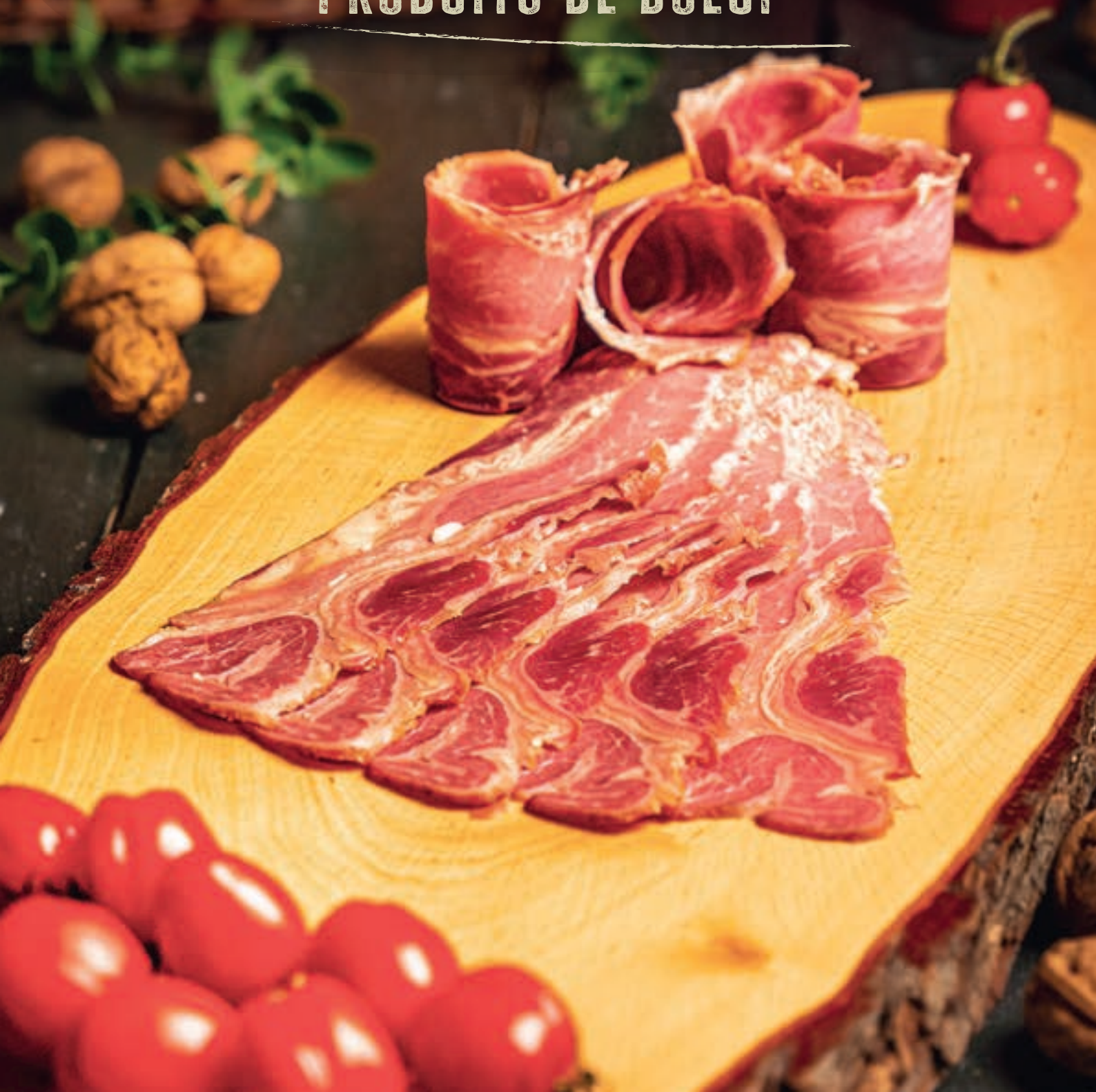




BIERNACKI

**PRODUKTY WOŁOWE
BEEF PRODUCTS
PRODUITS DE BOEUF**



DISCOVER OUR SIGNATURE
BEEF CREATIONS

Where beef becomes art...



O NAS

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.



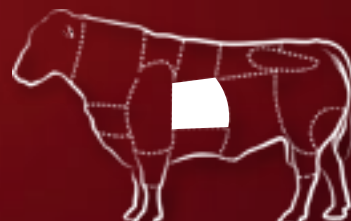
ABOUT OUR COMPANY

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.



PRODUKTY WĘDZONE, PARZONE
SMOKED, PRECOOKED MEATS PRODUCTS
PRODUITS FUMÉS À LA VAPEUR

1. WOŁOWINA PARZONA, WĘDZONA BEKON
SMOKED, PRECOOKED BEEF BACON
BOEUF FUMÉ À LA VAPEUR BACON



Warianty / Variants / Variantes

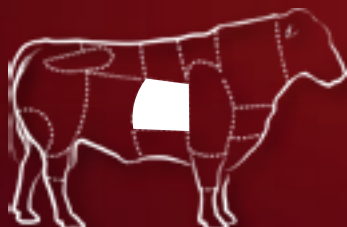
1. WOŁOWINA PARZONA, WĘDZONA BEKON PLASTRY
SMOKED, PRECOOKED BEEF BACON SLICES
BOEUF FUMÉ À LA VAPEUR BACON EN TRANCHES

Opakowanie / Packaging / Emballage

VACUUM 250 g
VACUUM 336 g
VACUUM 500 g
VACUUM 1 kg
VACUUM 2,5 kg



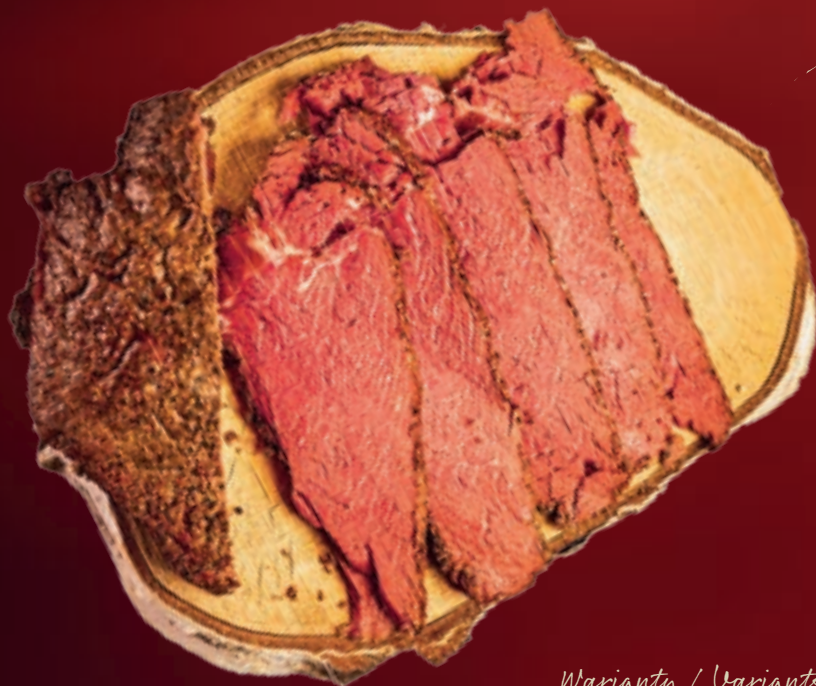
2. WOŁOWINA , PARZONA WĘDZONA KOSTKA
SMOKED, PRECOOKED BEEF CUBES
CUBES DE BOEUF À LA VAPEUR FUMÉ



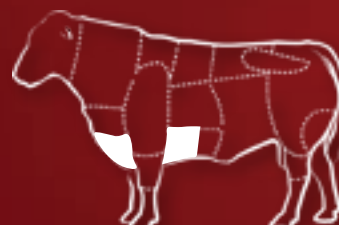
Opakowanie / Packaging / Emballage

VACUUM 500 g
VACUUM 1 kg





3. PASTRAMI PASTRAMI LE PASTRAMI



Warianty / Variants / Variantes

1. PASTRAMI PLASTRY
PASTRAMI SLICES
PASTRAMI EN TRANCHES

2. PASTRAMI BLOK
PASTRAMI BLOCK
BLOC DE PASTRAMI

Opakowanie / Packaging / Emballage

VACUUM 400 g
VACUUM 500 g
VACUUM 2,5 kg
VACUUM 1-2 kg (BLOCK)



4. ATRYKOT WĘDZONY, PARZONY
SMOKED, PRECOOKED RIBEYE
ENTRECÔTE À LA VAPEUR, FUMÉ



Warianty / Variants / Variantes

1. ANTRYKOT WĘDZONY, PARZONY PLASTRY
SMOKED, PRECOOKED RIBEYE SLICES
ENTRECÔTE À LA VAPEUR, FUMÉ EN TRANCHES

2. ANTRYKOT WĘDZONY BLOK
SMOKED, PRECOOKED RIBEYE BLOCK
BLOCK DE ENTRECÔTE À LA VAPEUR, FUMÉ

Opakowanie / Packaging / Emballage

VACUUM 250 g
VACUUM 500 g
VACUM 1,5 - 3 kg (SLAB BACON)





WOLNOGOTOWANE
SLOWCOOKED PRODUCTS
PRODUITS À CUISSON LENTE

5. ŽEBERKA RIBLETS CÔTES



Warianty / Variants / Variantes

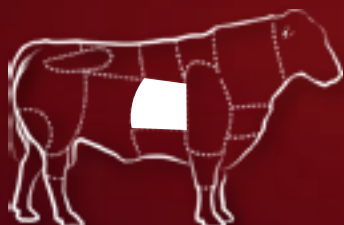
1. ŽEBERKA GOTOWANE W SOSIE SOJOWYM
RIBLETS SLOWCOOKED IN SOY SAUCE
CÔTES LEVÉES CUITES À LA SAUCE SOJA
2. ŽEBERKA „X” CUT W CZOSNKU
SLOWCOOKED RIBLETS X CUT IN GARLIC
CÔTES CUITES À FEU DOUX X COUPÉES À L'AIL

Opakowanie / Packaging / Emballage

- 1 ŽEBRO/ RIBLET/ CÔTE - VACUUM 1 KG (RIBLETS)
- 3 ŽEBRA/ RIBLETS/ CÔTES - VACUUM 250 - 600 G
- 5 ŽEBRA/ RIBLETS/ CÔTES - VACUUM 0,6 - 1,0 KG
- 7 ŽEBRA/ RIBLETS/ CÔTES - VACUUM 1,0 - 1,4 KG



6. SZPONDER SHORT RIBS PLAT DE



Warianty / Variants / Variantes

1. SZPONDER WOLNOGOTOWANY w sosie sojowym
SHORT RIBS SLOWCOOKED in soya sauce
PLAT DE CÔTES À CUISSON LENTE à la sauce soja

Opakowanie / Packaging / Emballage

- 1 ŻEBRO/ RIBS/ CÔTE - VACUUM 250 - 350 G
- 1 ŻEBRO/ RIBS/ CÔTE - VACUUM 350 - 500 G (BIERNACKI BRAND)
- 2 ŻEBRA/ RIBS/ CÔTES - VACUUM 350 - 500 G
- 3 ŻEBRA/ RIBS/ CÔTES - VACUUM 600 - 700 G





**7. POLICZKA
BEEF CHEEKS
JOUES DE BOEUF**



Warianty / Variants / Variantes

1. POLICZKA WOLNOGOTOWANE w sosie sojowym CIĘTE
CHEEK SLOWCOOKED in soya sauce CUT
JOUES DE BOEUF À CUISSON LENTE à la sauce soja DÉCOUPE
2. POLICZKA WOLNOGOTOWANE w sosie sojowym CAŁE
CHEEK SLOWCOOKED in soya sauce WHOLE
JOUES DE BOEUF À CUISSON LENTE à la sauce soja ENTIÈRE

Opakowanie / Packaging / Emballage

VACUUM 500 g



8. MOSTEK BRISKET POITRINE



Warianty / Variants / Variantes

1. MOSTEK WĘDZONY WOLNOGOTOWANY
SMOKED BRISKET SLOW COOKED
POITRINE FUMÉ À CUISSON LENTE
2. MOSTEK WOLNOGOTOWANY
BRISKET SLOWCOOKED
POITRINE À CUISSON LENTE

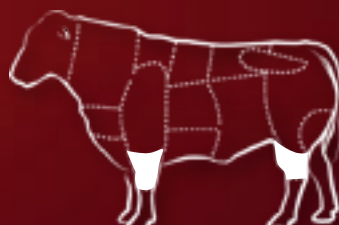
Opakowanie / Packaging / Emballage

VACUUM 1 KG





9. GOLEŃ SHANK JARRET



Warianty / Variants / Option

1. GOLEŃ WOLNOGOTOWANA TYLNA Z KOŚCIĄ
HIND SHANK BONE IN SLOWCOOKED
JARRET ARRIÈRE OS CUIE
2. GOLEŃ WOLNOGOTOWANA PRZEDNIA Z KOŚCIĄ
FORE SHANK BONE IN SLOWCOOKED
JARRET AVANT AVEC OS CUIE

Opakowanie / Packaging / Emballage

VACUM 2 - 4 KG



10. OSSOBUCO OSSOBUCO OSSOBUCO



Warianty / Variants / Variantes

1. OSSOBUCO WOLNOGOTOWANE w sosie sojowym
OSSOBUCO SLOWCOOKED in soya sauce
OSSOBUCO À CUISSON LENTE à la sauce soja

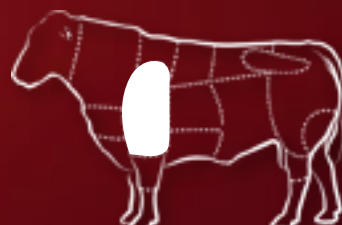
Opakowanie / Packaging / Emballage

VACUUM 500 G





11. WOŁOWINA SZARPANA
PULLED BEEF
BOEUF EFFILOCHÉ



Opakowanie / Packaging / Emballage

VACUUM 500 G



KIEŁBASY
SAUSAGES
SAUCISSES

12. PARÓWKI WOŁOWE
BEEF HOT-DOG SAUSAGE
SAUCISSES

Skład / Ingredients / Ingrédients

HOT-DOG Z PAPRYKĄ
HOT-DOG PAPRICA POWDER
HOT-DOG AUX POIVRONS

HOT-DOG Z BEKONEM
HOT-DOG WITH BACON
HOT-DOG AVEC BACON

HOT-DOG Z MERGUEZ
HOT-DOG MERGUEZ
HOT-DOG DE MERGUEZ



Średnica / Diameter / Diamètre

Ø 19 mm / Ø 21 mm / Ø 23 mm /
Ø 25 mm / Ø 27 mm / Ø 32 mm



Opakowanie / Packaging / Emballage

VACUUM 300 G
VACUUM 600 G



13. MERGUEZ
MERGUEZ
MERGUEZ



Warianty / Variants / Variantes

1. MERGUEZ BATON
MERGUEZ BATON
MERGUEZ BATON

2. MERGUEZ CIĘTY
MERGUEZ CUT
MERGUEZ DÉCOUPE



Średnica / Diameter / Diamètre

Ø 19 mm / Ø 21 mm / Ø 23 mm/

Grubość cięcia / Cut thickness / L'épaisseur de coupe

IQF 5 mm / IQF 15 mm / WHOLE



Opakowanie / Packaging / Emballage

VACUUM 50 g x 50 = 2,5 kg



14. KIEŁBASA MIELONKA
SAUSAGE
SAUCISSE DE VIANDE



Średnica / Diameter / Diamètre

Ø 65 mm

Opakowanie / Packaging / Emballage

1 KG



15. KIEŁBASKA WOŁOWA
BEEF SAUSAGE
BOEUF SAUCISSE



Średnica / Diameter / Diamètre

Ø 30 mm

Opakowanie / Packaging / Emballage

VACUUM 6 pcs / 12 pcs / 2,5 kg,



16. CHORIZO
CHORIZO
CHORIZO



Średnica / Diameter / Diamètre

IQF Ø 32 mm / IQF Ø 40 mm

Opakowanie / Packaging / Emballage

VACUM 1 kg



INNE
OTHER
AUTRES

17. CARPACCIO
CARPACCIO
CARPACCIO



Średnica / Diameter / Diamètre

Ø 22 mm

Opakowanie / Packaging / Emballage

1 PCS. = 50 G
PACKAGING 10 X 1 PC. = 500 G



18. FLAKI
TRIBE
TRIBE



Opakowanie / Packaging / Emballage

500 G



**19. FLACZKI PO ZAMOJSKU
TRIPE SOUP ZAMŚĆ STYLE
SOUPE AUX TRIPES A'LA ZAMOŚĆ**



Opakowanie / Packaging / Emballage

VACUUM 900 G

**20. FLACZKI W ROSOLE
TRIPE IN BROTH
TRIPES AU BOUILLON**



Opakowanie / Packaging / Emballage

VACUUM 900 G

Nowy produkt!
New product!

21. WOŁOWINA KONSERWOWA
CANNED BEEF



*Newy produkt!
New product!*

22. CORNED BEEF



**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.**

Bismack



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

