

CHILLED CONVENIENCE

BEEF PRODUCTS



BIERNACKI



BIERNACKI

TABLE OF CONTENTS

SPIS TREŚCI / INHALTSVERZEICHNIS / TABLE DES MATIÈRES / ÍNDICE / INDICE

O FIRMIE / ABOUT US - 4-5

KONFEKCJA ŚWIEŻA / FRESH BEEF OFFER - 7-10

STEKI / STEAKS - 12-17

KONTAKT / CONTACT - 17-18





O firmie

Zakład Przemysłu Mięsnego Biernacki Sp. z o. o. to polska firma z trzydziestoletnią tradycją i doświadczeniem w branży mięsnej. Jesteśmy jednym z największych i najnowocześniejszych producentów wołowiny w Europie. Eksportujemy wysokiej jakości wołowinę i innowacyjne produkty wołowe do ponad 60 krajów w Europie, Afryce i Azji. Wdrożyliśmy standardy HACCP, posiadamy certyfikaty IFS i BRC. Specjalizujemy się w uboju wołowiny Halal oraz Koszer. Kontrolujemy wszystkie procesy od uboju poprzez rozbiór i pakowanie, aż po wysyłkę do klientów. Posiadamy dział konfekcjonowania mięsa świeżego, gdzie przygotowujemy wołowinę dla większości sieci spożywczych w Polsce oraz dział konfekcji mrożonej przygotowujący cały wachlarz produktów mrożonych dla naszych zagranicznych partnerów. W zakładzie produkcyjnym w Buszewie produkujemy całą gamę produktów skierowaną do klientów indywidualnych oraz na rynek HoReCa, między innymi: wyroby garmażeryjne, wędliny i wędzonki, mrożonki, gotowe wyroby oraz wyroby pakowane próżniowo. Mamy własne rozbudowane zaplecze logistyczne, bazę spedycyjną oraz flotę transportową. Przewagę nad konkurencją daje nam niezależność płynąca z posiadania i ciągłego rozwoju własnej hodowli bydła, a także profesjonalizm w działaniu i potencjał ubojowy szacowany na 1600 sztuk bydła dziennie, umożliwiający realizację dużych kontraktów o specjalnych wymogach.



About our company

Zakład Przemysłu Mięsnego Biernacki Sp. z o. o. is a Polish company with thirty years of tradition and experience in the meat industry. We are one of the largest and most modern beef producers in Europe. We export high quality beef and innovative beef products to more than 60 countries in Europe, Africa and Asia. We have implemented HACCP standards and are IFS and BRC certified. We specialize in Halal and Kosher beef slaughter and control all processes from slaughtering through cutting and packaging to shipping to customers. Our fresh meat packing department prepares beef for the majority of supermarket chains in Poland, and our frozen meat packing department prepares a wide range of frozen products for our foreign partners. At the production plant in Buszewo we produce a full range of products for individual customers and the HoReCa market, including delicatessen products, cold cuts, smoked meats, frozen foods, ready products and vacuum packed products. We have our own extensive logistics facilities, shipping base and transport fleet. Our competitive advantage comes from the independence resulting from owning and continuously developing our own cattle breeding, as well as our operational professionalism and slaughtering capacity estimated at 1,600 head of cattle per day, enabling us to execute large contracts with special requirements.

CHILLED BEEF



1.

-  Szaszyk wołowy
-  Beef skewer
-  Brochette de bœuf
-  Brocheta de vacuno
-  Rindfleischspieß
-  Spiedino di manzo



2.

-  Szponder wołowy paski
-  Beef Ribs bone-in
-  Plat de côtes
-  Costillar
-  Kurze Rippe mit Knochen
-  Costata con osso



3.

-  Porcja rosółowa
-  Broth portion
-  Portion pour bouillon
-  Porción para caldo
-  Suppenportion
-  Porzione per brodo



4.

-  Pręga bez kości plastry
-  Boneless beef shin slices
-  Jarret de bœuf sans os tranches
-  Jarrete de vacuno sin hueso rodajas
-  Rinderwade ohne Knochen scheiben
-  Stinco di manzo disossato fette



5.

-  Goleń z kością plastry
-  Hind Shank slices
-  Jarret arrière osso bucco
-  Morcillo trasero (con hueso) en lonchas
-  Beinscheibe
-  Ossobucco



6.

-  Mięso wołowe mielone
-  Minced beef meat
-  Viande de bœuf hachée
-  Carne picada de vacuno
-  Rinderhackfleisch
-  Carne macinata di manzo



80-90 CL

400-800 

7.

-  Tatar wołowy
-  Beef tartare
-  Tartare de bœuf
-  Tartar de vacuno
-  Rindertatar
-  Tartare di manzo



8.

-  Gulasz wołowy
-  Stewing beef
-  Bœuf pour bourguignon
-  Carne de vacuno para guisar
-  Rindergulasch
-  Spezzatino di manzo



9.

-  Burger 100% wołowiny
-  100% Beef Burger
-  Burger 100% boeuf
-  Hamburguesa 100% vacuno
-  Burger aus 100% Rindfleisch
-  Burger 100% manzo



60-200 

10.

-  Szponder plastry
-  Sliced beef plate
-  Plat-de-côtes de bœuf en tranches
-  Falda de vacuno en rodajas
-  Rinderspannrippe in Scheiben
-  Biancostato di manzo a fette



11.

-  Mięso wołowe na rolady
-  Beef meat for roulades
-  Viande de bœuf pour roulades
-  Carne de vacuno para rollos
-  Rindfleisch für Rouladen
-  Carne di manzo per involtini



12.

-  Strogonow wołowy
-  Beef Stroganoff
-  Bœuf Stroganoff
-  Stroganoff de ternera
-  Rindfleisch-Stroganoff
-  Manzo alla Stroganoff



BEEF STEAKS



13.

-  Stek z antrykotu
-  Ribeye steak
-  Steak de entrecôte
-  Chuletón de lomo alto
-  Ribeye steak
-  Bistecca ribeye



14.

-  Stek tomahawk
-  Tomahawk steak
-  Steak tomahawk
-  Chuletón tomahawk
-  Tomahawk-Steak
-  Bistecca tomahawk



15.

-  Stek z rostbefu
-  New york steak
-  Steak de faux-filet
-  Chuletón new york
-  Sirloin steak
-  Bistecca di new york



16.

-  Stek picanha
-  Picanha steak
-  Steak de picanha
-  Chuleta de picanha
-  Picanha-steak
-  Bistecca di picanha



17.

-  Stek porterhouse
-  Porterhouse steak
-  Steak porterhouse
-  Chuletón porterhouse
-  Porterhouse steak
-  Bistecca porterhouse



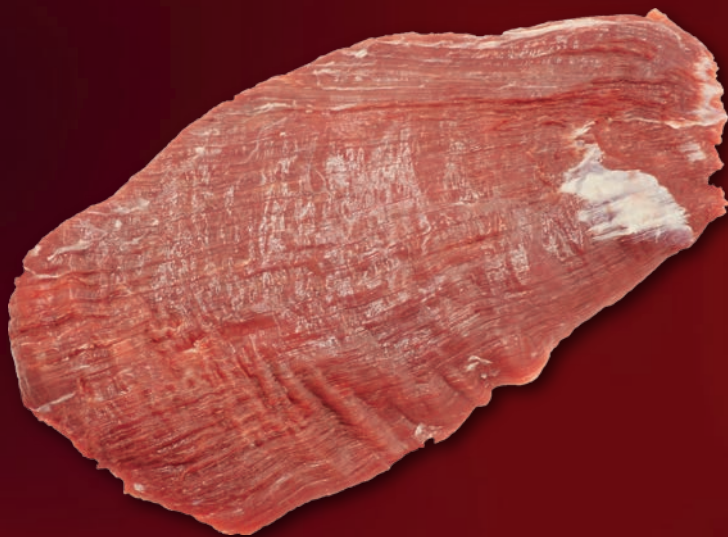
18.

-  Stek t-bone
-  T-bone steak
-  T-bone
-  T-bone
-  T-bone steak
-  T-bone



19.

-  Stek z bawety małej
-  Flank steak
-  Steak de bavette de flanchet
-  Bife de vacío
-  Bavette steak
-  Bistecca di bavetta



20.

-  Stek pajączek
-  Spider steak
-  Araignée de bœuf
-  Filete de araña
-  Fledermaussteak
-  Bistecca di ragnatela



21.

-  Stek z polędwicy
-  Filet mignon
-  Steak de filet
-  Turnedo
-  Filet steak
-  Bistecca di filetto



22.

-  Stek cowboy
-  Cowboy steak
-  Steak cowboy
-  Chuletón cowboy
-  Cowboy steak
-  Bistecca cowboy



23.

-  Stek z krzyżowej
-  Rump steak
-  Rumsteak
-  Bistec de cadera
-  Rumpsteak
-  Bistecca di scamone



24.

-  Stek z podgrzebieńia
-  Flat iron steak
-  Steak de paleron
-  Chuleta de espaldilla
-  Schaufelstück steak
-  Bistecca di copertina



25.

-  Stek ze świecy
-  Hanger steak
-  Onglet
-  Entraña gruesa
-  Nierenzapfen
-  Lombatello



26.

-  Stek z rozbratla
-  Chuck eye steak
-  Steak de basse côte
-  Bistec de aguja
-  Fehlrippe steak
-  Bistecca di reale



27.

-  Stek z antrykotu z kością i kapą
-  Prime rib steak (bone-in cap-on)
-  Steak de côte de boeuf
-  Chuletón de lomo alto con hueso con cubertura
-  Côte de boeuf steak
-  Bistecca di tronchetto



28.

 Stek z przepony

 Skirt steak

 Hampe

 Entraña

 Saumfleisch

 Diaframma



ASK FOR MORE...

CONTACT US

 +48 62 747 09 00

 sales@zmb.pl

 www.zmb.pl

 Golina, ul. Dworcowa 47D,
63-200 Jarocin

CHECK OUT OUR TEPPANYAKI BEEF OFFER



CHECK OUT OUR FROZEN BURGERS OFFER



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.

 +48 62 747 09 00

 sales@zmb.pl

 www.zmb.pl

 Golina, ul. Dworcowa 47D,
63-200 Jarocin

