



Zakład Mięśny Kwiecińscy jest małą rodzinną firmą, która od 1990r specjalizuje się w rozbiórce i przetwórstwie wysokiej jakości starannie wyselekcjonowanego mięsa wieprzowego. Posiadamy sieć własnych sklepów firmowych, również zaopatrujemy szkoły i restauracje. Ponad ćwierć wieku zaowocowało stworzeniem wielu własnych i niepowtarzalnych receptur oraz uznaniem wśród naszych klientów. Cenimy sobie najwyższą jakość oferowanych przez nas produktów dlatego zaopatrujemy się w żywiec tylko u lokalnych hodowców. Wielkość zakładu oraz receptury przekazywane z pokolenia na pokolenie pozwalają nam tworzyć niepowtarzalny smak tradycyjnie wędzonych wędlin.



BIAŁA SUROWA

Klasyka gatunku! Nasza biała produkowana jest zgodnie z rodzinną recepturą przekazywaną z pokolenia na pokolenie z użyciem tylko i wyłącznie najlepszej jakości mięsa wieprzowego, oraz

starannie dobranych przypraw. Idealna do parzenia, gotowania, smażenia i pieczenia a także do wędzenia.



SZYNKA BOHUNA

Szynka wykrojona z jednego mięśnia szynki dolnej-zrazowej, jest to propozycja - dla osób ceniących majeranek- przyprawy o silnym, specyficznym aromacie, Polecana dla osób szukających nowych smaków.

KIEŁBASA NIEDŹWIEDZIA

Kiełbasa z wysokiej jakości mięsa wieprzowego oraz odpowiednio dobranych przypraw. Stworzona według specjalnej receptury zapewnia kompozycję



unikalnego smaku, aromat nadaje jej dominująca przyprawa jaką jest czosnek niedźwiedzi. Dzięki poddaniu procesowi wędzenia dymem olchowo-bukowym kiełbasa wyróżnia się wyjątkowym smakiem i aromatem.

KRAKOWSKA SUCHA STAROPOLSKA Z CERTYFIKATEM



W 100% naturalna krakowska sucha, to idealny produkt o prostym składzie. Wspaniała propozycja suchej kiełbasy, doskonale doprawiona naturalnymi przyprawami. Do produkcji 100 gram kiełbasy wykorzystujemy, aż 147 gram mięsa, a pyszny smak i wspaniały aromat potwierdza najwyższą jakość naszego produktu.



POŁĘDWICZKI KRÓLEWSKIE

Polędwiczki wieprzowe otulone słoniną. Polędwica sama w sobie jest bardzo chudym mięsem i często suchym, ale w towarzystwie słoninki zamieni się w



uczcie dla podniebienia! Doskonale zamarynowana polędwica w starannie dobranych przyprawach według przepisu dziadków.

Dodatkowo zawinięta w sznurek nie tylko perfekcyjnie się prezentuje, ale i również smakuje!



KIEŁBASA KRUCHA Z GALARETKĄ

Naturalna wiejska kiełbasa z galaretką to smak beztroskich wakacji u dziadków i radosnych chwil przy rodzinnym stole. Kiełbasa krucha z galaretką to całkowicie naturalny wyrób, który wytwarzany jest na bazie tradycyjnej receptury, a zawdzięcza swój smak i aromat dobrze dobranej mieszance przypraw oraz naturalnemu wędzeniu.



KIEŁBASA LISIECKA

Swojska kiełbasa, charakteryzująca się niepowtarzalnym smakiem i aromatem, które zawdzięcza wędzeniu w tradycyjnej wędzarni dymem bukowym i olchowym. Jej kruchość jest efektem pieczołowitej obróbki wysokiej jakości mięsa oraz zastosowania kompozycji naturalnych przypraw. Idealna na przekąskę, na kanapki i jako dodatek do tradycyjnych polskich dań.



METKA RYCERSKA

Podana ze świeżym chrupiącym pieczywem potrafi stworzyć prawdziwą ucztę.

Przygotowana ze starannie dobranego mięsa, podwędzona jest nie lada gratką dla smakoszy produktów surowych.



OGONÓWKA

DŁUGODOJRZEWAJĄCA (bez tłuszczu)

WĘDZONKA ŻNIŃSKA Z NAD PAŁUCKICH JEZIOR (z tłuszczem)

Produkt powstaje z najwyższej jakości specjalnie

wyselekcjonowanego mięśnia szynki wieprzowej dolnej zrazowej.

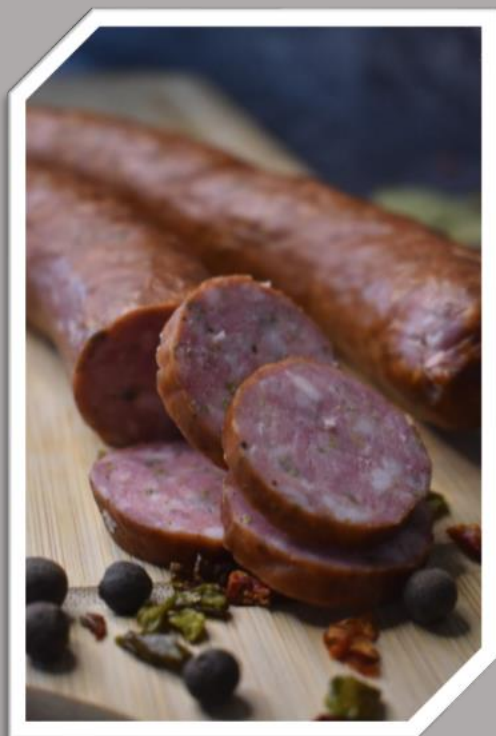
Elementy mięsa rasy puławskiej leżakują w odpowiedniej temperaturze oraz wilgotności przez ponad trzy tygodnie, zasypane solą. Następnie są osuszane i wędrują do tradycyjnej wędzarni opalanej drewnem bukowo-olchowym, co nadaje im niepowtarzalny smak, aromat oraz barwę.





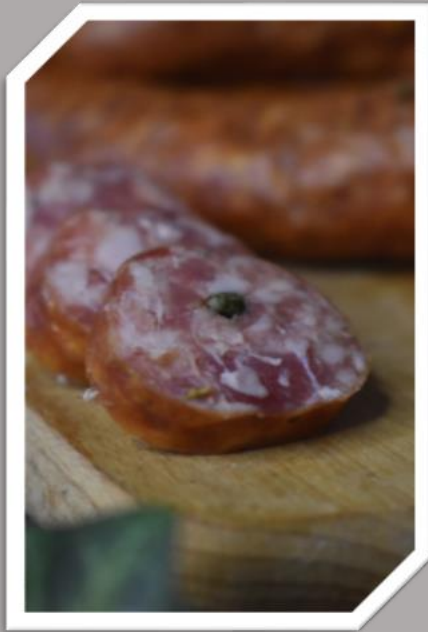
PASZTET WĘDZONY

Idealny dla amatorów wędlin wędzonych przygotowaliśmy pasztetową, w której zdecydowany posmak podrobów wieprzowych podkreśliliśmy nutą pochodzącą z naszej wędzarni. Klasyka gatunku zamknięta w naturalnym jelicie.



KIELBASA PIECÓWKA Z NAD PAŁUCKICH JEZIOR

Produkt na bazie tylko naturalnych przypraw, przy starannie dobranym surowcu. Produkt niskowydajny przez co jego 100 g otrzymano ze 110g mięsa. Okadzana dymem olchowym nabiera kruchości oraz niepowtarzalnych walorów smakowych jak i zapachowych. Doskonale nadaje się do podsuszenia, jako przekąska czy dodatek do potraw.



KIEŁBASA PIEPRZOWA

Szlachetna kiełbasa z najwyższej jakości mięsa oraz dodatek grubo rozdrobnionego kolorowego pieprzu w połączeniu z dymem wędzarniczym pozwala nam stworzyć kiełbasę bez której nie może się odbyć żadna zakrapiana uroczystość. Charakterystyczny dla wędlin wieprzowy smak i aromat został idealnie podkreślony unikalną kompozycją przypraw, a następnie poddany wędzeniu. Wspaniałą całość zamknięto w naturalnym jelicie o złotobrązowej barwie.



POLSKA DOJRZEWAJĄCA

Wykwintna, bardzo bogato przyprawiona kiełbasa z najlepszych kawałków

mięsa. Roniona w naturalnym wieprzowym jelicie, co również ma wpływ na walory smakowe. Idealnie nadaje się jako przekąska na desce wędlin.



POLSKA SUROWA

Kiełbasa tradycyjnie doprawiona według dawnej receptury przekazywanej z pokolenia na pokolenie. Kiełbasę surową, wyróżnia swojski aromat czosnku i majeranku, a także zapach zimnego dymu wędzarniczego.



SCHAB W KORONIE

Schab korona to soczysta i krucha pieczeń. Polecany nie tylko na ciepło, ale również na zimno. Schab odpowiednio wykrojony z tuszy wieprzowej z kośćmi i wygięty w kształt przypominający koronę. Idealnie sprawdzi się jako danie główne na imprezie.



KIEŁBASA SWOJSKA

Kiełbasa zawdzięczająca swój nieskazitelny i niepowtarzalny smak dużej ilości odpowiednio dobranym przyprawą, które doskonale współgrają z najwyższej jakości mięsem wieprzowym- prostota, najlepsze mięso, idealny smak, tradycyjne wykonanie, wędzenie dymem olchowy.



NATURALNA SZYNKA KRUCHA

Smakowita szynka wieprzowa pozbawiona tłuszczu. Przygotowana na soli spożywczej. Intensywny kolor oraz wyjątkowy aromat zawdzięcza procesowi wędzenia. Idealnie nadają się do przygotowania smakowitych kanapek.



SZYNKA PAŁUCKA

Smak prawdziwej staropolskiej szynki, olchowym dymem wędzonej, otulonej warstwą tłuszczu i starannie sparzonej. Mięso w zalewie wcześniej leżące pozwala oddać w państwa ręce soczystą szlachetną szynkę o niepowtarzalnym smaku.



SZYNKA Z TŁUSZCZYKIEM

Wykrajana ze starannie wyselekcjonowanego mięsa z szynki dolnej zrazowej z tłuszczem, który nadaje szynce kruchości i delikatności. Idealnie nadaje się do spożywania na ciepło.