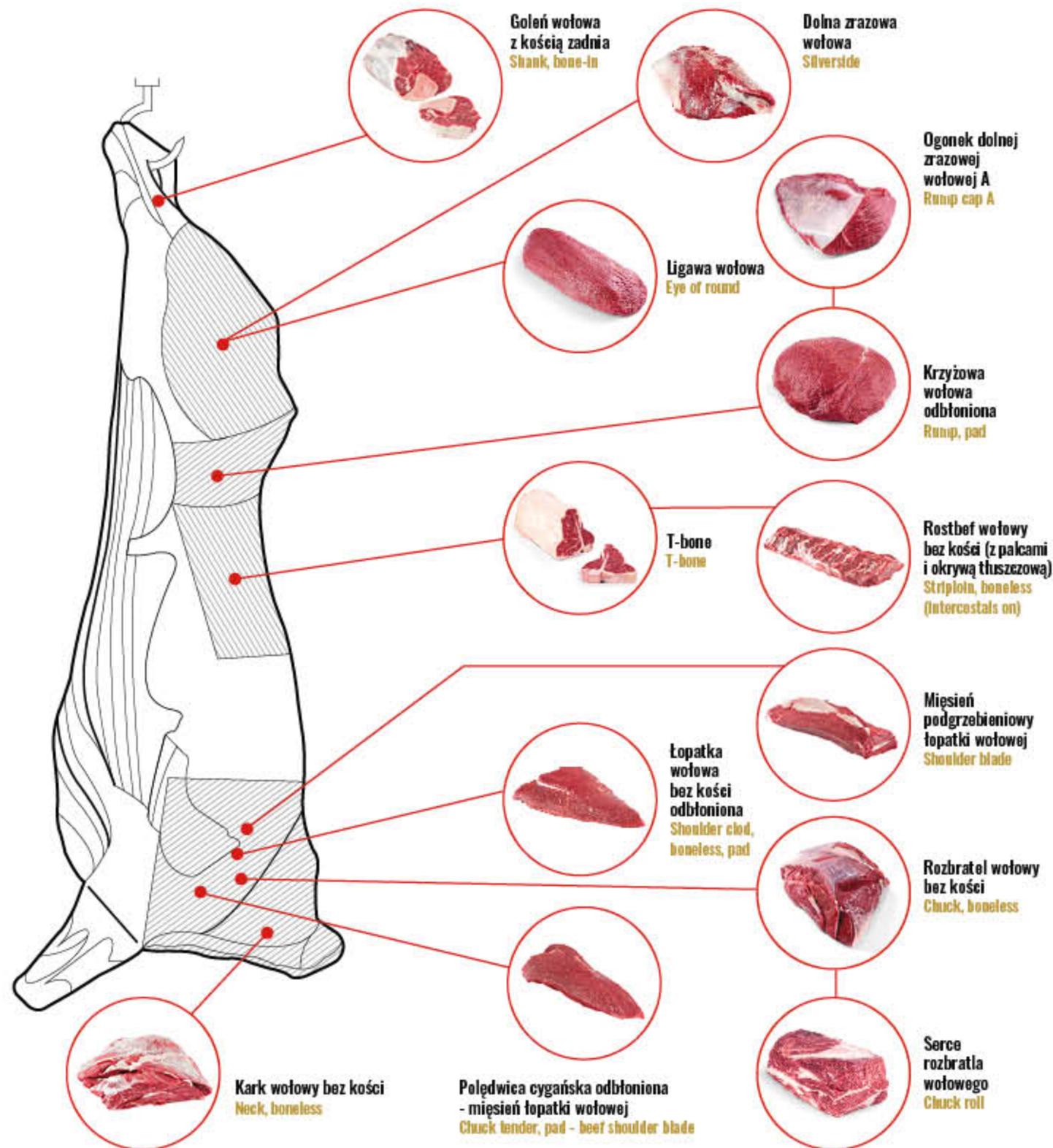
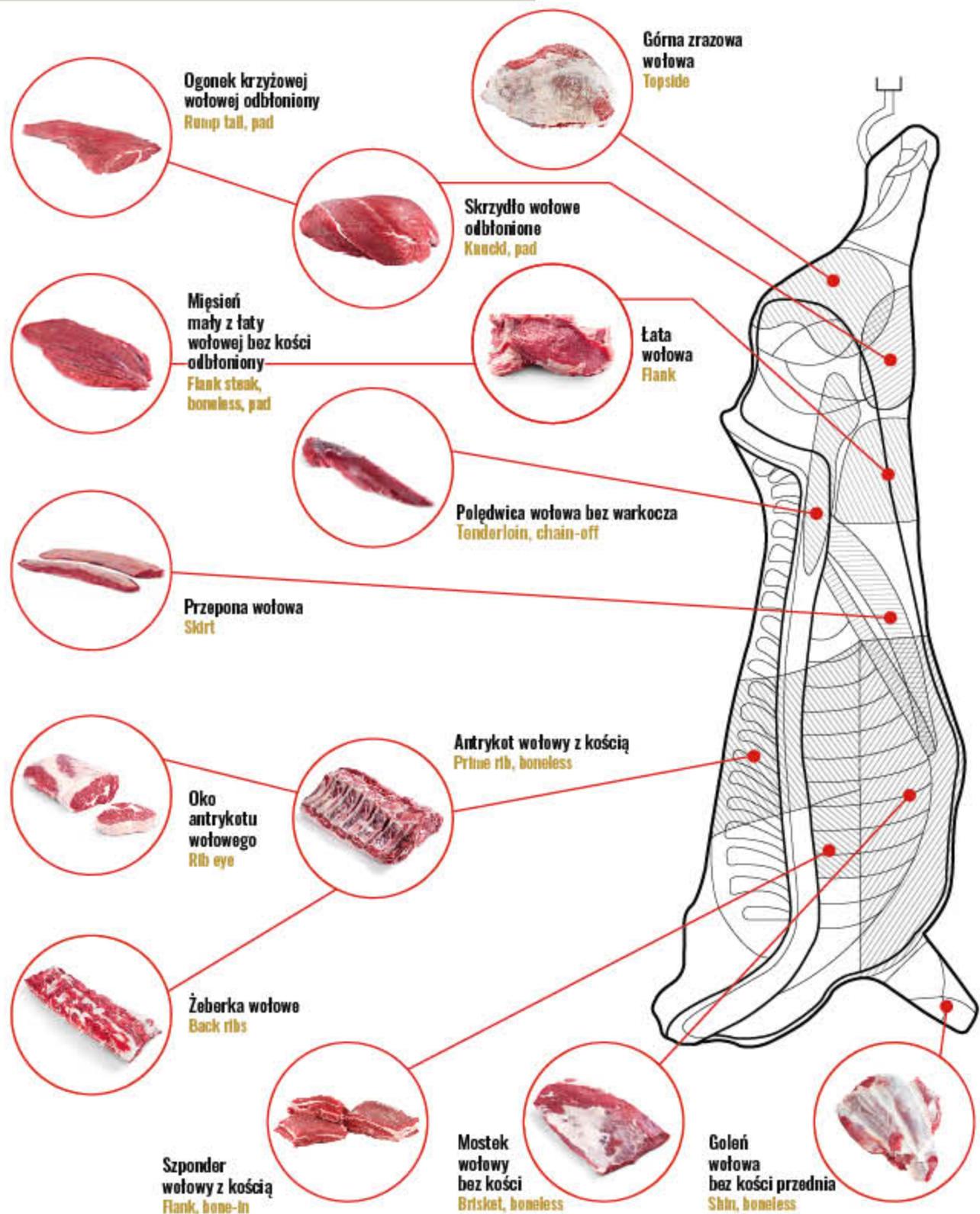
- International Food Standard (IFS);
- BRC GLOBAL STANDARD for FOOD SAFETY.



CIĘCIA WOŁOWINY

BEEF CUTS

MARK'S
Marszałkowscy





SPIS TREŚCI

TABLE OF CONTENTS

MIĘSA SELECT SELECT MEATS

14-19

WOŁOWINA SELEKCJONOWANA
DOJRZEWAJĄCA NA SUCHO
SELECT DRY-AGED BEEF

20-25

WOŁOWINA SELEKCJONOWANA
DOJRZEWAJĄCA NA MOKRO
SELECT WET-AGED BEEF

26-39

WOŁOWINA SELEKCJONOWANA
SELECT BEEF

MIĘSA KULINARNE CULINARY MEATS

40-51

PRZODY WOŁOWE
FOREQUARTERS

52-67

ZADY WOŁOWE
HINDQUARTERS

68-73

PODROBY WOŁOWE
OFFAL

74-77

TACKI
TRAYS

78

DANE KONTAKTOWE
CONTACT





MIĘSA SELECT

WOŁOWINA SELEKCYJONOWANA DOJRZEWAJĄCA NA SUCHO

SELECT MEATS
SELECT DRY-AGED BEEF



(PL) To, co najlepsze, przeznaczamy dla wymagających! Selekcja jakościowa mięsa wołowego stanowi niezwykle istotny etap naszej produkcji. Poszczególne elementy oceniane są pod kątem wielu parametrów, a jednym z nich jest optymalny stopień przerostu tkanki tłuszczowej, czyli „marmurek” – ceniony przez wszystkich Odbiorców.

Marmurkowa wołowina prezentuje się szczególnie atrakcyjnie, gdy mięso przechodzi proces dojrzewania na sucho. Nie może być on krótszy, niż 40 dni, a temperatura w trakcie dojrzewania jest kontrolowana. Po zakończeniu dojrzewania elementy są starannie porcjowane. W walory wizualne mięsa ściśle przekładają się na jego zalety kulinarne: nasza wołowina jest idealnie krucha, soczysta i pełna aromatu!

(EN) The best of the best for the most demanding taste! The quality selection of beef is a vital stage of our production. The individual parts are assessed according to multiple criteria, one of which is having the optimum amount of intramuscular fat, i.e., the “marble” – appreciated by all customers.

Marbled beef looks particularly good after the meat has been dry-aged. The dry-ageing period is never shorter than 40 days, and the temperature during ageing is strictly controlled. After ageing, the parts are carefully portioned. The visual qualities of the meat translate into important culinary qualities: our beef is perfectly tender, juicy and flavourful!





Porterhouse Steak selekcjonowany

GB/ PORTERHOUSE STEAK, SELECT, DE/ PORTERHOUSE-STEAK, AUSGEWÄHLT FR/ STEAKS PORTERHOUSE SELECTIONNE, IT/ PORTERHOUSE STEAK SELEZIONATA, ES/ PORTERHOUSE STEAK SELECCIONADO, RU/ СТЕЙК ПОРТЕРХАУС, ОТБОРНЫЙ

Przeznaczenie: steki, pieczenie, grillowanie. Use: steaks, roasting, grilling.

KOD: 97781 VAC ok. 0,8 kg 14 DNI / 365 DNI

Tomahawk Steak selekcjonowany

GB/ TOMAHAWK STEAK, SELECT, DE/ TOMAHAWK-STEAK, AUSGEWÄHLT FR/ STEAKS TOMAHAWK SELECTIONNE, IT/ TOMAHAWK STEAK SELEZIONATA, ES/ TOMAHAWK STEAK SELECCIONADO, RU/ СТЕЙК ТОМАГАВК, ОТБОРНЫЙ

Przeznaczenie: steki, pieczenie, grillowanie. Use: steaks, roasting, grilling.

KOD: 88461 VAC 0,8-1,2 kg 14 DNI / 365 DNI

MARK'S



(PL) T-bone w wersji PREMIUM – tak można określić Porterhouse Steak, który należy do grona naszych „sztańdardowych” steków. Decydują o tym konkretne atuty:

- steki są wykrawane tak, aby uzyskać przewagę połównicy nad rostbefeem;
- marmurkowy rostbef zapewnia soczystość i delikatność;
- minimum 40-dniowe dojrzewanie na sucho jest gwarancją kruchości.

Oczywiście sama połównica jest z natury delikatniejsza od rostbefe, dlatego należy to uwzględnić podczas przyrządzania, odpowiednio skracając czas obróbki cieplnej. Steki Porterhouse Steak porcjujemy w plastry o grubości od 3 do 3,5 cm.

(EN) T-bone PREMIUM – this is an ample description of our Porterhouse Steak, which is one of our “flagship” steaks because of the following qualities:

- the steaks are cut in such a way as to achieve the right tenderloin-to-striploin ratio;
- the marbled striploin ensures that the steak is juicy and delicate;
- dry-ageing for at least 40 days guarantees tenderness.

Tenderloin is more delicate than striploin by definition, so it should be subject to shorter heat treatment. The Porterhouse steak is portioned into slices with a thickness of 3 to 3,5 cm. porcjujemy w plastry o grubości od 3 do 3,5 cm.

(PL) Największy ze steków – potrafi ważyć nawet ponad kilogram! Swoj typowy kształt zawdzięcza długiej kości z przedniej części grzbietu. Stąd też wzięła się jego nazwa, nawiązująca do indiańskiego toporka.

Steki Tomahawk wykrawane są z antrykotu, którego marmurkowata struktura nadaje im pożądaną soczystość oraz delikatność. Mięso wyjdzie ponadto wyśmienicie kruche, czego gwarancją jest stosowany przez nas proces dojrzewania na sucho przez minimum 40 dni. Standardowe porcje Tomahawk Steak ważą zwykle od 800 do 1200 g.

(EN) The biggest of steaks – it can weigh more than one kilogram! It owes its characteristic shape to the long bone from the front part of the dorsal muscle. That is why its name alludes to the throwing axe used by Indians.

Tomahawk steaks are cut out of prime rib, whose marbled structure makes them accordingly juicy and delicate. The meat will also be super tender after dry-ageing for at least 40 days. The standard portions of the Tomahawk steak usually weigh from 800 to 1200 g.



MARK'S

MARK'S



(PL) **Najpopularniejszy stek świata** – o najwyższej jakości T-bone Steak zawdzięcza swoją nazwę kości w charakterystycznym kształcie litery T. Wyważone proporcje marmurkowatego rostbefu oraz delikatnej połówki są gwarancją uczytu kulinarnej pod znakiem soczystej kruchości. Unikatowe walory mięsa osiągnięte są dzięki dojrzewaniu na sucho, trwającym minimum 40 dni. Podczas smażenia należy uwzględnić fakt, iż połówka jest delikatniejsza od rostbefu, dlatego czas obróbki cieplnej powinien być wyśrodkowany. Steki T-bone Steak porcjujemy w plastry o grubości od 3 do 3,5 cm.

(EN) **Most popular steak in the world** – top quality! T-bone steak owes its name to its characteristic T-shaped bone. The fine balance between marbled striploin and tenderloin guarantees that the steak will be a juicy and tender delight for your palate. The unique qualities of the meat are achieved with at least 40 days of dry-ageing. When frying, remember that tenderloin is more delicate than striploin so the steak should not be heated too long. The T-bone steak is portioned into slices with a thickness of 3 to 3.5 cm.

T-Bone Steak selekcyjony

GB/ T-BONE STEAK, SELECT, DE/ T-BONE-STEAK, AUSGEWÄHLT FR/ STEAKS T-BONE SELECTIONNÉ, IT/ T-BONE STEAK SELEZIONATA, ES/ T-BONE STEAK SELECCIONADO, RU/ СТЕЙК ТИ-БОН, ОТБОРНЫЙ

Przeznaczenie: steki, pieczenie, grillowanie. Use: steaks, roasting, grilling.

KOD: 96861  VAC  ok. 0,7 kg  14 DNI  365 DNI

(PL) **Selekcja i dojrzewanie** – to dwa kluczowe czynniki, które decydują o najwyższej jakości naszych steków. W pierwszej kolejności wybieramy najlepsze części rostbefu z kością, antrykotem i połówką, a następnie przekazujemy je do sezonowania na sucho (wraz z kością i okrywą tłuszczową) przez minimum 40 dni. Dopiero po tym okresie mięso jest odcinane od kości i porcjowane na steki o grubości od 3 do 3,5 cm. W ten sposób uzyskujemy cenioną przez naszych Odbiorców kruchość i charakterystyczny, orzechowy posmak wołowiny.

Steki przed zamrożeniem pakowane są do kartonów mieszczących łącznie ok. 4 kg mięsa (ok. 2 kg steków z rostbefu + ok. 2 kg steków z antrykotu). W takich też jednostkach handlowych są przez nas sprzedawane.

(EN) **Selection and ageing** – these are the two key factors contributing to the quality of our steaks. First, we select the best parts of the prime rib with the bone, striploin and tenderloin and then subject them to dry-ageing (together with the bone and the fat cover) for at least 40 days. It is only after this time that the meat is sliced away from the bone and portioned into steaks with a thickness of 3 to 3.5 cm. That is how our meat becomes uniquely tender and acquires the characteristic, nutty flavour of beef.

Before freezing, the steaks are packed into boxes containing approx. 4 kg of meat in total (approx. 2 kg of striploin steaks + approx. 2 kg of ribeye steaks). This is the sales unit we sell them in.



Steki z antrykotu i rostbefu sezonowanego MIX mrożone

GB/ SEASONED RIBEYE AND STRIPLIN STEAKS, MIX, FROZEN, DE/ GEREIFTE ENTRECÔTE- UND ROASTBEEF-STEAKS MIX, TIEFERFROREN FR/ STEAKS D'ENTRECÔTES ET DE ROSBIFS MIX AFFINÉS SURGÊLÉS, IT/ BISTECCHIE DI COSTATA E ROAST BEEF STAGIONATO MIX SURGELATE, ES/ FILETES DE LOMO ALTO Y LOMO CURADO MIX CONGELADOS, RU/ СТЕЙКИ, АНТРЕКОТ И ФИЛВЫЙ КРАЙ ВЫДЕРЖАННЫЙ, МИКС, ЗАМОРОЖЕННЫЕ

Przeznaczenie: steki, pieczenie, grillowanie. Use: steaks, roasting, grilling.

KOD: 86745/86775  VAC  0,25-0,4 kg  730 DNI



MIĘSA SELECT WOŁOWINA SELEKCYJONOWANA DOJRZEWAJĄCA NA MOKRO

SELECT MEATS
SELECT WET-AGED BEEF

(PL) Różne metody to większy wybór! Proces sezonowania na mokro w vacuum, czyli w specjalnym worku próżniowym, jest metodą młodszą od tradycyjnego dojrzewania na sucho. Trwa zazwyczaj od jednego do trzech tygodni (w zależności od rodzaju elementu), a dzięki warunkom próżniowym uzyskujemy niezwykle pożądane cechy mięsa, które mają zasadniczy wpływ na smak i konsystencję finalnego produktu kulinarnego. Na pytanie, czy lepsze jest sezonowanie na mokro, czy na sucho, nie ma jednoznacznej odpowiedzi i zależy to wyłącznie od indywidualnych upodobań Konsumenta.

Równie ważnym czynnikiem, decydującym o jakości naszej wołowiny, jest selekcja, dzięki której wyodrębniamy elementy przeznaczone do ekskluzywnej linii produktowej. Nasza wołowina selekcyjonowana to gwarancja kruchości, soczystości i pełni aromatu.

(EN) Different methods for greater choice! Wet-ageing in a vacuum, i.e., in a special vacuum bag, is a newer counterpart of traditional dry-ageing. It usually takes from one to three weeks (depending on the type of cut), and the vacuum helps to bring out the most desirable properties of the meat, which have a fundamental effect on the flavour and consistency of the final culinary product. There is no clear answer to the question if wet-ageing is better than dry-ageing – it all depends on the individual preferences of the consumer.

Another equally important part contributing to the quality of our beef is the selection of the parts intended for our exclusive product line. Our select beef offers a guarantee of tender, juicy and flavourful meat.



Stek z połównicy wołowej

GB/ TENDERLOIN STEAK, DE/ RINDERFILETSTEAK, FR/ FILET, IT/ BISTECCHA DI FILETTO DI MANZO, ES/ FILETE DE SOLOMILLO DE VACUO, RU/ СТЕКЪ, ВЫПЕКА ТОВАРЪКА

Przeznaczenie: steki, pieczenie, grillowanie. Use: steaks, roasting, grilling.

KOD: 95801  SKIN  ok. 0,25 kg  10 DNI



(PL) **Stek z połównicy, czyli... Stek delikatny i wyrafinowany!** Połównica wołowa jest szczególnym elementem tuszy wołowej. Tłuszcz występuje w niej jedynie w śladowych ilościach, a niepowtarzalny smak oraz delikatny aromat sprawiają, że stekowi z połównicy nie oprze się nawet najbardziej wybredne podniebienie. Należy jednak pamiętać, że ten rodzaj mięsa wymaga nieco wprawy w przygotowaniu. Zdecydowanie niewskazane jest zbyt długie oraz intensywne smażenie.

Ze względu na swoje unikatowe walory, połównica wołowa jest mięsem poddawany nieco krótszemu okresowi dojrzewania, nie mniejszym jednak, niż 7 dni. Po upływie tego czasu porcjujemy ją na steki o grubości około 5 cm.

(EN) **Tenderloin steak...** Delicate and sophisticated! Beef tenderloin is a very special beef cut. It only contains traces of fat, and its unique flavour and gentle aroma mean that the tenderloin steak will be something even the most picky palate will be unable to resist. However, remember that this type of meat requires some skill to prepare. It should certainly not be fried too long or on high heat.

Due to its unique qualities, beef tenderloin has a slightly shorter ageing period, which, however, is never shorter than 7 days. After this period, it is portioned into steaks with a thickness of approx. 5 cm.

Stek z antrykotu wołowego

GB/ RIBEYE STEAK, DE/ ENTRECÔTE-STEAK VOM RIND, FR/ CÔTE DE BŒUF, IT/ BISTECCHA DI COSTATA MANZO, ES/ FILETE DE LOMO ALTO DE VACUO, RU/ СТЕКЪ, АНТРЕКОТ ТОВАРЪКА

Przeznaczenie: steki, pieczenie, grillowanie. Use: steaks, roasting, grilling.

KOD: 94301  SKIN  ok. 0,35 kg  10 DNI

(PL) **Stek z antrykotu, czyli... Stek kruchy, soczysty i miękki!** To zdecydowanie najczęściej wybierany rodzaj mięsa na steki przez smakoszy wołowiny. Bogate przerosty tłuszczowe, tworzące charakterystyczny „marmurek”, są jednocześnie nośnikami smaku i aromatu. Dzięki temu smażenie nie sprawia problemu nawet osobom, które dopiero rozpoczynają swą przygodę z naszą pyszną wołowiną.

Antrykot, z którego tniemy steki, dojrzewa na mokro (w vacuüm) przez minimum 21 dni, dzięki czemu nabiera wyjątkowych walorów smakowych. Następnie jest porcjowany na plastry o grubości od 3 do 3,5 cm.

(EN) **Ribeye steak...** Tender, juicy and soft! This is by far the most popular type of steak meat with beef lovers. The abundant intramuscular fat, which creates the characteristic “marble”, also carries the flavour and the aroma. This steak is easy to fry even for beginner beef lovers.

The prime rib we use to make our steaks is wet-aged (in a vacuum) for at least 21 days to obtain a unique flavour. Then, it is portioned into slices with a thickness of 3 to 3.5 cm.



MARK'S



(PL) **Stek z rostbefu, czyli... Stek kruchy, soczysty i treściwy!** Rostbef charakteryzuje się delikatniejszą tkanką tłuszczową, niż antrykot, jest więc doskonałym wyborem dla miłośników chudego mięsa. Większy udział włókien mięśniowych sprawia, że stek po usmażeniu jest zwarty i sprężysty, co dla wielu smakoszy jest kluczowym argumentem.

Nasz rostbef poddawany jest procesowi dojrzewania na mokro w warunkach próżniowych przez minimum 21 dni. Po tym okresie jest porcjowany na plastry o grubości od 3 do 3,5 cm.

(EN) **Striploin steak...** Tender, juicy and filling! The striploin has more delicate fat than the prime rib, which is why it is the perfect choice for enthusiasts of lean meat. The higher share of muscle fibres means that the steak will be denser and firmer, which is a major advantage for many culinary aficionados.

Our striploin is wet-aged in a vacuum for at least 21 days. After this period, it is portioned into slices with a thickness of 3 to 3.5 cm.

Stek z rostbefu wołowego

GB/ STRIPLON STEAK, DE/ ROASTBEEF-STEAK VOM RIND FR/ BIFTECK DE CONTRE-FILET, IT/ BISTECCHA DI ROAST BEEF DI MANZO, ES/ FILETE DE LOMO DE VACUNO, RU/ СТЕК, ФИЛТВИНІЙ КРАЙ ГОВЯЖИЙ

Przeznaczenie: steki, pieczenie, grillowanie. Use: steaks, roasting, grilling.

KOD: 94341 SKIN 0,25-0,3 kg 10 DNI



MIĘSA SELECT WOŁOWINA SELEKCYJONOWANA

SELECT MEATS
SELECT BEEF

(PL) Sekretem doskonałej wołowiny jest marmurkowa struktura, która szczególnie atrakcyjnie prezentuje się na przekroju mięśnia. Opinia, że im intensywniejszy „marmurek”, tym kąsek bardziej apetyczny, ma swoje uzasadnienie. Jest to bowiem zasługa bogatych przerostów tłuszczowych, które w mięsie (a już szczególnie w wołowinie) pełnią funkcję nośnika smaku. To właśnie „marmurkowi” wołowina zawdzięcza pożądaną kruchość, soczystość i delikatność po przyrządzeniu.

Oczywiście nie każda partia mięsa posiada powyższe cechy, dlatego też w firmie MARK'S Marszałkowsky przykładamy dużą wagę do skrupulatnej selekcji w trakcie rozbioru. Elementy o najwyższych walorach jakościowych reprezentują naszą specjalną linię produktów – MARK'S SELECT, przeznaczoną dla najbardziej wymagających Klientów w kraju i za granicą. Nasze marmurkowe elementy cieszą się ogromnym uznaniem na rynkach ponad 40 państw, nie tylko w Europie, ale nawet w egzotycznych zakątkach naszego globu – w Azji i Afryce.

(EN) The secret to excellent beef is the marbled structure, which looks particularly great on the section of the muscle. The opinion that the more pronounced “marble” makes the cut more tasty is not unreasonable. After all, it is the abundant intramuscular fat that carries the flavour in meat (particularly in beef). It is the “marble” that makes the beef so tender, juicy and delicate once it is prepared.

Naturally, not every batch of meat has these features, which is why MARK'S Marszałkowsky takes great care to carefully select the meat during partitioning. The cuts of the highest quality represent our special product line – MARK'S SELECT – intended for the most demanding customers in Poland and abroad. Our marbled cuts enjoy great recognition in more than 40 countries, not just in Europe but also in more exotic regions of the globe – Asia and Africa.





MARK'S



Polędwica wołowa bez warkocza 1,8+ kg selekcyonowana

GB/ TENDERLOIN, CHAIN OFF, 1.8+ KG, SELECT, DE/ RINDERFILET OHNE KETTE 1.8+ KG, AUSGEWÄHLT FR/ FILET DE BIEUF SANS CHAÎNETTE 1.8+ KG SÉLECTIONNÉ, IT/ FILETTO DI MANZO SENZA CORDONE 1+828.8+ KG SELEZIONATO, ES/ SOLOMILLO DE VACUNO SIN CORDÓN 1.8+ KG SELECCIONADO, RU/ ФИЛЕЙ ГОВЯЖИЙ БЕЗ ЦЕПОЧКИ 1,8+ КГ, ОТБОРНЫЙ

Przeznaczenie: steki, pieczenie, grillowanie, tatar, Carpaccio.

Use: steaks, roasting, grilling, steaks tartare, carpaccio.

(PL) Dla najbardziej wybrednych smakoszy! Dobrze przyrządzona polędwica wołowa oferuje takie bogactwo doznań smakowych, któremu nie oprze się żadne podniebienie. Ale jest to także swego rodzaju wyzwanie dla mistrzów kuchni, ponieważ ten element mięsa wymaga wyjątkowo starannej obróbki. Warto jednak się postarać, by przyrządzić delikatny stek (smażony lub grillowany) z dodatkiem ziół. O walorach polędwicy wołowej najlepiej świadczy fakt, że jest ona chętnie wykorzystywana przez koneserów do takich dań, jak tatar i carpaccio, czyli bazujących na surowym mięsie.

Oferujemy selekcyonowaną polędwicę wołową bez warkocza o wadze od 1,8 kg.

(EN) For the most demanding palates! Skillfully prepared tenderloin offers an abundance of flavours no palate will be able to resist. It also presents somewhat of a challenge for culinary aficionados because this cut requires very careful treatment. However, it is worth the extra effort if you want to prepare a delicate steak (fried or grilled) with herbs. The quality of the tenderloin is best evidenced by the fact that it is a popular choice among connoisseurs for dishes such as steak tartare and carpaccio, i.e., dishes made with raw meat.

Offered product: select tenderloin, chain-off, 1,8+ kg

KOD: 88891 VAC od 1,8 kg 21 DNI 730 DNI

(PL) Coś na królewskiego grilla! O zaięciach polędwicy wołowej piszemy obok, tym razem natomiast poświęćmy chwilę na jej tzw. warkocz. Jest to wyśmienite mięso na prawdziwie mistrzowski kebab, a także na rewelacyjne szaszłyki. Wśród tych ostatnich warto wymienić takie rarytasy, jak bałkańskie ćevapčići oraz greckie souvlaki. Gdy na ruszcie, obok szaszłyków, znajdzie się jeszcze stek z samej polędwicy, to już możemy mówić o przyjęciu na najwyższym kulinarnym poziomie. Naturalnie takich rarytasów musi doglądać osoba posiadająca wprawę w przygotowywaniu tak delikatnego mięsa, jakim jest polędwica wołowa.

Oferujemy selekcyonowaną polędwicę wołową z warkoczem o wadze od 2 kg.

(EN) An unforgettable barbecue experience! We have already discussed the advantages of the tenderloin, and we will now focus on the so-called chain. This is an excellent cut for truly delightful kebabs, such as the Balcan ćevapčići or the Greek souvlaki. When you mix such treats with a tenderloin steak on your steaks, you can rest assured that your barbecue will be a culinary experience of the highest order. Obviously, a delicate meat such as tenderloin must be handled with skill.

Offered product: select tenderloin, chain-on, 2+ kg.



Polędwica wołowa z warkoczem 2+ kg selekcyonowana

GB/ TENDERLOIN, CHAIN-ON, 2+ KG, SELECT, DE/ RINDERFILET MIT KETTE 2+ KG, AUSGEWÄHLT FR/ FILET DE BIEUF AVEC CHAÎNETTE 2+ KG SÉLECTIONNÉ, IT/ FILETTO DI MANZO CON CORDONE 2+ KG SELEZIONATO, ES/ SOLOMILLO DE VACUNO CON CORDÓN 2+ KG SELECCIONADO, RU/ ФИЛЕЙ ГОВЯЖИЙ С ЦЕПОЧКОЙ 2+ КГ, ОТБОРНЫЙ

Przeznaczenie: steki, pieczenie, grillowanie, tatar, Carpaccio.

Use: steaks, roasting, grilling, steaks tartare, carpaccio.

KOD: 88871 VAC od 2 kg 21 DNI 730 DNI

MARK'S



Rostbef wołowy z kością marmurkowy

GB/ STRIPIOIN, BONE-IN, MARBLED, DE/ ROASTBEEF VOM RIND MIT KNOCHEN, MARMORIERT FR/ CÔTE DE BŒUF AVEC L'OS, MARBRÉE, IT/ ROAST BEEF DI MANZO MARMORIZZATO CON OSSO, ES/ LOMO DE VACUNO CON HUESO MARMOLEADO, RU/ ФИЛЕЙНЫЙ КРАЙ ГОВЯЖИИ, НА КОСТИ, МРАМОРНЫЙ

Przeznaczenie: steki, pieczenie, grillowanie. Use: steaks, roasting, grilling.

(PL) **Jeszcze więcej smaku!** A to oczywiście za sprawą kości, szczególnie cenionej przez znawców sztuki kulinarnej. Wprawdzie mięso bez kości łatwiej i wygodniej się przyrządza, ale nie od dziś wiadomo, że do prawdziwych smakoczków trzeba się nieco bardziej przyłożyć. Kość wołowa oraz mięso wokół niej skupiają w sobie kwintesencję walorów smakowych. Dlatego nasz rostbef wołowy z kością to doskonały wybór na przepyszny, kruchy stek lub wyrafinowaną pieczeń w stylu angielskim. Dzięki selekcji, której poddajemy mięso podczas rozbioru, nasi Odbiorcy otrzymują produkt o najwyższych parametrach jakościowych.

W naszej ofercie: rostbef wołowy z kością marmurkowy o wadze ok. 6 kg.

(EN) **Even more flavour!** The reason, of course, is the bone, which is highly appreciated by culinary experts. Boneless meat is easier and more convenient to prepare, but a true delicacy requires a little more effort. The beef bone and the meat around it contain the quintessence of flavour. That is why our bone-in striploin is an excellent choice for a delicious, tender steak or a sophisticated English-style roast. We select the best meat cuts to make sure our customers receive a product of the highest quality.

Offered product: striploin, bone-in, marbled, approx. 6 kg.

KOD: 87441   ok. 6 kg  14 DNI / 365 DNI



Rostbef wołowy bez kości marmurkowy

GB/ STRIPIOIN, BONELESS, MARBLED, DE/ ROASTBEEF VOM RIND OHNE KNOCHEN, MARMORIERT FR/ ROSBIF DÉOSSÉ, MARBRÉE, IT/ ROAST BEEF DI MANZO DISOSSATO MARMORIZZATO, ES/ LOMO DE VACUNO SIN HUESO MARMOLEADO, RU/ ФИЛЕЙНЫЙ КРАЙ ГОВЯЖИИ, БЕЗ КОСТЕЙ, МРАМОРНЫЙ

Przeznaczenie: steki, pieczenie, grillowanie. Use: steaks, roasting, grilling.

(PL) **Klasyk na idealną pieczeń!** Rostbef posiada drobne i delikatne włókna, co sprawia, że mięso po upieczeniu jest szczególnie kruche. Efekt marmurka w rostbefie jest także subtelniejszy, niż w przypadku antrykotu, bo po prostu tłuszczu jest mniej. Dla każdego więc, kto preferuje mniej tłuste potrawy, rostbef jest wyborem szczególnie trafionym. Istnieje też znaczna grupa smakoszy, która jest zgodna w kwestii, że steki z rostbefu są najlepsze, ponieważ zawierają więcej soczystego mięsa. Nasz rostbef wołowy został specjalnie wyselekcjonowany podczas rozbioru ćwierci zadniej. Ręczyśmy za najwyższą jakość mięsa, a najlepszym tego dowodem jest fakt, że steki z naszego rostbefu smakują wybornie, nawet bez użycia przypraw. Polecamy sprawdzić!

W naszej ofercie: rostbef wołowy bez kości marmurkowy o wadze ok. 6 kg.

(EN) **The classic choice for the perfect roast!** The striploin has fine and delicate fibres, and it comes out wonderfully tender after roasting. The marble effect in the striploin is more subtle than in the prime rib because it simply has less fat. That is why the striploin is a better choice if you prefer leaner meat. There are also many connoisseurs who prefer striploin steaks because they are more juicy. Our striploin is obtained through a specific selection of hindquarter cuts. We guarantee the highest quality of our meat, as evidenced by the fact that our striploin steaks taste great even without seasoning. Try them out!

Offered product: striploin, boneless, marbled, approx. 6 kg.

KOD: 88671   ok. 6 kg  21 DNI / 730 DNI



Rostbef wołowy z kością, poledwica i antrykotem S

GB/ STRIPIOIN, BONE-IN, WITH TENDERLOIN AND PRIME RIB S, DE/ ROASTBEEF VOM RIND MIT KNOCHEN, FILET UND ENTRECÔTE FR/ ROSBIF AVEC FAUX-FILET AVEC L'OS ET ENTRECÔTE S, IT/ ROAST BEEF DI MANZO CON OSSO, FILETTO E COSTATA S, ES/ LOMO DE VACUNO CON HUESO, SOLOMILLO Y LOMO ALTO S, RU/ ФИЛЕЙНЫЙ КРАЙ ГОВЯЖИИ, ВЫРЕЗКА, НА КОСТИ, АНТРЕКОТ S

Przeznaczenie: steki, pieczenie, grillowanie. Use: steaks, roasting, grilling.

(PL) **Mięso wołowe z pięknym „marmurkiem”!** Przerosty tłuszczowe, tworzące typową dla wysoko gatunkowej wołowiny i pożądaną przez naszych Odbiorców strukturę mięsa są jednocześnie gwarancją wybornego smaku. Rostbef z kością, poledwicą i antrykotem doskonale nadaje się do sezonowania, jak też do wykorzystania z pominięciem tego procesu. Całość można we własnym zakresie podzielić na oddzielne elementy, czyli na rostbef, poledwicę i antrykot. Z poszczególnych elementów można wykrawać steki, takie jak T-bone, czy Porterhouse.

Oferujemy rostbef wołowy z kością, poledwicą i antrykotem o wadze od 20 kg.

(EN) **Beef with a beautiful "marble"!** Intramuscular fat, forming the meat structure characteristic of high-grade beef and appreciated by our customers, is also a guarantee of excellent taste. The striploin with the bone, tenderloin and prime rib is excellent for ageing, but it can also be consumed without it. You can split the whole into separate parts, i.e., the prime rib, tenderloin and striploin, on your own if you prefer. The individual parts can be used to cut steaks, such as T-bone or Porterhouse.

Offered product: striploin, bone-in, with tenderloin and prime rib, 20+ kg.

KOD: 97950   od 20 kg  21 DNI



Rostbef wołowy z kością, poledwica, antrykotem i łata na Tomahawk

GB/ STRIPIOIN, BONE-IN, WITH TENDERLOIN, PRIME RIB AND FLANK FOR THE TOMAHAWK STEAK, DE/ ROASTBEEF VOM RIND MIT KNOCHEN, FILET, ENTRECÔTE UND FLANK FÜR TOMAHAWK FR/ ROSBIF AVEC L'OS AVEC FAUX-FILET ET ENTRECÔTE ET PIÈCE TOMAHAWK, IT/ ROAST BEEF DI MANZO CON OSSO, FILETTO, COSTATA E PARTE PER TOMAHAWK, ES/ LOMO DE VACUNO CON HUESO, SOLOMILLO, LOMO ALTO Y FALDA PARA TOMAHAWK, RU/ ФИЛЕЙНЫЙ КРАЙ ГОВЯЖИИ, ВЫРЕЗКА, НА КОСТИ, АНТРЕКОТ, ПАШИНКА, ДЛЯ ТОМАГАВКА

Przeznaczenie: steki, pieczenie, grillowanie. Use: steaks, roasting, grilling.

(PL) **Wołowina najwyższej klasy!** Ta pozycja z naszej oferty skierowana jest do Odbiorców preferujących samodzielną obróbkę mięsa, włącznie z jego porcjowaniem oraz sezonowaniem. Produkt zawiera bogaty przekrój poszczególnych elementów, dzięki czemu uzyskujemy mnóstwo możliwości, co do ich wykorzystania – włącznie z możliwością wycięcia charakterystycznego amerykańskiego steku Tomahawk. Oczywiście całość można podzielić na odpowiednio wyodrębnione elementy (rostbef, antrykot, poledwica, żebra). Typowym znakiem rozpoznawczym naszej wołowiny są przerosty tłuszczowe, tworzące marmurkową strukturę.

Oferujemy rostbef wołowy z kością, poledwicą, antrykotem i łata o wadze od 25 kg.

(EN) **Top-grade beef!** This product is addressed to customers who prefer to prepare their meat themselves, including portioning and ageing. The product contains a variety of different parts, leaving you plenty of room for how to use it, including cutting out the characteristic American Tomahawk steak. You can also split the whole into separate parts (prime rib, striploin, tenderloin, ribs). The most characteristic mark of our beef is the intramuscular fat forming a marbled structure.

Offered product: striploin, bone-in, with tenderloin, prime rib and flank, 25+ kg.

KOD: 96970   od 25 kg  21 DNI



(PL) **Grillowy rarytas!** Żeberka wołowe to wysmienita propozycja dla wszystkich miłośników grillowania. Kto raz spróbuje, ten z pewnością sięgnie po jeszcze! Tajemnicą sukcesu jest oczywiście zawartość mięsa z antrykotu – kruchego, soczystego i delikatnego z licznymi przerostami tłuszczowymi, tworzącymi charakterystyczny „marmurek”. Żeberka wołowe świetnie nadają się również do pieczenia oraz duszenia. Ich przyrządzenie jest względnie łatwe, ponieważ same „informują”, że są już gotowe – gdy mięso łatwo odchodzi z kości.

W naszej ofercie: żeberka wołowe selekcyjonowane o wadze ok. 2 kg.

(EN) **A treat for the grill!** Ribs are an excellent option for all grill enthusiasts. Try them once and you'll certainly come back for more! The secret to their success is obviously the prime rib meat – tender, juicy and delicate, with abundant intramuscular fat, forming the characteristic “marble”. Ribs are also great for roasting and stewing. They are fairly easy to prepare because they “show” you when they are ready – the meat starts to easily separate from the bone.

Offered product: ribs, select, approx. 2 kg.



Żeberka wołowe selekcyjonowane

GB/ RIBS, SELECT, DE/ RINDERRIPPEN, AUSGEWÄHLT FR/ CÔTES DE BŒUF, SÉLECTIONNÉES, IT/ COSTOLETTE DI MANZO SELEZIONATE, ES/ COSTILLAS DE VACUNO SELECCIONADAS, RU/ РЕБРА ГОВЯЖЬИ, ОТБОРНЫЕ

Przeznaczenie: pieczenie, grillowanie, duszenie.

Use: roasting, grilling, stewing.

KOD: 88961 ok. 2 kg 14 DNI 730 DNI



Rostbef wołowy marmurkowy z kością i poledwica

GB/ STRIPLIN, BONE-IN, MARBLED, WITH TENDERLOIN, DE/ ROASTBEEF VOM RIND, MARMORIERT, MIT KNOCHEN UND FILET FR/ ROSBIF MARBRÉ AVEC FAUX-FILET AVEC L'OS, IT/ ROAST BEEF DI MANZO MARMORIZZATO CON OSSO E FILETTO, ES/ LOMO DE VACUNO MARMOLEADO CON HUESO Y SOLOMILLO, RU/ ФИЛЕРНЫЙ КРАЙ ГОВЯЖЬИ, НА КОСТИ, ВЫПЕЖКА, МРАМОРНЫЙ

Przeznaczenie: steki, pieczenie, grillowanie. Angielski: steaks, roasting, grilling.

(PL) **Bogactwo wyśmienitych steków!** Rostbef (szczególnie z kością) posiada wielu zwolenników, którzy dostrzegają jego zalety w postaci bardziej treściwego (mniej tłustego) mięsa, zachowującego przy tym tak pożądane cechy, jak kruchość i soczystość. Z kolei poledwica wołowa jest idealnym wyborem nawet dla najbardziej wybrednych podniebień. Warunkiem jest oczywiście jej umiejętne przyrządzenie z zachowaniem ostrożności w smażeniu.

Oferowany przez nas rostbef wołowy marmurkowy z kością i poledwica o wadze od 10 kg wzwyż daje możliwość wykrawania wielu doskonałych steków. Całość można też rozdzielić na poszczególne elementy (rostbef, poledwica) i np. poddać procesowi sezonowania.

(EN) **Many excellent steaks!** The striploin (particularly the bone-in version) has many enthusiasts who appreciate the fact that it contains more substantial meat (with less fat) but remains tender and juicy. The tenderloin, in turn, is the perfect choice for even the most demanding palates. Naturally, it requires some skill to prepare as well as extra care during frying.

The marbled bone-in striploin with tenderloin, weighing 10+ kg, can be used to cut many excellent steaks. You can separate the whole into individual parts (striploin and tenderloin) and, for instance, subject them to ageing.

KOD: 86921 od 10 kg 14 DNI

(PL) **Bomba energetyczna i witaminowa!** Wołowy szpik kostny dostarcza mnóstwa cennych składników odżywczych. Umiejętnie przygotowany, jest nie tylko pożywny, ale i smaczny. Można go wykorzystać na kilka sposobów, np.:

- może zastąpić tłuszcz w dowolnym daniu;
- z kości szpikowych można przyrządzić sos demi-glace, czyli bazy dla innych sosów;
- kości można zwyczajnie upiec w piekarniku (z odrobiną przypraw i kilkoma ząbkami czosnku), a przyrządzony w ten sposób szpik będzie doskonałym smarowidłem do grzanek.

Oferujemy: kości szpikowe wołowe o wadze ok. 0,5 kg.

(EN) **An energy boost and a vitamin bomb!** Beef marrow has plenty of valuable nutrients. If made with skill, it is not only nutritious but also tasty. It can be used in several ways, e.g.:

- it can replace fat in any dish;
- marrow can be used to make demi-glace sauce or as a base for other sauces;
- the bones can be normally baked in the oven (with a bit of seasoning and a few cloves of garlic), and the marrow you make this way will be a great spread for toasts.

Offered product: beef marrow bones, approx. 0,5 kg



Kości szpikowe wołowe

GB/ BEEF MARROW BONES, DE/ RINDERMARINKNOCHEN FR/ OS À MOELLE DE BŒUF, IT/ OSSA DI MIDOLLO DI MANZO, ES/ HUESOS DE VACUNO CON TUÉTANO, RU/ КОСТЬ МОЗГОВАЯ ГОВЯЖЬЯ

Przeznaczenie: pieczenie, grillowanie.

Use: roasting, grilling.

KOD: 87611 ok. 0,5 kg 7 DNI 730 DNI



Antrykot wołowy z kością i kapą selekcyjowany

GB/ PRIME RIB, CAP-ON, BONE-IN, SELECT, DE/ ENTRECÔTE VOM RIND MIT KNOCHEN UND TAFELSPITZ, AUSGEWÄHLT
FR/ FILET DE BŒUF AVEC L'OS ET DESSUS DE CÔTE SÉLECTIONNÉ, IT/ COSTATA DI MANZO CON OSSO E MAGATELLO
SELEZIONATA, ES/ LOMO ALTO DE VACUNO CON HUESO Y TAPILLA SELECCIONADO, RU/ АНТРЕКОТ ГОВЯЖИЙ, НА
КОСТИ, С КАПОЙ, ОТБОРНЫЙ

Przeznaczenie: steki, pieczenie, grillowanie. Angielski: steaks, roasting, grilling.

(PL) **Więcej tłuszczu – więcej smaku!** Antrykot wołowy jest najpopularniejszym elementem do wykorzystania na steki oraz pieczenie. Antrykot z kością natomiast, to ceniąca opcja przez wielu miłośników sztuki kulinarnej, ponieważ to właśnie kość (i mięso do niej przylegające) dostarcza najwięcej smaku i aromatu. Jednakże ta pozycja w naszej ofercie jest o tyle wyjątkowa, że zawiera jeszcze dodatkowo tzw. kapę, czyli mocniej przerośniętą część, która zarówno stekom, jak i pieczeniom doda więcej tłuszczu. Tłuszcz, który w wołowinie jest nośnikiem smaku, ma więc kluczowe znaczenie dla jakości przyrządzanych potraw.

Oferujemy antrykot wołowy z kością i kapą selekcyjowany o wadze od 4 kg.

(EN) **More fat – more flavour!** The striploin is the most popular cut for steaks and roasts. The bone-in prime rib, in turn, is a popular choice with many fans of the culinary art because it is the bone (and the meat attached to it) that provides the most flavour and aroma. However, what makes this item unique is the fact that it also contains the so-called flank, i.e., the part with extra fat for steaks and roasts. The fat carries the flavour in beef, which is why it is the most important contributor to the quality of the prepared dishes.

Offered product: prime rib, cap-on, bone-in, select, 4+ kg.

KOD: 96561   od 4 kg  14 DNI



Antrykot wołowy bez kości marmurkowy

GB/ PRIME RIB, BONELESS, MARBLED, DE/ ENTRECÔTE VOM RIND OHNE KNOCHEN, MARMORIERT FR/ FAUX-FILET
DE BŒUF DÉOSSÉ MARBRÉ, IT/ COSTATA DI MANZO DISOSSATA MARMORIZZATA, ES/ LOMO ALTO DE VACUNO SIN
HUESO MARMOLEADO, RU/ АНТРЕКОТ ГОВЯЖИЙ, БЕЗ КОСТЕЙ, МРАМОРНЫЙ

Przeznaczenie: steki, pieczenie, grillowanie. Use: steaks, roasting, grilling.

(PL) **Najpopularniejsze mięso na steki!** Nie bez powodu. Antrykot ma to do siebie, że trafia w najczystsze gusta: oczarowuje swym marmurkowym wyglądem, jest dość łatwy w przyrządzeniu, urzeka aromatem już w trakcie smażenia i na koniec oczywiście rozplywa się w ustach. Brak kości jest dodatkowym atutem dla osób ceniących wygodę i prostą obsługę podczas porcjowania mięsa na steki, które potem wystarczy po prostu usmażyć! A ponieważ zadbałszy o to, aby było to mięso o jak najwyższej jakości – można wręcz zrezygnować i nie dodawać przypraw. Nasz antrykot smakuje wspaniale nawet w wersji całkowicie naturalnej! Warto też dodać, że antrykot nadaje się wybornie również na pieczenie, które po przyrządzeniu są miękkie i soczyste, właśnie ze względu na zawartość bogatej tkanki tłuszczowej.

W naszej ofercie: antrykot wołowy bez kości marmurkowy o wadze od 4 kg.

(EN) **The best meat for steaks!** There is a reason for this. The prime rib is preferred by most customers: it has an enchanting marbled texture, it is quite easy to prepare, it has a delightful flavour, and when you fry it, it will just melt in your mouth. The absence of bones is another upside for people who appreciate convenience and look for meat that can be easily portioned into steaks and fried! With meat of such high quality, you can even take a little risk and skip the seasoning. Our prime rib tastes great even at its most natural!

The prime rib is also great for roasts, which come out soft and juicy thanks to the abundant fat tissue. Offered product: prime rib, boneless, marbled, 4+ kg.

KOD: 94231   od 4 kg  21 DNI
730 DNI



Antrykot wołowy z kością selekcyjowany

GB/ PRIME RIB, BONE-IN, SELECT, DE/ ENTRECÔTE VOM RIND MIT KNOCHEN, AUSGEWÄHLT FR/ FAUX-FILET DE BŒUF
AVEC L'OS SÉLECTIONNÉ, IT/ COSTATA DI MANZO CON OSSO SELEZIONATA, ES/ LOMO ALTO DE VACUNO CON HUESO
SELECCIONADO, RU/ АНТРЕКОТ ГОВЯЖИЙ, НА КОСТИ, ОТБОРНЫЙ

Przeznaczenie: steki, pieczenie, grillowanie. Use: steaks, roasting, grilling.

(PL) **Steki po mistrzowsku** – to oczywiście steki z kością! Są nieco trudniejsze w przygotowaniu i wymagają odrobiny wprawy, ale to właśnie kość zapewni bogactwo smaku. W przypadku naszego antrykotu wołowego kość może zastąpić wręcz przyprawę, a stek wyjdzie z pewnością rewelacyjny. Naturalnie duży wpływ na to ma także selekcja, której poddajemy mięso w trakcie robienia, aby dostarczać naszym Odbiorcom wyłącznie elementy o najlepszych walorach. Świadczy o tym charakterystyczny „marmurek”, który jest swoistym symbolem doskonałego antrykotu. To właśnie dzięki tkance tłuszczowej, tworzącej marmurkowy deseń, steki po wysmażeniu pozostają soczyste i delikatne.

Oferujemy selekcyjowany antrykot wołowy z kością w porcjach od 400 do 600 g.

(EN) **The master class of steaks – go bone-in!** They might be a bit more difficult to prepare and require some skill, but the bone they contain ensures an abundance of flavours. In the case of our prime rib, the bone can essentially replace seasoning, and the steak you make will certainly come out tasting wonderful. Obviously, this is largely owed to our careful selection of the best, high-quality cuts. This is evidenced by the characteristic “marble”, which has essentially become a symbol of excellent prime rib. It is precisely because of the fat tissue forming the marble texture that the steaks remain juicy and delicate after frying.

Offered product: select prime rib, bone-in, in portions from 400 to 600 g.

KOD: 90111   0,4-0,6 kg  14 DNI
365 DNI



Oko antrykotu wołowego marmurkowe

GB/ RIB EYE, MARBLED, DE/ RIBEYE VOM ENTRECÔTE, MARMORIERT FR/ ŒIL DE RONCE DE BŒUF MARBRÉ,
IT/ OCCHIO DI COSTATA DI MANZO MARMORIZZATO, ES/ OJO DE LOMO ALTO DE VACUNO MARMOLEADO,
RU/ РЫБЕТ ИЗ АНТРЕКОТА ГОВЯЖИЙ, МРАМОРНЫЙ

Przeznaczenie: steki, pieczenie, grillowanie. Use: steaks, roasting, grilling.

(PL) **Element PREMIUM** – dla prawdziwych smakoszy. Świetnie nadaje się także na specjalne okazje. Oko antrykotu, zwane też sercem antrykotu, wykrawane jest ze środkowej jego części i stanowi kwintesencję wszystkich najlepszych cech, jakie antrykot ma do zaoferowania. Bogate przerosty tłuszczowe, tworzące tzw. marmurek oraz charakterystyczne oczko tłuszczowe sprawiają, że steki oraz pieczenie przyrządzone z tego elementu są wyjątkowo soczyste i delikatne. Ponieważ oko antrykotu wykrawane jest w całości, zarówno wielkość, jak i waga poszczególnych elementów mogą się znacznie różnić od siebie.

Zakres wagowy dla jednego produktu może wynosić od 1,3 do 3,5 kg.

(EN) **PREMIUM cut** – for true connoisseurs. Also perfect for special occasions. The rib eye, also referred to as the heart of the eye, is cut out of its central part and showcases all the best qualities of the prime rib. Abundant intramuscular fat, forming the so-called marble, and the characteristic fat “eye” mean that the steaks and roasts made of this cut will be extremely juicy and delicate. Since the rib eye is cut out whole, both the size and the weight of the individual cuts can differ significantly.

The weight of a single product ranges from 1.3 to 3.5 kg.

KOD: 88661   1,3-3,5 kg  21 DNI
730 DNI



MARK'S



(PL) **Delikatny stek z połówicy!** Filet mignon należy do najbardziej ekskluzywnych elementów mięsa wołowego. Wycinany jest ze środkowej części połówicy. Charakteryzuje się szczególną miękkością, dzięki czemu jest powszechnie uznawany za prawdziwy delikates. Zazwyczaj poddawany jest marynowaniu w celu uzyskania najlepszych walorów kulinarnych. Często stosowaną metodą jest także zawinięcie mięsa w plaster bекonu, co zapobiega nadmiernemu wysuszeniu mięsa podczas smażenia.

Filet mignon selekcyjonowany porcjujemy w plastry o grubości ok. 5 cm. Przeciętna waga jednego steku wynosi od 0,8 do 1 kg.

(EN) Filet mignon, select

Delicate tenderloin steak Filet mignon is one of the most exclusive beef cuts. It is cut from the centre of the tenderloin. It is very soft, which is why it is commonly regarded as a real delicacy. It is usually pickled to achieve the best culinary qualities. The steak is also often wrapped with a slice of bacon to prevent it from turning too dry during frying.

The filet mignon, select, is portioned into slices with a thickness of approx. 5 cm. The average weight of a single steak ranges from 0.8 to 1 kg.

Filet mignon selekcyjonowany

GB/ FILET MIGNON, SELECT, DE/ FILET MIGNON, AUSGEWÄHLT FR/ FILET MIGNON SÉLECTIONNÉ, IT/ FILETTO MIGNON SELEZIONATO, ES/ FILETE MIGNON SELECCIONADO, RU/ ФИЛЕ-МИНЬОН, ОТБОРНОЕ

Przeznaczenie: steki, pieczenie, grillowanie. Use: steaks, roasting, grilling.

KOD: 88851 VAC 0,8-1 kg 21 DNI 730 DNI



(PL) **Najlepszy burger** – to rozbratel Oczywiście uprzednio zmielony. Tajemnicą sukcesu są grube włókna tkanki mięśniowej, poprzecinane pasmami błon i tłuszczu, co w efekcie nadaje mięsu rozbratla mnóstwo typowego aromatu. Z tych samych powodów mięso to świetnie nadaje się na pieczeń. Znaczący kulinarny potrafią przyrządzać z niego również smaczne steki. Wystarczy bowiem zamarynować wykrojone plastry, by odpowiednio skruszały, a po wysmażeniu można delektować się bogactwem smaku.

Nasza oferta obejmuje selekcyjonowany rozbratel wołowy bez kości o wadze ok. 6 kg.

(EN) **The best burger** – chuck You just have to grind it first. The secret to success are thick muscle fibres with strips of membrane and fat, enhancing the chuck meat with its characteristic flavour. This is also why this meat is such a great choice for roasts. Culinary experts can even use it to make tasty steaks. All you have to do is pickle the slices to make them accordingly tender and you can enjoy the abundance of flavours after they are fried.

Offered product: select chuck, boneless, approx. 6 kg.

Rozbratel wołowy bez kości selekcyjonowany

GB/ CHUCK, BONELESS, SELECT, DE/ RINDER-ZUNGENSTÜCK OHNE KNÖCHEN, AUSGEWÄHLT FR/ SURLONGE DÉOSSÉE SÉLECTIONNÉE, IT/ CONTROFILETTO DI MANZO DISOSSATO SELEZIONATO, ES/ AGUJA DE VACUNO SIN HUESO SELECCIONADA, RU/ РОЗБРАТЕЛЬ ГОВЯЖИЙ, БЕЗ КОСТЕЙ, ОТБОРНЫЙ

Przeznaczenie: pieczenie, grillowanie, steki, burgery.

Use: roasting, grilling, steaks, burgers.

KOD: 87331 VAC ok. 6 kg 21 DNI 730 DNI



(PL) Najlepsza część rozbrawla! Ten element jest bardzo chętnie wybierany przez osoby ceniące rozbrawla za jego aromat, lecz jednocześnie preferujące delikatniejszy rodzaj mięsa. Rozbrawla w całości charakteryzuje się bowiem grubo włóknistą strukturą. Jeżeli więc ktoś woli pieczeń, stek lub burgery w wersji bardziej dietetycznej, to serce rozbrawla jest doskonałą propozycją. Element jest wykrawany poprzez oddęcie tzw. „palców” i dzięki temu otrzymujemy piękną sztukę mięsa o delikatnej konsystencji.

W naszej ofercie: serce rozbrawla wołowego selekcyonowane o wadze ok. 4 kg.

(EN) The best part of beef chuck! This part is a hit with people who appreciate the beef chuck for its flavour but prefer more delicate meat because the beef chuck as a whole has a thick, fibrous structure. Thus, the chuck roll is an excellent option if you prefer a roast, a steak or burgers in a lighter version. This part is obtained by cutting out the so-called “rib fingers” to produce a beautiful piece of meat with a delicate consistency.

Offered product: chuck roll, select, approx. 4 kg.



Serce rozbrawla wołowego selekcyonowane

GB/ CHUCK ROLL, SELECT, DE/ HERZ VOM RINDER-ZUNGENSTÜCK, AUSGEWÄHLT FR/ CŒUR DE SURLONGE SÉLECTIONNÉ IT/ CUORE DI CONTROFILETTO SELEZIONATO, ES/ CORAZÓN DE AGUJA DE VACUNO SELECCIONADO, RU/ ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЧАСТЬ РОЗБРАВЛЯ ГОВЯЖЬЕГО, ОТБОРНАЯ

Przeznaczenie: pieczenie, grillowanie, steki, burgery.

Use: roasting, grilling, steaks, burgers.

KOD: 95361 ok. 4 kg

(PL) Kulinary specjal – picanha! Pod taką nazwą ogonek dolnej zrazowej znany jest w USA, Brazylii i Argentynie, gdzie cieszy się ogromną popularnością. Przyrządzane są z tego elementu zarówno krwiste pieczenie, jak również wysmienite steki: Cuiotte, Santa Maria, czy Newport. Jest to kruchy mięsień, wykrawany z ćwierci zadniej, posiadający pełną okrywą tłuszczową, której zawdzięcza swoje bogactwo smaku.

Ogonek dolnej zrazowej wołowej oferujemy w całości, bez porcjowania na steki. Przeciętna waga elementu to ok. 2 kg.

(EN) Rump cap AA, select

Culinary delicacy – picanha! This is the name by which the rump cap is known in the USA, Brazil and Argentina, where it enjoys tremendous popularity. It is used to make rare roasts and excellent steaks: Cuiotte, Santa Maria or Newport. It is a tender muscle, cut from the hindquarter, with a full fat cover to which it owes its rich flavour.

The rump cap is offered in whole, without portioning into steaks. The average weight of this part is approx. 2 kg.



Ogonek dolnej zrazowej wołowej AA selekcyonowany

GB/ RUMP CAP AA, SELECT, DE/ SCHWANZSTÜCK VON RINDER-UNTERSCHALE AA, AUSGEWÄHLT FR/ QUEUE DE RUMSTECK DE BAS BOVIN AA SÉLECTIONNÉ, IT/ CODA DELLA FESA INFERIORE DI MANZO AA SELEZIONATA, ES/ PICANHA DE VACUNO AA SELECCIONADA, RU/ ГОРБУШКА ВНЕШНЕЙ ЧАСТИ ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРЪБА AA, ОТБОРНАЯ

Przeznaczenie: steki, pieczenie, grillowanie. Use: steaks, roasting, grilling.

KOD: 92461 ok. 2 kg

(PL) Wyśmienite pastrami – czyli odpowiednio zakonserwowane mięso, poprzez peklowanie i wędzenie, stało się najpierw przebojem w USA, a następnie na całym niemal świecie. Do przyrządzenia tego smakołyku najczęściej wybiera się mostek wołowy, ponieważ ten rodzaj mięsa charakteryzuje się bogatym aromatem. Jest także odpowiednio poprzerastany tłuszczem i powięziami. To oczywiście nie jedyny przeznaczenie tego elementu. W mostku wołowym można wyodrębnić trzy części: przednia i środkowa stanowią doskonałą bazę do bulionów i wywarów, natomiast tylna jest chętnie wykorzystywana na pieczenie.

W naszej ofercie: mostek wołowy bez kości selekcyonowany o wadze ok. 4 kg.

(EN) Excellent pastrami – i.e., meat preserved in a specific way, pickled and smoked, has become a hit in the USA and then in almost every region of the globe. This delicacy is usually prepared from beef brisket because this type of meat has a rich flavour. It also has appropriate amounts of fat and fascia. Naturally, this is not the only use of this part. The brisket consists of three different parts: the front and the middle are an excellent base for bullion and stock, and the rear part is a good choice for baking.

Offered product: brisket, boneless, select, approx. 4 kg.



Mostek wołowy bez kości selekcyonowany

GB/ BRISKET, BONELESS, SELECT, DE/ RINDERBRUST OHNE KNOCHEN, AUSGEWÄHLT FR/ POITRINE DE BŒUF DÉOSSÉE SÉLECTIONNÉ, IT/ PUNTA DI PETTO DI MANZO SELEZIONATA DISOSSATA, ES/ PECOHO DE VACUNO SIN HUESO SELECCIONADO, RU/ ГРУДИНКА ГОВЯЖЬЕГО, БЕЗ КОСТЕЙ, ОТБОРНАЯ

Przeznaczenie: pieczenie, grillowanie, pastrami, jako baza do zup i wywarów.

Use: roasting, grilling, pastrami, base for soup and stock.

KOD: 88941 ok. 4 kg



(PL) **Stajemy na wysokości zadania**, by dostarczać naszym Klientom najwyższej jakości wołowinę w postaci nieprzetworzonej, przygotowanej dla Konsumenta do pieczenia, smażenia, grillowania, duszenia etc. Wysokie standardy produkcyjne, gwarantowane otrzymanymi certyfikatami oraz dbałość o jak najlepsze walory poszczególnych elementów – to nasze atuty. Dzięki nim jesteśmy postrzegani jako dostawca produktów cenionych zarówno w kraju, jak i za granicą.

(EN) **We face up to the challenge** of providing our customers with top-quality beef in an unprocessed form, prepared for the consumers for roasting, frying, grilling, stewing, etc. High production standards, guaranteed by our certificates, and the attention to the highest quality of the individual parts – these are our strengths. They are the reason we are regarded as a supplier of products that are highly appreciated both in Poland and abroad.



MIĘSA KULINARNE PRZODY WOŁOWE

CULINARY MEATS FOREQUARTERS

MARK'S



Łopatka wołowa bez kości odbloniona

(PL) 1001 dań z łopatki wołowej! Tak mógłby wyglądać tytuł bardzo grubej książki kucharskiej i nie ma w tym oienia przesady. Steki, zrazy, klopsy, burgery, bitki, pieczenie, gulasz, sztuka mięsa w sosie, potrawy oparte na farszu z mielonego mięsa, a także barwna paleta dań kuchni śródziemnomorskiej, czy orientalnej. Łopatka wołowa jest elementem, który nie zawiera dużo tłuszczu i posiada przy tym niejednorodną strukturę, nadającą mięsu wyrazisty smak. Dlatego też jest ceniona przez kucharzy na całym świecie, zarówno jako mięso, które obowiązkowo musi znaleźć się w potrawie, jak też jako wartościowy zamiennik drogich gatunków mięs w potrawach ekskluzywnych.

W naszej ofercie: łopatka wołowa bez kości odbloniona o wadze ok. 4 – 6 kg.

Shoulder clod, boneless, pad

(EN) 1001 dishes from shoulder blade! This could be the title of a very thick cookbook, and it would not be an exaggeration. Steaks, roulade, meatballs, burgers, cutlets, roasts, goulash, pieces of meat in sauce, dishes using minced meat stuffing or a wide palette of Mediterranean or oriental dishes. The shoulder blade is a part that contains little fat and has a non-uniform texture, giving the meat an interesting flavour. That is why it is so appreciated by cooking enthusiasts all over the world, both as the meat required for a specific dish and as a valuable substitute for expensive meat types in more exclusive dishes.

Offered product: shoulder clod, boneless, pad, approx. 4-6 kg.

MARK'S

MARK'S



Przody wołowe z krów

GB/ COW FOREQUARTERS, DE/ RINDERVORDERTEILE VON KÜHEN FR/ VIANDE DE BŒUF DE VACHES PARTIE ANTÉRIEURE, IT/ ANTERIORI DI MANZO DI MUCCA, ES/ DELANTEROS DE VACAS, RU/ ПЕРЕДНИЕ ЧЕТВЕРТИ КОРОВ

KOD: 93010



KG 60-90 kg



8 DNI



Łopatka wołowa bez kości odbloniona

GB/ SHOULDER CLOD, BONELESS, PAD, DE/ RINDERSCHULTER OHNE KNOCHEN, ENTVLIEST FR/ ÉPAULE DE BŒUF DÉOSSÉE SANS MEMBRANES, IT/ SPALLA DI MANZO DISOSSATA, SENZA PELLE, ES/ PALETILLA DE VACUNO SIN HUESO LIMPIA, RU/ ЛОПАТКА ГОВЯЖЬЯ, БЕЗ КОСТЕЙ, ЗАЧИЩЕННАЯ

KOD: 98321
KOD: 91411



KG 4-6 kg



21 DNI
35 DNI
730 DNI



Łopatka wołowa bez kości

GB/ SHOULDER CLOD, BONELESS, DE/ RINDERSCHULTER OHNE KNOCHEN FR/ ÉPAULE DE BŒUF DÉOSSÉE, IT/ SPALLA DI MANZO DISOSSATA, ES/ PALETILLA DE VACUNO SIN HUESO, RU/ ЛОПАТКА ГОВЯЖЬЯ, БЕЗ КОСТЕЙ

KOD: 98311
KOD: 91401



KG 4-9 kg



21 DNI
35 DNI
730 DNI



Łopatką wołowa komplet

GB/ SHOULDER CLOD, DE/ RINDERSCHULTER, KOMPLETT FR/ ÉPAULE DE BŒUF COMPLÈTE, IT/ SPALLA DI MANZO COMPLETA, ES/ PALETILLA DE VACUNO COMPLETO, RU/ ЛОПАТКА ГОВЯЖЬЯ, НАБОР

KOD: 91461  VAC  10-20 kg  35 DNI
730 DNI



Goleń wołowa bez kości przednia

GB/ SHIN, BONELESS, DE/ RINDERVORDERBEIN OHNE KNOCHEN FR/ JARRET DE BŒUF DÉOSSÉ ANTERIEUR, IT/ STINCO DI MANZO ANTERIORE DISOSSATO, ES/ MORCILLO DELANTERO DE VACUNO SIN HUESO, RU/ РУЛКА ГОВЯЖЬЯ, БЕЗ КОСТЕЙ, ПЕРЕДНЯЯ

KOD: 98281  VAC  1,5-4 kg  21 DNI
35 DNI
730 DNI



Kark wołowy bez kości

GB/ NECK, BONELESS, DE/ RINDERNACKEN OHNE KNOCHEN FR/ COU DE BŒUF DÉOSSÉ, IT/ COLLO DI MANZO DISOSSATO, ES/ CUELLO DE VACUNO SIN HUESO, RU/ ШЕЯ ГОВЯЖЬЯ, БЕЗ КОСТЕЙ

KOD: 98291  VAC  3,5-8 kg  21 DNI
35 DNI
730 DNI



Serce rozbratla wołowego

GB/ CHUCK ROLL, DE/ HERZ VOM RINDER-ZUNGENSTÜCK FR/ CŒUR DE SURLONGE DE BŒUF, IT/ CUORE DI CONTROFILETTO DI MANZO, ES/ CORAZÓN DE AGUJA DE VACUNO, RU/ ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЧАСТЬ РОЗБРАТЕЛЯ ГОВЯЖЬЕГО

KOD: 95361  VAC  2,8-6 kg  21 DNI
35 DNI
730 DNI



Goleń wołowa z kością przednia

GB/ SHIN, BONE-IN, DE/ RINDERVORDERBEIN MIT KNOCHEN FR/ JARRET DE BŒUF AVEC L'OS ANTERIEUR, IT/ STINCO DI MANZO CON OSSO ANTERIORE, ES/ MORCILLO DELANTERO DE VACUNO CON HUESO, RU/ РУЛКА ГОВЯЖЬЯ, НА КОСТИ, ПЕРЕДНЯЯ

KOD: 97991  VAC  1,8-4,5 kg  14 DNI
21 DNI
730 DNI



Kark wołowy z rozbratlem bez kości

GB/ NECK, BONELESS, WITH CHUCK, DE/ RINDERNACKEN MIT ZUNGENSTÜCK OHNE KNOCHEN FR/ COU DE BŒUF DÉOSSÉ AVEC SURLONGE, IT/ COLLO DI MANZO DISOSSATO CON CONTROFILETTO, ES/ CUELLO DE VACUNO CON AGUJA SIN HUESO, RU/ ШЕЯ ГОВЯЖЬЯ С РОЗБРАТЕЛЕМ, БЕЗ КОСТЕЙ

KOD: 98011  VAC  12-25 kg  21 DNI
35 DNI
730 DNI



Rozbratel wołowy bez kości

GB/ CHUCK, BONELESS, DE/ RINDER-ZUNGENSTÜCK OHNE KNOCHEN FR/ SURLONGE DE BŒUF DÉOSSÉE, IT/ CONTROFILETTO DI MANZO DISOSSATO, ES/ AGUJA DE VACUNO SIN HUESO, RU/ РОЗБРАТЕЛЬ ГОВЯЖЬИ, БЕЗ КОСТЕЙ

KOD: 98301  VAC  4-8 kg  21 DNI
35 DNI
730 DNI



Szponder wołowy z kością

GB/ FLANK, BONE-IN, DE/ RINDER-QUERRIPPE MIT KNOCHEN FR/ POITRINE DE BŒUF AVEC L'OS, IT/ PETTO DI MANZO CON OSSO, ES/ FALDA DE VACUNO CON HUESO, RU/ РЕБРА С КОСТЬЮ ГОВЯЖЬИ

KOD: 98261  VAC  1,5-3,5 kg  14 DNI



Mostek wołowy bez kości

(PL) **Idealna baza do zup i wywarów!** Według założeń kulinarnych mostek wołowy dzielony jest na trzy części: przednią, środkową oraz tylną. Przednia i środkowa doskonale nadają się jako wkład do warzenia aromatycznych bulionów. Część tylna może być z powodzeniem wykorzystana na sztukę mięsa lub pieczeń. W USA mostek wołowy tradycyjnie wykorzystywany jest do Pastrami – specjalnie konserwowanego i wędzonego mięsa, którego receptura ma swoje korzenie w Rumunii.

Nasza oferta: mostek wołowy bez kości o wadze ok. 4 – 6 kg.

Polecamy również: **mostek wołowy bez kości selekcyjonowany**, czyli jakość dla koneserów!

Brisket, boneless

(EN) **The perfect base for soup and stock!** According to culinary theory, the brisket consists of three parts: the front, the middle and the rear. The front and middle parts are perfect as the base to make aromatic bulion. The back part can be successfully used as a piece of meat or a roast. In the USA, the brisket is normally used to make Pastrami – meat that is preserved and smoked according to a recipe originating from Romania.

Offered product: brisket, boneless, approx. 4-6 kg.

We also recommend our **select boneless brisket** – top quality for connoisseurs!

MARK'S



Mostek wołowy bez kości odbłoniony

GB/ BRISKET, BONELESS, PAD, DE/ RINDERBRUST OHNE KNOCHEN, ENTVLIEBT
FR/ POITRINE DE BŒUF DÉOSSÉE SANS MEMBRANES, IT/ PETTO DI MANZO
DISOSSATO, DISOSSATO, ES/ PECHO DE VACUNO SIN HUESO LIMPIO,
RU/ ГРУДИНКА ГОВЯЖЬЯ, БЕЗ КОСТЕЙ, ЗАЧИЩЕННАЯ

KOD: 98481
KOD: 91061



KG 1,2-2,5 kg



21 DNI
35 DNI
730 DNI



Mostek wołowy z kością

GB/ BRISKET, BONE-IN, DE/ RINDERBRUST MIT KNOCHEN FR/ POITRINE DE
BŒUF AVEC L'OS, IT/ PETTO DI MANZO CON OSSO, ES/ PECHO DE VACUNO
CON HUESO, RU/ ГРУДИНКА ГОВЯЖЬЯ, НА КОСТИ

KOD: 98491
KOD: 95071



KG 6-13 kg



14 DNI
21 DNI
730 DNI



Mostek wołowy bez kości

GB/ BRISKET, BONELESS, DE/ RINDERBRUST OHNE KNOCHEN FR/ POITRINE
DE BŒUF DÉOSSÉE, IT/ PETTO DI MANZO DISOSSATO, ES/ PECHO DE VACUNO
SIN HUESO, RU/ ГРУДИНКА ГОВЯЖЬЯ, БЕЗ КОСТЕЙ

KOD: 98471
KOD: 91051



KG 4-6 kg



21 DNI
35 DNI
730 DNI

MARK'S



Mięsień duży z łaty wołowej bez kości odbłoniony

(PL) **Grillowe szaleństwo!** Łata wołowa nie jest wprawdzie elementem tak miękkim i kruchym, jak antrykot czy rostbef, ale w USA jest prawdziwym przebojem pod postacią potrawy zwanej London Broil. Tajemnica sukcesu polega na wcześniejszym zamarynowaniu mięsa, żeby skruszało, a następnie intensywnym smażeniu na mocnym ogniu. I na koniec – pokrojeniu w cienkie paski. Łata wołowa jest też tradycyjnie wybierana do innego amerykańskiego hitu, czyli do Pastrami. Wyśmienicie nadaje się także na pieczenie krwiste oraz jako podstawa do przyrządzenia wywarów.

Oferujemy: mięsień duży z łaty wołowej bez kości odbłoniony o wadze ok. 2 kg.

Thick steak, boneless, pad

(EN) **Grill madness!** The steak pad is not quite as soft and tender as the prime rib or striploin, but it is a genuine hit in the USA when served in the form of the London Broil. The secret to the recipe is to pickle the meat first to make it tender and then fry it on high heat. The final step is to cut it into thin strips. The steak pad is also often used for another popular dish from the USA, i.e., Pastrami. It is also perfect for rare roasts or as a base for stock.

Offered product: thick steak, boneless, pad, approx. 2 kg.



Mięsień duży z łaty wołowej bez kości odbłoniony

GB/ THICK STEAK, BONELESS, PAD, DE/ GROSSER MUSKEL VON RINDERFLANK OHNE KNOCHEN, ENTVLIEST FR/ GRANDE BAVETTE DE BŒUF DÉSOSÉE ET SANS MEMBRANES, IT/ GROSSO MUSCOLO DI MANZO DISOSSATO, DEMEMBRANATO, ES/ MÚSCULO GRANDE DE FALDA DE VACUNO SIN HUESO LIMPIO, RU/ МЫШЦА БОЛЬШАЯ С ПАШИНЫ ГОВЯЖЬЕЙ, БЕЗ КОСТЕЙ, ЗАЩИЩЕННАЯ

KOD: 97501
KOD: 91111



kg ok. 2 kg



Mięsień mały z łaty wołowej bez kości odbłoniony

GB/ FLANK STEAK, BONELESS, PAD, DE/ KLEINER MUSKEL VON RINDERFLANK OHNE KNOCHEN, ENTVLIEST FR/ PETITE BAVETTE DE BŒUF DÉSOSÉE ET SANS MEMBRANES, IT/ MUSCOLETTO DI MANZO DISOSSATO, DEMEMBRANATO, ES/ MÚSCULO PEQUEÑO DE FALDA DE VACUNO SIN HUESO LIMPIO, RU/ МЫШЦА МАЛАЯ С ПАШИНЫ ГОВЯЖЬЕЙ, БЕЗ КОСТЕЙ, ЗАЩИЩЕННАЯ

KOD: 87691
KOD: 91101



kg 1,2-3,2 kg



Połędwica cygańska - mięsień łopatki wołowej

GB/ CHUCK TENDER - BEEF SHOULDER BLADE, DE/ ZIGEUNERFILET - RINDERSCHULTERMUSKEL FR/ MUSCLE DE L'ÉPAULE DE BŒUF, IT/ FILETTO ZINGARO - MUSCOLO DELLA SPALLA DI MANZO, ES/ SOLOMILLO GITANO: MÚSCULO DE PALETILLA DE VACUNO, RU/ ЦЫГАНСКАЯ ВЫРЕЗКА - ЛОПАТОЧНАЯ МЫШЦА ГОВЯЖЬЯ

KOD: 91851



kg 1,1-2,5 kg



Mięsień podgrzebieniowy łopatki wołowej

GB/ SHOULDER BLADE, DE/ SCHAUFELSTÜCK VON RINDERSCHULTER FR/ MUSCLE SOUS-CUTANÉ DE L'ÉPAULE DE BŒUF, IT/ MUSCOLO SOTTOSPINATO DELLA SPALLA DI MANZO, ES/ MÚSCULO DE PALETILLA DE VACUNO, RU/ ПОДЛОПАТОЧНАЯ МЫШЦА ГОВЯЖЬЯ

KOD: 91431
KOD: 91501



kg 20 kg



Połędwica cygańska odbłoniona - mięsień łopatki wołowej

GB/ CHUCK TENDER, PAD - BEEF SHOULDER BLADE, DE/ ZIGEUNERFILET ENTVLIEST - RINDERSCHULTERMUSKEL FR/ MUSCLE DE L'ÉPAULE DE BŒUF SANS MEMBRANES, IT/ FILETTO ZINGARO, SENZA PELLE - MUSCOLO DELLA SPALLA DI MANZO, ES/ SOLOMILLO GITANO LIMPIO: MÚSCULO DE PALETILLA DE VACUNO, RU/ ЦЫГАНСКАЯ ВЫРЕЗКА, ЗАЩИЩЕННАЯ - ЛОПАТОЧНАЯ МЫШЦА ГОВЯЖЬЯ

KOD: 98081
KOD: 91881



kg 0,9-2 kg





Mięso wołowe klasy I

GB/ GRADE I TRIMMING, DE/ RINDFLEISCH DER KLASSE I FR/ VIANDE DE BŒUF CLASSE I, IT/ CARNE BOVINA I CLASSE, ES/ CARNE DE VACUNO DE CLASE I, RU/ ГОВЯДИНА КЛАССА I

KOD: 98391
KOD: 92721



kg 5-10 kg



21 DNI
35 DNI
547 DNI



Mięso drobne wołowe 90/10

GB/ 90/10 TRIMMINGS, DE/ RINDERHACKFLEISCH 90/10 FR/ FILET DE BŒUF PETITS MORCEAUX 90/10, IT/ RIFILATURE DI CARNI BOVINE 90/10, ES/ RECORTES DE VACUNO 90/10, RU/ ОБРЕЗКА ГОВЯЖЬЯ 90/10

KOD: 98401
KOD: 92731



kg 5-10 kg



14 DNI
24 DNI
547 DNI



Mięso drobne wołowe 70/30

GB/ 70/30 TRIMMINGS, DE/ RINDERHACKFLEISCH 70/30 FR/ FILET DE BŒUF PETITS MORCEAUX 70/30, IT/ RIFILATURE DI CARNI BOVINE 70/30, ES/ RECORTES DE VACUNO 70/30, RU/ ОБРЕЗКА ГОВЯЖЬЯ 70/30

KOD: 98421
KOD: 92751



kg 5-10 kg



14 DNI
24 DNI
547 DNI



Mięso wołowe z odbłania

GB/ BEEF MEMBRANE, DE/ ENTFLIESMASCHINE FÜR RINDFLEISCH FR/ MACHINE À SÉPARER LA MEMBRANE DE LA VIANDE, IT/ SCOTENNA-TRICE PER CARNI BOVINE, ES/ DESMEMBRADORA DE VACUNO, RU/ АПОНЕВРОЗ ГОВЯЖИЙ

KOD: 92851



kg 5-10 kg



14 DNI
547 DNI



Mięso drobne wołowe 80/20

GB/ 80/20 TRIMMINGS, DE/ RINDERHACKFLEISCH 80/20 FR/ FILET DE BŒUF PETITS MORCEAUX 80/20, IT/ RIFILATURE DI CARNI BOVINE 80/20, ES/ RECORTES DE VACUNO 80/20, RU/ ОБРЕЗКА ГОВЯЖЬЯ 80/20

KOD: 98411
KOD: 92741



kg 5-10 kg



14 DNI
24 DNI
547 DNI



Łój wołowy twardy

GB/ HARD FAT, DE/ RINDERTALG, HART FR/ SUIF DE BŒUF DUR, IT/ SEGO BOVINO DURO, ES/ SEBO DE VACUNO DURO, RU/ ЖИР ГОВЯЖИЙ ТВЕРДЫЙ

KOD: 96961
KOD: 92961



kg 3-8 kg



14 DNI
547 DNI

MIĘSA KULINARNE ZADY WOŁOWE

CULINARY MEATS HINDQUARTERS



(PL) Wołowina kulinarna MARK'S Marszałkowski to cała paleta możliwości, by przygotować pyszne steki, pieczenie, gulasze, burgery oraz mnóstwo dań egzotycznych. Staranny proces selekcji, której poddajemy naszą wołowinę, jest istotną informacją również dla wielbicieli surowych potraw, takich jak tatar i carpaccio.

(EN) The culinary beef of MARK'S Marszałkowski is a whole palette of options for preparing delicious steaks, roasts, goulash, burgers and a wide range of exotic dishes. Through the careful selection of our beef, we can also satisfy the expectations of fans of raw meat dishes, such as steak tartare or carpaccio.





Górna zrazowa wołowa bez dekla odbloniona

(PL) **Zrazy po mistrzowsku!** Niemal każdy element wołowiny ma jakieś „sztańdardowe” przeznaczenie, czyli potrawę, która smakuje z niego najlepiej. W przypadku górnej zrazowej o pomyłkę trudno, gdyż właśnie zrazy wołowe (zawijane) wychodzą z tego mięsa idealnie. Ten element wykrawany jest z udźca wołowego, a jego charakterystyczna struktura sprawia, że przygotowywane potrawy (w tym również pieczenie) są soczyste i delikatne.

Nasza oferta: górna zrazowa wołowa bez dekla odbloniona o wadze ok. 3 – 6 kg.

Topside, cap-off, pad

(EN) **The master class of beef roulade!** Almost every beef cut has some “standard” use, i.e., the dish that makes it taste best. In the case of topside, the choice is obvious – it is the perfect meat to make beef roulade. This part is cut out of the beef leg, and thanks to its characteristic texture, any dishes it is used in (including roasts) will be juicy and delicate.

Offered product: topside, cap-off, pad, approx. 3–6 kg.

MARK'S



Zady wołowe z krów

GB/ COW HINDQUARTERS, DE/ RINDERHINTERTEILE VON KÜHEN
FR/ CARGASSES DE BOVINS, IT/ SCAMONE BOVINO DI MUCCA,
ES/ TRASEROS DE VACAS, RU/ ЗАДНИЕ ЧЕТВЕРТИ КОРОВ

KOD: 93020



kg 60-90 kg



Górna zrazowa wołowa

GB/ TOPSIDE, DE/ RINDEROBERSCHALE FR/ DESSUS DE BOVINS, IT/ FESA SUPERIORE BOVINA, ES/ TAPA DE VACUNO, RU/ ВНУТРЕННЯЯ ЧАСТЬ ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА ГОВЯЖЬЕГО

KOD: 98061
KOD: 91901



kg 7-13 kg



Górna zrazowa wołowa z dekiem odbloniona

GB/ TOPSIDE, CAP-ON, PAD, DE/ RINDER-OBERSCHALE MIT DECKEL, ENTVLIEST FR/ DESSUS DE BŒUF AVEC ENCOLURE SANS MEMBRANES, IT/ FESA SUPERIORE BOVINA CON COPERTINA DEMEMBRANATA, ES/ TAPA DE VACUNO CON TAPILLA LIMPIA, RU/ ВНУТРЕННЯЯ ЧАСТЬ ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА С ГОРБУШКОЙ ГОВЯЖЬЕГО, ЗАЧИЩЕННАЯ

KOD: 98071
KOD: 91891



kg 4-10 kg



Górna zrazowa wołowa bez dekla odbloniona

GB/ TOPSIDE, CAP-OFF, PAD, DE/ RINDER-OBERSCHALE OHNE DECKEL, ENTVLIEST FR/ DESSUS DE BŒUF SANS ENCOLURE SANS MEMBRANES, IT/ FESA SUPERIORE BOVINA SENZA COPERTINA DEMEMBRANATA, ES/ TAPA DE VACUNO SIN TAPILLA LIMPIA, RU/ ВНУТРЕННЯЯ ЧАСТЬ ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА БЕЗ ГОРБУШКИ ГОВЯЖЬЕГО, ЗАЧИЩЕННАЯ

KOD: 98331
KOD: 92001



kg 3-6 kg





Skrzydło wołowe

GB/ KNUCKLE, DE/ RINDERKUGEL FR/ AILE DE BŒUF, IT/ NOCE DI MANZO, ES/ BABILLA DE VACUNO, RU/ БОКОВАЯ ЧАСТЬ ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА ГОВЯЖЬЕГО

KOD: 98051
KOD: 92601



Dolna zrazowa wołowa

GB/ SILVERSIDE, DE/ RINDER-UNTERSCHALE FR/ DESSUS DE BOVINS, IT/ FESA INFERIORE BOVINA, ES/ CONTRA DE VACUNO, RU/ ВНЕШНЯЯ ЧАСТЬ ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА ГОВЯЖЬЕГО

KOD: 98041
KOD: 92151



Skrzydło wołowe odblonione

(PL) **Jeżeli skrzydło, to... gołąbki!** Tak zwane skrzydło wołowe jest elementem otrzymywanym z ćwierćsuzy tylnej. Dla niektórych konsumentów ta nazwa może brzmieć nieco humorystycznie, więc w tym tonie warto dodać, że ze skrzydła wołowego wychodzą świetne gołąbki. Jest to także doskonale mięso na zrazy, pulpety, klopsy i hamburgery. Z racji swojej struktury (dość grube włókna mięśniowe) jest polecane raczej do dłuższej obróbki termicznej. Przy odpowiednim wysmażeniu można przyrządzić z niego również doskonałe steki.

Skrzydło wołowe odblonione oferujemy w porcjach od 2,8 do 6,5 kg.

Knuckle, pad

(EN) **What better choice than knuckle to make stuffed cabbage rolls?** The so-called knuckle is obtained from the hindquarter, and it is a great cut for stuffed cabbage rolls. It is also an excellent choice for roulades, meatballs or burgers. Due to its structure (thick muscle fibres), it prefers longer heat treatment. If fried correctly, it can also be used to make excellent steaks.

We offer the knuckle pad in portions from 2.8 to 6.5 kg.



Skrzydło wołowe odblonione

GB/ KNUCKLE, PAD, DE/ RINDERKUGEL, ENTVLIEST FR/ AILE DE BŒUF NON DÉOSSÉE, IT/ NOCE DI MANZO DEMEMBRANATA, ES/ BABILLA DE VACUNO LIMPIA, RU/ БОКОВАЯ ЧАСТЬ ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА ГОВЯЖЬЕГО, ЗАЩИЩЕННАЯ

KOD: 98121
KOD: 92611



Dolna zrazowa wołowa odbloniona

GB/ SILVERSIDE, PAD, DE/ RINDER-UNTERSCHALE, ENTVLIEST FR/ BAS DE BŒUF, SANS MEMBRANES, IT/ FESA INFERIORE BOVINA DEMEMBRANATA, ES/ CONTRA DE VACUNO LIMPIA, RU/ ВНЕШНЯЯ ЧАСТЬ ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА ГОВЯЖЬЕГО, ЗАЩИЩЕННАЯ

KOD: 98131
KOD: 92301



Dolna zrazowa wołowa bez ligawy

GB/ SILVERSIDE, WITHOUT EYE OF ROUND, DE/ RINDER-UNTERSCHALE OHNE SEMERROLLE FR/ LONGE DE BŒUF, CÔTÉ INFÉRIEUR SANS SOUS-NOIX, IT/ FESA INFERIORE BOVINA SENZA GIRELLO, ES/ CONTRA DE VACUNO SIN REDONDO, RU/ ВНЕШНЯЯ ЧАСТЬ ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА ГОВЯЖЬЕГО БЕЗ ОГУЗКА

KOD: 92181





Rostbef wołowy bez kości (do mizdry)

GB/ STRIPLIN, BONELESS (CAP-OFF, SKIN-ON), DE/ ROASTBEEF VOM RIND OHNE KNOCHEN (ZUR FLEISCHSEITE) FR/ ROSBIF DÉOSSÉ (POUR LE CÔTÉ CHAIR), IT/ ROAST BEEF DI MANZO DISOSSATO (PER LA PELLE), ES/ LOMO DE VACUNO SIN HUESO (HASTA LA PIEL), RU/ ФИЛЕЙНЫЙ КРАЙ ГОВЯЖИЙ, БЕЗ КОСТЕЙ (БЕЗ ЖИРОВОЙ ПОКРОВЫ)

KOD: 87201
KOD: 87471



KG 4-8 kg

21 DNI
35 DNI
730 DNI

Rostbef wołowy bez kości (z palcami i okrywą tłuszczową)

GB/ STRIPLIN, BONELESS (INTERCOSTALS ON), DE/ ROASTBEEF VOM RIND OHNE KNOCHEN (MIT FETTDECKEL) FR/ ROSBIF DÉOSSÉ (AVEC MUSCLES INTERCOSTAUX ET COUVERTURE DE GRAISSE), IT/ ROAST BEEF DI MANZO DISOSSATO (CON DITA E COPERTURA DI GRASSO), ES/ LOMO DE VACUNO SIN HUESO (CON INTERCOSTALES Y GRASA), RU/ ФИЛЕЙНЫЙ КРАЙ ГОВЯЖИЙ, БЕЗ КОСТЕЙ (НЕЗАЩИЩЕННЫЙ)

KOD: 90351



KG 4-8 kg

35 DNI
730 DNI

Rostbef wołowy z kością

(PL) Dla zwolenników mniej tłustych potraw, rostbef będzie z pewnością trafionym wyborem. To mięso wciąż jest bowiem soczyste, kruche i delikatne, ale zawiera mniej przerostów tłuszczowych od antrykotu. Steki z rostbefu mają swoich miłośników na całym świecie, którzy cenią sobie ich niepowtarzalny smak oraz charakterystyczną, „treściwą” konsystencję. Stek z kością natomiast, to oczywiście jeszcze więcej smaku i aromatu. Dlatego też, nawet jeśli pod ręką nie ma odpowiednich przypraw, ten obiad na pewno się uda! Rostbef wołowy wysmienicie nadaje się też na pieczenie, które wychodzą wyjątkowo kruche.

Oferujemy: rostbef wołowy z kością o wadze ok. 6 kg.

W naszej bazie produktów znajdziemy również rostbef wołowy z kością marmurkową, posiadający przerosty tłuszczowe, uformowane w postaci tzw. marmurka. Ten ceniący przez odbiorców efekt wizualny jest jednocześnie gwarancją najwyższej jakości mięsa wołowego.

Striploin, bone-in

(EN) For fans of dishes with a little less fat, the striploin will certainly be the right choice. It is juicy, tender and delicate but has less intramuscular fat than prime rib. All over the world, striploin steaks have devoted enthusiasts, who appreciate their unique flavour and the characteristic substantial consistency. The bone-in steak is also a guarantee of enhanced flavour and aroma. This means that even if you don't have the right seasoning on hand, your dinner will certainly be a hit! The striploin is also perfect for roasts, which come out perfectly tender.

Offered product: striploin, bone-in, approx. 6 kg.

Our product range also includes marbled bone-in striploin, with intramuscular fat in the form of the so-called marble. This visual effect is highly appreciated as a guarantee of top-quality beef.



Rostbef wołowy z kością

GB/ STRIPLIN, BONE-IN, DE/ ROASTBEEF VOM RIND MIT KNOCHEN FR/ ROSBIF AVEC L'OS, IT/ ROAST BEEF DI MANZO CON OSSO, ES/ LOMO DE VACUNO CON HUESO, RU/ ФИЛЕЙНЫЙ КРАЙ ГОВЯЖИЙ, НА КОСТИ

KOD: 98501
KOD: 90341



KG ok. 6 kg

14 DNI
21 DNI



Rostbef wołowy odbłoniony

GB/ STRIPLIN, PAD, DE/ ROASTBEEF VOM RIND, ENTWYLIEST FR/ ROSBIF SANS MEMBRANES, IT/ ROAST BEEF DI MANZO DEMEMBRANATO, ES/ LOMO DE VACUNO LIMPIO, RU/ ФИЛЕЙНЫЙ КРАЙ ГОВЯЖИЙ, ЗАЧИЩЕННЫЙ

KOD: 90551



KG 1,5-3 kg

35 DNI
730 DNI



Rostbef wołowy z kością, polędwicą i antrykotem S 20+ kg

GB/ STRIPLIN, BONE-IN, WITH TENDERLOIN AND PRIME RIB S 20+ KG, DE/ ROASTBEEF VOM RIND MIT KNOCHEN, FILET UND ENTRECÔTE S 20+ KG FR/ ROSBIF AVEC L'OS ET L'VEUILLET S 20+ KG, IT/ ROASTBEEF DI MANZO CON FILETTO DISOSSATO E COSTATA S 20+ KG, ES/ LOMO DE VACUNO CON HUESO, SOLOMILLO Y LOMO ALTO S 20+ KG, RU/ ФИЛЕЙНЫЙ КРАЙ ГОВЯЖИЙ, НА КОСТИ, ВЫРЕЗКА, АНТРЕКОТ S 20+ KG

KOD: 96430
KOD: 92320



KG 20-26,9 KG

21 DNI



Antrykot wołowy bez kości (5 żeber)

GB/ PRIME RIB, BONELESS (5 RIBS), DE/ ENTRECÔTE VOM RIND OHNE KNOCHEN (5 RIPPEN) FR/ FILET DE BŒUF DÉOSSÉ (5 CÔTES), IT/ COSTATA DI MANZO DISOSSATA (5 COSTOLETTE), ES/ LOMO ALTO DE VACUNO SIN HUESO (5 COSTILLAS), RU/ АНТРЕКОТ ГОВЯЖИЙ, БЕЗ КОСТЕЙ (5 РЕБЕР)

KOD: 98511
KOD: 90011



KG ok. 4 kg



21 DNI
35 DNI
730 DNI

Antrykot wołowy z kością i kapą

GB/ PRIME RIB, CAP-ON, BONE-IN, DE/ ENTRECÔTE VOM RIND MIT KNOCHEN UND TAFELSPITZ FR/ FILET DE BŒUF SÉCHÉE AVEC L'OS ET DESSUS DE CÔTE, IT/ COSTATA DI MANZO CON OSSO E MAGATELLO, ES/ LOMO ALTO DE VACUNO CON HUESO Y TAPILLA, RU/ АНТРЕКОТ ГОВЯЖИЙ, НА КОСТИ, С КАПОЙ

KOD: 90221



KG 5-9 kg



21 DNI
730 DNI

Antrykot wołowy z kością

(PL) **Przy kości jest to, co najlepsze!** Dlatego też koneserzy i znawcy sztuki kulinarnej wybierają zazwyczaj mięso z kością i dzięki temu uzyskują pełnię smaku i aromatu przygotowywanych potraw – nawet bez przypraw! Tak też jest w przypadku naszego antrykotu wołowego z kością: wysoka jakość mięsa, wzbogaconego o kość, to gwarancja udanego grillowania, albo smacznego obiadu w gronie rodziny lub przyjaciół. Antrykot zawiera zwykle przerosty tłuszczowe, które zapewniają – szczególnie w stekach! – soczystość i delikatność.

W naszej ofercie: antrykot wołowy z kością o wadze od 4 kg.

Polecamy również: **antrykot wołowy bez kości marmurkowy**, zawierający przerosty tłuszczowe w postaci tzw. marmurka – charakterystycznej cechy wołowiny najwyższej jakości.

Prime rib, bone-in

(EN) **The best is right next to the bone!** That is why culinary connoisseurs and experts usually pick bone-in meat to bring out the full flavour and aroma of their dishes – you don't even need spices to do it! That is true for our bone-in prime rib: the high quality of the meat with the added bone guarantees successful grilling or a delicious dinner with your family or friends. The prime rib usually contains intramuscular fat that makes the meat juicy and tender – especially steaks!

Offered product: prime rib, bone-in, 4+ kg.

We also recommend the **boneless marbled prime rib**, containing intramuscular fat in the form of the so-called marble – the characteristic feature of top-grade beef.



Antrykot wołowy z kością

GB/ PRIME RIB, BONE-IN, DE/ ENTRECÔTE VOM RIND MIT KNOCHEN FR/ FILET DE BŒUF AVEC L'OS, IT/ COSTATA DI MANZO CON OSSO, ES/ LOMO ALTO DE VACUNO CON HUESO, RU/ АНТРЕКОТ ГОВЯЖИЙ, НА КОСТИ

KOD: 98461
KOD: 90101



KG od 4 kg



14 DNI
21 DNI
730 DNI



Antrykot wołowy bez kości z kapą

GB/ PRIME RIB, CAP-ON, BONELESS, DE/ ENTRECÔTE VOM RIND OHNE KNOCHEN MIT TAFELSPITZ FR/ FILET DE BŒUF DÉOSSÉE AVEC DESSUS DE CÔTE, IT/ COSTATA DI MANZO DISOSSATA CON MAGATELLO, ES/ LOMO ALTO DE VACUNO SIN HUESO CON TAPILLA, RU/ АНТРЕКОТ ГОВЯЖИЙ, БЕЗ КОСТЕЙ, С КАПОЙ

KOD: 90241



KG 5-8 kg



35 DNI
730 DNI



Oko antrykotu wołowego

GB/ RIB EYE, DE/ RIBEYE VOM ENTRECÔTE FR/ ŒIL DE BŒUF, CÔTE DE BŒUF, IT/ OCCHIO DI COSTATA DI MANZO, ES/ OJO DE LOMO ALTO DE VACUNO, RU/ РУЛЕТ ИЗ АНТРЕКОТА ГОВЯЖИЙ

KOD: 94011
KOD: 90151



KG 1,5-4 kg



21 DNI
35 DNI
730 DNI



Ogonek dolnej zrazowej wołowej A

GB/ RUMP CAP A, DE/ SCHWANZSTÜCK VON RINDER-UNTERSCHALE A
FR/ QUEUE DU BAS DE BŒUF A, IT/ CODA DI FESA INFERIORE DI MANZO A
ES/ PISCINA DE VACUNO AA SELECCIONADA, RU/ ГОРБУШКА ВНЕШНЕЙ
ЧАСТИ ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА А

KOD: 88951
KOD: 92421



kg 1-2 kg



21 DNI
35 DNI
730 DNI



Ogonek krzyżowej wołowej odbloniony

GB/ RUMP TAIL, PAD, DE/ SCHWANZSTÜCK VON RINDERHÜFTE, ENTVLIEST
FR/ QUEUE DE BŒUF SANS MEMBRANES, IT/ CODA DI SCAMONE DI MANZO
DEMEMBRANATA, ES/ RABILLO DE VACUNO LIMPIO, RU/ ХВОСТОВАЯ МЫШЦА
ВЕРХНЕЙ ЧАСТИ ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА ГОВЯЖЬЕГО, ЗАЧИЩЕННАЯ

KOD: 88711
KOD: 91011



kg 1,2-2,5 kg



21 DNI
35 DNI
730 DNI



Krzyżowa wołowa

GB/ RUMP, DE/ RINDERHÜFTE FR/ SURLONGE DE BŒUF, IT/ SCAMONE DI
MANZO, ES/ CADERA DE VACUNO, RU/ ВЕРХНЯЯ ЧАСТЬ ТАЗОБЕДРЕННОГО
ОТРУБА ГОВЯЖЬЕГО

KOD: 96491
KOD: 90921



kg 2,5-5 kg



21 DNI
35 DNI
730 DNI



Ligawa wołowa

GB/ EYE OF ROUND, DE/ RINDER-SEMERROLLE FR/ SOUS-NOIX BŒUF,
IT/ GIRELLO DI MANZO, ES/ REDONDO DE VACUNO, RU/ ОГУЗОК
ГОВЯЖИЙ

KOD: 98031
KOD: 92551



kg 1,2-2,5 kg



21 DNI
35 DNI
730 DNI



Ogonek krzyżowej wołowej

GB/ RUMP TAIL, DE/ SCHWANZSTÜCK VON RINDERHÜFTE FR/ QUEUE DE
BŒUF DE SURLONGE, IT/ CODA DI SCAMONE DI MANZO, ES/ RABILLO DE
VACUNO, RU/ ХВОСТОВАЯ МЫШЦА ВЕРХНЕЙ ЧАСТИ ТАЗОБЕДРЕННОГО
ОТРУБА ГОВЯЖЬЕГО

KOD: 91001



kg 1,2-3 kg



35 DNI
730 DNI



Żeberka wołowe

GB/ RIBS, DE/ RINDERrippen FR/ CÔTES DE BŒUF, IT/ COSTOLETTE DI
MANZO, ES/ COSTILLAS DE VACUNO, RU/ ГОВЯЖЬИ РЕБРА

KOD: 88971
KOD: 87571



kg 1-1,5 kg



14 DNI
730 DNI



Krzyżowa wołowa odbloniona

GB/ RUMP PAD, DE/ RINDERHÜFTE, ENTVLIEST FR/ SURLONGE DE BŒUF
SANS MEMBRANES, IT/ SCAMONE DI MANZO DEMEMBRANATO, ES/ CADERA
DE VACUNO LIMPIO, RU/ ВЕРХНЯЯ ЧАСТЬ ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА
ГОВЯЖЬЕГО, ЗАЧИЩЕННАЯ

KOD: 98141
KOD: 90851



kg 2-4 kg



21 DNI
35 DNI
730 DNI



Ligawa wołowa odbloniona

GB/ EYE OF ROUND, PAD, DE/ RINDER-SEMERROLLE, ENTVLIEST
FR/ SOUS-NOIX DE BŒUF SANS MEMBRANES, IT/ GIRELLO DI MANZO
DEMEMBRANATO, ES/ REDONDO DE VACUNO LIMPIO, RU/ ОГУЗОК
ГОВЯЖИЙ, ЗАЧИЩЕННЫЙ

KOD: 98341
KOD: 92501



kg 0,9-2 kg



21 DNI
35 DNI
730 DNI



Filet mignon

(PL) Najdelikatniejsza część połówicy – bez główki i ogona. Prawdziwy rarytas na specjalne okazje! Jednym z najpopularniejszych sposobów przygotowania jest zaprawienie go najpierw w marynacie ziołowej, a przed smażeniem – zawinięcie w plaster bекonu, co zapobiega nadmiernemu wysuszeniu fileta. Temu przysmakowi nie oprą się nawet najbardziej wybredne podniebienia! W tradycyjnej kuchni brytyjskiej znajdziemy też taki smakołyk, jak Beef Wellington, czyli filet mignon zapiekany w cieście francuskim z dodatkiem farszu lub pasztetu.

W naszej ofercie: filet mignon o wadze ok. 0,8 – 1 kg.

Polecamy także: **filet mignon selekcyjowany** o najwyższych parametrach jakościowych.

Filet mignon

(EN) The most delicate part of the tenderloin – without the head and tail. A real treat for special occasions! One of the most popular ways of preparing this dish is to pickle it in herbal marinade and wrap it with a bacon slice before frying to prevent it from becoming too dry. This is a delicacy that even the most demanding palates will be unable to resist! In traditional British cuisine, there is also a delicious dish called Beef Wellington, i.e., filet mignon roasted in French pastry with stuffing or pâté.

Offered product: filet mignon, approx. 0,8–1 kg.

We also recommend **select filet mignon** with the highest quality.

MARK'S



Połędwica wołowa bez warkocza

GB/ TENDERLOIN, CHAIN-OFF, DE/ RINDERFILET OHNE KETTE FR/ FILET DE BŒUF SANS CHAÎNETTE, IT/ FILETTO DI MANZO SENZA CORDONE, ES/ SOLOMILLO DE VACUNO SIN CORDÓN, RU/ ФИЛЕЙ ГОВЯЖИЙ БЕЗ ЦЕПОЧКИ

KOD: 87351
KOD: 91601



21 DNI
30 DNI
730 DNI



Połędwica wołowa z warkoczem 2+ kg

GB/ TENDERLOIN, CHAIN-ON, 2+ KG, DE/ RINDERFILET MIT KETTE 2+ KG FR/ FILET DE BŒUF AVEC CHAÎNETTE 2+ KG, IT/ FILETTO DI MANZO CON CORDONE 2+ KG, ES/ SOLOMILLO DE VACUNO CON CORDÓN 2+ KG, RU/ ФИЛЕЙ ГОВЯЖИЙ С ЦЕПОЧКОЙ 2+ КГ

KOD: 88861
KOD: 91701



2-2,5 kg

21 DNI
30 DNI
730 DNI



Filet mignon

GB/ FILET MIGNON, DE/ FILET MIGNON FR/ FILET MIGNON, IT/ FILETTO MIGNON, ES/ FILETE MIGNON, RU/ ФИЛЕ-МИГЬОН

KOD: 88841



0,8-1 kg

21 DNI
730 DNI



Kości szpikowe wołowe

(PL) **Bomba energetyczna i witaminowa!** Wołowy szpik kostny dostarcza mnóstwa cennych składników odżywczych. Umiejętnie przygotowany, jest nie tylko pożywny, ale i smaczny. Można go wykorzystać na kilka sposobów, np.:

- może zastąpić tłuszcz w dowolnym daniu;
- z kości szpikowych można przyrządzić sos demi-glace, czyli bazy dla innych sosów;
- kości można zwyczajnie upiec w piekarniku (z odrobiną przypraw i kilkoma ząbkami czosnku), a przyrządzony w ten sposób szpik będzie doskonałym smarowidłem do grzanek.

Oferujemy: kości szpikowe wołowe o wadze ok. 0,5 kg.

Marrow

(EN) **An energy boost and a vitamin bomb!** Beef marrow has plenty of valuable nutrients. If made with skill, it is not only nutritious but also tasty. It can be used in several ways, e.g.:

- it can replace fat in any dish;
- marrow can be used to make demi-glace sauce or as a base for other sauces;
- the bones can be normally baked in the oven (with a bit of seasoning and a few cloves of garlic), and the marrow you make this way will be a great spread for toasts.

Offered product: marrow, approx. 0,5 kg.



Goleń wołowa bez kości zadnia

GB/ SHANK, BONELESS, DE/ HINTERE RINDERHESSE OHNE KNOCHEN
FR/ JARRET DE BŒUF SANS RUMSTECK, IT/ STINCO DI MANZO DISOSSATO POSTERIORE, ES/ MORCILLO TRASERO DE VACUNO SIN HUESO,
RU/ ГОЛЯШКА ГОВЯЖЬЯ, БЕЗ КОСТЕЙ, ЗАДНЯЯ

KOD: 98281
KOD: 91221



KG 1,2-3,5 kg



Goleń wołowa z kością zadnia

GB/ SHANK, BONE-IN, DE/ HINTERE RINDERHESSE MIT KNOCHEN
FR/ JARRET DE BŒUF AVEC L'OS DE RUMSTECK, IT/ STINCO DI MANZO CON OSSO POSTERIORE, ES/ MORCILLO TRASERO DE VACUNO CON HUESO,
RU/ ГОЛЯШКА ГОВЯЖЬЯ, НА КОСТИ, ЗАДНЯЯ

KOD: 97991
KOD: 91241



KG 1,8-3,5 kg



Pręga wołowa bez kości

GB/ HEELMUSCLE, BONELESS, DE/ RINDERHESSE OHNE KNOCHEN, FR/ JARRET DE BŒUF DÉOSSÉ, IT/ GERETTO DI MANZO DISOSSATO, ES/ JARRETE DE VACUNO SIN HUESO, RU/ ПЯТОЧНАЯ МЫШЦА ГОВЯЖЬЯ, БЕЗ КОСТЕЙ

KOD: 98271
KOD: 91151



KG 1,3-2,5 kg



Kości szpikowe wołowe mrożone

GB/ BEEF MARROW BONES, FROZEN, DE/ RINDERMARKKNOCHEN, TIEFGEFROREN, FR/ OS À MOELLE DE BŒUF, CONGELÉS, IT/ OSSA DI MIDOLLO DI MANZO SURGELATE, ES/ HUESOS DE VACUNO CON TUÉTANO CONGELADOS, RU/ КОСТЬ МЯЗГОВАЯ ГОВЯЖЬЯ, ЗАМОРОЖЕННАЯ

KOD: 87610



KG ok. 0,5 kg



MIĘSA KULINARNE PODROBY WOŁOWE

CULINARY MEATS OFFAL



(PL) **Nie tylko dla koneserów!** Podroby wołowe mają swoich zagorzałych zwolenników, którzy cenią w nich przede wszystkim niepowtarzalny smak. Istnieje też oczywiście pewna grupa Klientów, którzy rzadko wybierają tego typu produkty. Czy wobec tego dania z podrobów wołowych są zastrzeżone wyłącznie dla smakoszy? Nic podobnego! Istnieje mnóstwo tradycyjnych potraw kuchni regionalnych, bazujących na podrobach. Wśród nich oczywiście flaki wołowe i różnego typu gulasze z podrobów – popularne na ludowych festynach i jarmarkach.

W firmie MARK'S Marszałkowscy dbamy przede wszystkim o świeżość i nienaganną jakość wszelkich podrobów wołowych, zapewniając naszym Odbiorcom produkty o najwyższych walorach kulinarnych.

(EN) **Not just for connoisseurs!** Beef offal has devoted fans, who appreciate it for more than just its unique taste. Naturally, there are also customers who rarely pick this type of product. Does this mean that beef offal dishes are reserved for connoisseurs? On the contrary! There are many traditional regional dishes that use offal. They include such popular options as beef tripe and various types of offal goulash – which is a popular dish at county fairs.

At MARK'S Marszałkowscy, our primary focus is the freshness and flawless quality of all our beef offal to provide our customers with products with the highest culinary qualities.





Ogony wołowe

(PL) W Rzymie wołowina zaczyna się od... ogona! Może to troszkę przesadzone stwierdzenie, niemniej Coda alla Vaccinara – duszone danie z ogona wołowego – jest tam niezwykle popularne. I oczywiście bardzo smaczne. Sekret tkwi w odpowiednio długim duszeniu w aromatycznym sosie. Ogon wołowy ponadto świetnie nadaje się jako wkładka do wywarów, a także jako składnik urozmaicający inne potrawy. Oferujemy: ogon wołowy o wadze ok. 1,5 – 2 kg.

Tails

(EN) In Rome, beef starts with... the tail! This might be a bit of an exaggeration, but Coda alla Vaccinara – a stewed beef tail dish – is very popular in that country. And it is very tasty, too. The secret is to stew the meat in an aromatic sauce for a long time. The beef tail is also perfect as a base for stock or as an ingredient to enhance other dishes.

Offered product: tail, approx. 1.5–2 kg.

MARK'S



Świeca wołowa

GB/ THICK SKIRT, DE/ NIERENZAPPEN FR/ ONGLET DE BŒUF, IT/ LOMBATELLO DI MANZO, ES/ PERCHA DE VACUNO, RU/ ТОЛСТАЯ ДИАФРАГМА ГОВЯЖЬЯ, МЯСИСТАЯ ЧАСТЬ

KOD: 92931 VAC 0,5-0,9 kg 14 DNI
KOD: 92935



Policzki wołowe z nacięciem kontrolnym

GB/ CHEEKS WITH A TEST CUT, DE/ RINDERBÄCKCHEN MIT KONTROLLSCHNITT FR/ JOUES DE BŒUF AVEC COUPE DE CONTRÔLE, IT/ GUANCE DI MANZO CON TAGLI DI CONTROLLO, ES/ CARRILLADAS DE VACUNO CON CORTE DE CONTROL, RU/ ЩЕКОВИНА ГОВЯЖЬЯ С КОНТРОЛЬНЫМ НАДРЕЗОМ

KOD: 97841 VAC ok. 1 kg 10 DNI
KOD: 97845



Ogony wołowe

GB/ TAILS, DE/ RINDERSCHWÄNZE FR/ QUEUES DE BŒUF, IT/ CODA DI BUE, ES/ RABOS DE VACUNO, RU/ ХВОСТ ГОВЯЖИЙ

KOD: 92911 VAC 1,5-2 kg 14 DNI
KOD: 92915



Policzki wołowe małe

GB/ CHEEKS, SMALL, DE/ KLEINE RINDERBÄCKCHEN FR/ PETITES JOUES DE BŒUF, IT/ GUANCE DI MANZO PICCOLE, ES/ CARRILLADAS DE VACUNO PEQUEÑAS, RU/ ЩЕКОВИНА ГОВЯЖЬЯ, МАЛАЯ

KOD: 99001 VAC ok. 0,25 kg 10 DNI
KOD: 99005

MARK'S



Serca wołowe

GB/ HEARTS, DE/ RINDERHERZEN FR/ CŒURS DE BŒUF, IT/ CUORI DI MANZO, ES/ CORAZONES DE VACUNO, RU/ СЕРДЦЕ С КОРОВОЙ ГОВЯЖЬЕ

KOD: 93201 VAC GOŁY BŁOK 2,8-3 kg 10 DNI
KOD: 93205 547 DNI



Wątroba wołowa mrożona

GB/ LIVER, FROZEN, DE/ RINDERLEBER TIEFGEFROREN, FR/ FOIE DE BŒUF CONGELE, IT/ FEGATO DI MANZO SURGELATO, ES/ HIGADO DE VACUNO CONGELADO, RU/ ПЕЧЕНЬ ГОВЯЖЬЯ ЗАМОРОЖЕННАЯ

KOD: 93215 FOLIA ok. 5,5 kg 730 DNI



Żołądki wołowe mrożone

GB/ STOMACHS, FROZEN, DE/ RINDERMAGEN TIEFGEFROREN, FR/ ESTOMACS DE BŒUF CONGELES, IT/ STOMACI DI MANZO SURGELATI, ES/ ESTOMAGOS DE VACUNO CONGELADOS, RU/ ЖЕЛУДКИ ГОВЯЖЬИ ЗАМОРОЖЕННЫЕ

KOD: 93225 GOŁY BŁOK ok. 6 kg 547 DNI



Nerki wołowe mrożone

GB/ KIDNEYS, FROZEN, DE/ RINDERNIEREN TIEFGEFROREN, FR/ ROGNONS DE BŒUF CONGELES, IT/ RENI DI MANZO SURGELATI, ES/ RINONES DE VACUNO CONGELADOS, RU/ ПОЧКИ ГОВЯЖЬИ ЗАМОРОЖЕННЫЕ

KOD: 97725 GOŁY BŁOK ok. 1 kg 547 DNI



Przepona wołowa

GB/ SKIRT, DE/ RINDERZWERCHFELL FR/ DIAPHRAGME DE BŒUF, IT/ DIAFRAMMA DI MANZO, ES/ DIAFRAGMA DE VACUNO, RU/ ТОНКАЯ ДИАФРАГМА ГОВЯЖЬЯ

KOD: 92951 GOŁY BŁOK ok. 0,8 kg 14 DNI
KOD: 92955 547 DNI



Ozory wołowe

GB/ TONGUES, DE/ RINDERZUNGEN FR/ LANGUES DE BŒUF, IT/ LINGUE DI MANZO, ES/ LENGUAS DE VACUNO, RU/ ЯЗЫК ГОВЯЖЬИ

KOD: 92921 VAC ok. 1,3 kg 14 DNI
KOD: 92925 730 DNI



MIĘSA KULINARNE - TACKI CULINARY MEATS – TRAYS

(PL) Wygodne porcje na pyszny obiad! Mięso wołowe na gulasz, steki, burgery, sztuki mięsa do upieczenia, a także porcjowane flaki wołowe – zapakowane w praktyczne tacki. Pakowanie odbywa się w atmosferze ochronnej lub próżniowo, metodą skin-pack, dzięki czemu produkty długo zachowują świeżość. Produkty w tackach MARK'S to więcej niż wygoda. To także INSPIRACJA! Zgrabnie uformowane porcje zachęcają bowiem do użycia i są chętnie wybierane nawet przez tych Klientów, którzy mieli zupełnie inne plany na najbliższy obiad.

(EN) Practical portions for a delicious meal! Beef for goulash, steaks, burgers and pieces of meat for roasting as well as portioned beef tripe – packaged on convenient trays. The meat is packaged in a protective atmosphere or under vacuum, using the skin-pack method, to keep the products fresh for longer. MARK'S tray-packed products are not just convenient. They are also a source of INSPIRATION! These neatly formed portions encourage you to use them, and they are popular even with customers who had a completely different idea for their next dinner.



Szponder wołowy z kością

GB/ FLANK, BONE-IN, DE/ RINDER-QUERRIPPE MIT KNOCHEN
FR/ POITRINE DE BŒUF À L'OS, IT/ PUNTA DI PETTO DI MANZO CON OSSO, ES/ FALDA DE VACUNO CON HUESO, RU/ РЕБРА С КОСТЬЮ ГОВЯЖЬИ

KOD: 95372 TACKA MAP 0,5-0,8 kg 7 DNI



Goleń wołowa z kością w plastrach

GB/ SHANK, BONE-IN, SLICED, DE/ RINDERHESSE MIT KNOCHEN IN SCHEIBEN FR/ JARRET DE BŒUF AVEC L'OS TRANCHÉ, IT/ STINCO DI MANZO CON OSSO A FETTA, ES/ MORCILLO DE VACUNO CON HUESO EN LONCHAS, RU/ ГОЛЯШКА С КОСТЬЮ ГОВЯЖЬИ, СЛАЙСЫ

KOD: 91172 TACKA MAP 0,4-0,6 kg 7 DNI



Mięso wołowe na gulasz

GB/ TRIMMINGS, GOULASH, DE/ RINDFLEISCH FÜR GULASCH
FR/ RAGŒUT DE BŒUF, IT/ CARNE BOVINA PER SPEZZATINO, ES/ CARNE DE VACUNO PARA GOULASH, RU/ ГОВЯДИНА ДЛЯ ГУЛЯША

KOD: 92702 TACKA MAP ok. 0,5 kg 10 DNI



Mięso wołowe na gulasz z karku

GB/ NECK TRIMMINGS, GOULASH, DE/ RINDFLEISCH FÜR GULASCH AUS DEM HACKEN FR/ RAGŒUT DE BŒUF DE COU, IT/ CARNE BOVINA PER SPEZZATINO DI COLLO, ES/ CARNE DE CUELLO DE VACUNO PARA GOULASH, RU/ ГОВЯДИНА ДЛЯ ГУЛЯША, ШЕЯ

KOD: 92582 TACKA MAP ok. 0,5 kg 10 DNI

MARK'S



Udziec wołowy bez kości

GB/ TOPSIDE, BONELESS, DE/ RINDERKEULE OHNE KNOCHEN FR/ CUISSE DE BŒUF DÉOSSÉE, IT/ COSCIA DI MANZO DISOSSATA, ES/ PIERNA DE VACUNO SIN HUESO, RU/ БЕДРО ГОВЯЖЬЕ БЕЗ КОСТЕЙ

KOD: 95442 TACKA MAP 0,6-0,9 kg 10 DNI



Stek minutowy - mięso wołowe z dolnej zrazowej

GB/ ONE-MINUTE STEAK - SILVERSIDE BEEF, DE/ MINUTENSTEAK - RINDFLAISCH AUS UNTERSCHALE FR/ STEAK MINUTE - VIANDE DE BŒUF DE BAS, IT/ BISTECCA AL MINUTO: CARNE BOVINA, FESA INFERIORE, ES/ FILETE FINO: CARNE DE VACUNO DE CONTRA, RU/ СТЕЙК-МИНУТКА - ГОВЯДИНА ИЗ ВНЕШНЕЙ ЧАСТИ ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА

KOD: 94462 TACKA MAP ok. 0,5 kg 10 DNI



Flaki wołowe krojone

GB/ TRIPE, SLICED, DE/ RINDERKUTTELN, GESCHNITTEN FR/ COUPE DE TRIPES DE BŒUF, IT/ TRIPPA DI MANZO TAGLIATA, ES/ CALLOS DE VACUNO CORTADOS, RU/ ТРЕБУХИ ГОВЯЖЬИ, СЛАЙСЫ

KOD: 62542 TACKA MAP ok. 1 kg 7 DNI



Pręga wołowa bez kości

GB/ HEELMUSCLE, BONELESS, DE/ RINDERHESSE OHNE KNOCHEN FR/ JARRET DE BŒUF DÉOSSÉE, IT/ GERETTO DI MANZO DISOSSATO, ES/ JARRETE DE VACUNO SIN HUESO, RU/ ПЯТОЧНАЯ МЫШЦА ГОВЯЖЬЯ, БЕЗ КОСТЕЙ

KOD: 95422 TACKA MAP 0,4-0,6 kg 10 DNI



MARK'S



Burger wołowy mrożony

(PL) **Kotlet, który podbił świat!** Na burgerach zbudowano już niejedno imperium gastronomiczne, co zarazem jest źródłem pewnego nieporozumienia. Kozarzenie tego wysmienitego kotleta wyłącznie z daniami typu fast food jest bowiem całkowitym błędem. Burger wołowy potrafi być inspiracją dla najlepszych kucharzy, a jego przyrządzenie – prawdziwą sztuką. W warunkach domowych, przy odrobinie inwencji, można przyrządzić go (dosłownie!) na 1001 sposobów. Burger wołowy, jako rodzinny obiad, to świetna propozycja na każdą okazję!

W naszej ofercie: burger wołowy mrożony, pakowany po 5 szt. w worku vacuum. Waga jednego burgera to ok. 0,11 kg.

Beef burger, frozen

(EN) **The burger that took the world by storm!** Burgers have built many restaurant empires, giving rise to a certain misunderstanding. After all, there is absolutely no reason for delicious burgers to be associated only with fast food meals. The beef burger can inspire the best chefs, and there is a true art to the preparation of burgers. With a bit of creativity, you can make it at home in (literally!) 1001 ways. The beef burger as a family dinner is a great choice for any occasion!

We offer frozen burgers, packed in packs of 5 pieces in a vacuum bag. Each burger weighs approx. 0,11 kg.

Burger wołowy mrożony

GB/ BEEF BURGER, FROZEN, DE/ RINDFLEISCH-BURGER TIEFGEFROREN, FR/ STEAK HACHE DE BŒUF CONGÈLE, IT/ BURGER DI MANZO SURGELATO, ES/ HAMBURGUESA DE VACUNO CONGELADA, RU/ БУРГЕР ГОВЯЖИЙ ЗАМОРОЖЕННЫЙ

KOD: 87455 VAC ok. 0,11 kg 365 DNI

**SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI
PO WIĘCEJ INFORMACJI**

CONTACT US FOR MORE INFORMATION

MARK'S
Marszałkowscy

DZIAŁ SPRZEDAŻY MIĘSA WOŁOWEGO
BEEF SALES DEPARTMENT

+48 62 78 32 868
wolowina@marks.biz.pl
beef@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

PL
10180302
WE

www.marks.biz.pl

MARK'S



MARK'S
Marszałkowscy



www.marks.biz.pl