



BIERNACKI

PRODUKTY MROŻONE
FROZEN PRODUCTS
PRODUIT SURGELÉ





O FIRMIE

W roku 1993 w wielkopolskim Czeluścinie Wojciech Biernacki otworzył swoją pierwszą niewielką ubojnię bydła wraz z małym zakładem przetwórczym. Tak powstał późniejszy Zakład Przemysłu Mięsnego Biernacki Sp. z o.o., dziś jeden z największych i najnowocześniejszych zakładów mięsnych. Obecnie dostarczamy nasze produkty wielu cenionym odbiorcom zarówno w kraju jak i za granicą, działając z całą troską i starannością firmy wciąż prowadzonej przez jej założyciela i właściciela Wojciecha Biernackiego. W 1998 firma przeniosła się do nowoczesnego zakładu powstałego w Golinie (Wielkopolska), gdzie, dzięki dalszemu rozwojowi, stała się największym producentem wołowiny w całym rejonie Środkowo-Wschodniej Europy z potencjałem ubojowym na 1400 sztuk bydła dziennie. Dziś firma posiada 2 zakłady produkcyjne, przy czym znaczna większość produkcji odbywa się w siedzibie głównej w Golinie. W centrali, nowoczesnym 13 000 m² zakładzie położonym na 13,7 ha terenie prawie wszystkie etapy produkcji odbywają się w jednym miejscu. Uzyskaliśmy różnorodne certyfikaty jakości i poświadczenia standardów, wliczając w to certyfikaty Halal, Koszer i Eco, a także wprowadziliśmy standardy jakościowe takie jak HACCP, IFS i BRC. Daje nam to znaczącą przewagę nad konkurencją, umożliwiając realizację dużych kontraktów o specjalnych wymogach. Baza naszych klientów to ponad 1300 zróżnicowanych odbiorców. Uzyskaliśmy licencje eksportowe na ponad 70 krajów, co sprawia, że ponad 70% naszych dochodów pochodzi z eksportu. Od ponad 30 lat firma Zakłady Przemysłu Mięsnego Biernacki Sp. z o.o. dostarcza wysokiej jakości wołowinę i innowacyjne produkty wołowe klientom w Polsce, Europie, Afryce i Azji. W niemałym stopniu zawdzięczamy to polityce stałego inwestowania i rozwoju, zarówno w kwestii infrastruktury, jak i zespołu pracowniczego. Poszukując sprawdzonego, godnego zaufania dostawcy wysokojakościowej wołowiny znalazłeś się we właściwym miejscu.



ABOUT OUR COMPANY

That was back in 1993 when Wojciech Biernacki opened his first small-scale slaughter and processing facility located in Czeluścin, Great Poland. Since then Biernacki Meat Processing Plant Ltd. has grown into one of Poland's most well-established, innovative butcheries, supplying some of the highly acclaimed venues both in the country and abroad, all with the care and consideration of a business run by the founder and owner, Mr Biernacki himself. In 1998 the company moved to the new, modern site located in Golina, Great Poland. Today we run here the largest beef production site in CEE region with slaughtering capacity of 1 400 heads per day. Nowadays the company owns 2 sites, with vast majority of operation taking place in our headquarters in Golina. In the headquarters our modern 13 000 m² (140 000 ft²) plant, built on a 13,7 ha (34 acre) site, incorporates almost every aspect of the company's processing operation under one roof. We've obtained whole range of certificates of quality and standards including Halal, Kosher and Eco, as well as implemented QA systems such as HACCP, IFS, and BRC. That became our key advantage over our competitors, enabling us realisation of high-volume specific contracts. At the moment our client base consists of over 1300 strongly diversified customers and our export licences cover over 70 countries, which results in over 70% of our revenue being generated by export sale. For almost 30 years, Biernacki Meat Processing Plant Ltd. has been supplying quality assured beef and innovative beef products to customers throughout Poland, Europe, Africa and Asia. This is due in no small part to our philosophy of continual development and improvement, both in our infrastructure and in our professional skills. If you are looking for a trustworthy, reliable and high quality beef meat wholesale supplier, then we have all the credentials and resources you need.

BURGERS

HAMBURGER ROWKOWANY, OWALNY
BURGER STRIATED, OVALE
HAMBURGER STRIÉ, OVALE

Skład / Ingredients / Ingrédients



HAMBURGER 100% WOŁOWINY
STEAK HACHÉS 100 % BEEF
STEAK HACHÉS

Steak Hachés



HAMBURGER EKSTRA TENDER
BURGER EXTRA TENDRE
BURGER L'EXTRA TENDRE

80 % wołowiny / 80 % beef / 80 % boeuf

Extra Tender



HAMBURGER O SMAKU CEBULOWYM
ONION BURGER
BURGER OIGNON

51 % wołowiny / 51 % beef / 51 % boeuf

Onion



HAMBURGER SOJOWY
SOYA BURGER
BURGER NATURE

51 % wołowiny / 51 % beef / 51 % boeuf

Soya

Gramatura / Basis Weight / Poids



80 g, 100 g

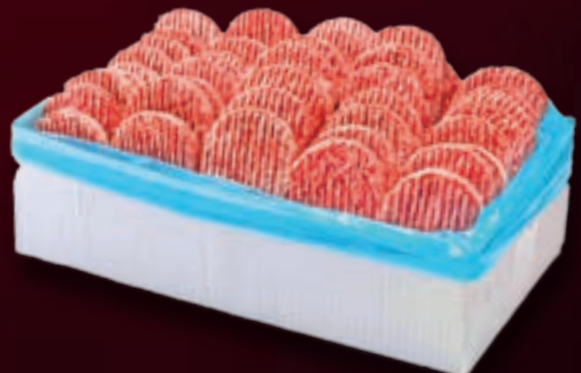
Opakowanie / Packaging / Emballage



retail packaging

10 x 80 g IWP = 800g carton

10 x 100 g IWP = 1 kg carton



food service packaging

80 g x 68 pcs = 5,44 kg carton

100 g x 54 pcs = 5,40 kg carton

Możliwość produkcji pod marką własną klienta.
The ability to produce under customer's own brand.
La capacité de produire sous la propre marque du client.

Możliwość wyboru określonej jednostki certyfikującej Halal.
The ability to choose specific Halal certification body.
La capacité d'un certificat Halal sélectionnée.

BURGERS

HAMBURGER GOFROWANY, OKRĄGŁY
BURGER GAUFRE, ROUND
HAMBURGER GAUFRÉ, ROND

Skład / Ingredients / Ingrédients



HAMBURGER 100% WOŁOWINY
STEAK HACHÉS 100 % BEEF
STEAK HACHÉS

Steak Hachés



HAMBURGER EKSTRA TENDER
BURGER EXTRA TENDRE
BURGER L'EXTRA TENDRE

80 % wołowiny / 80 % beef / 80 % boeuf

Extra Tender



HAMBURGER O SMAKU CEBULOWYM
ONION BURGER
BURGER OIGNON

51 % wołowiny / 51 % beef / 51 % boeuf

Onion



HAMBURGER SOJOWY
SOYA BURGER
BURGER NATURE

51 % wołowiny / 51 % beef / 51 % boeuf

Soya

Gramatura / Basis Weight / Poids



45 g, 80 g, 90 g, 100 g, 125 g, 165 g, 180 g

Opakowanie / Packaging / Emballage



food service packaging

45 g - 100 pcs - 4,5 kg - 540,00 kg/palette (only 100% beef Steak Haches)

80 g - 68 pcs - 5,44 kg - 652,80 kg/palette

90 g - 60 pcs - 5,4 kg - 648,00 kg/palette

100 g - 54 pcs - 5,4 kg - 648,00 kg/palette

100 g - 50 pcs - 5,00 kg - 520,00 kg/palette

125 g - 44 pcs - 5,5 kg - 660,00 kg/palette

180 g - 27 pcs - 4,86 kg - 583,20 kg/palette

Możliwość produkcji pod marką własną klienta.
The ability to produce under customer's own brand.
La capacité de produire sous la propre marque du client.

Możliwość wyboru określonej jednostki certyfikującej Halal.
The ability to choose specific Halal certification body.
La capacité d'un certificat Halal sélectionnée.

KULKI / MEATBALLS / BOULETTES

Skład / Ingredients / Ingrédients



KULKI MIĘSNE 100% WOŁOWINY
MEATBALLS 100 % BEEF
BOULETTES PUR BOEUF

100 % Beef



KULKI MIĘSNE EKSTRA TENDER
MEATBALLS EXTRA TENDER
BOULETTES L'EXTRA TENDRE

80 % wołowiny / 80 % beef / 80% boeuf

Extra Tender



KULKI MIĘSNE O SMAKU CEBULOWYM
MEATBALLS ONION
BOULETTES OIGNION

51 % wołowiny / 51 % beef / 51 % boeuf

Onion



KULKI MIĘSNE O SMAKU SOJOWYM
SOY MEATBALLS
BOULETTES NATURE

51 % wołowiny / 51 % beef / 51 % boeuf

Soya

Gramatura / Basis Weight / Poids



23 g, 30 g

Opakowanie / Packaging / Emballage



food service packaging
800 g - 2,5 kg Bag

Możliwość produkcji pod marką własną klienta.
The ability to produce under customer's own brand.
La capacité de produire sous la propre marque du client.

Możliwość wyboru określonej jednostki certyfikującej Halal.
The ability to choose specific Halal certification body.
La capacité d'un certificat Halal sélectionnée.

MIELONE / MINCED BEEF / ÉGRENÉ

Skład / Ingredients / Ingrédients



100 % wołowiny / 100 % beef / 100 % boeuf

Grubość / Thickness / Épaisseur



3 mm, 5 mm, 4 mm

Opakowanie / Packaging / Emballage



food service packaging
800 g - 2,5 kg Bag

Możliwość produkcji pod marką własną klienta.
The ability to produce under customer's own brand.
La capacité de produire sous la propre marque du client.

Możliwość wyboru określonej jednostki certyfikującej Halal.
The ability to choose specific Halal certification body.
La capacité d'un certificat Halal sélectionnée.



BIERNACKI



ZAKŁAD PRZEMYSŁU MIĘSNEGO BIERNACKI SP. Z O.O.



GOLINA, UL. DWORCOWA 47 D
63-200 JAROCIN
POLSKA



+48 62 747 09 00



SALES@ZMB.PL



Biernacki