DOBROWOLSCY

# ~ 25 éve ~

## Prémium Húskészítmények Gyártója

www.dobrowolscy.pl

# Történelmünk

A Dobrowolscy márka több mint két évtizede egyet jelent a jó ízléssel, amely több nemzedéket köt össze az asztalnál a hétköznapokon és az ünnepek során egyaránt.
A márkajel mögötti értékek a kezdetektől kísérik a céget.
Minden egy családi hagyományokból kiinduló, húskészítményekkel foglalkozó kis vállalkozással kezdődött, amelynek ötletét Stanisław Dobrowolski és fia, Adam adta. A Dobrowolscy Húsüzem ott jött létre, ahol a család évek óta él és dolgozik – a festői Wadowice Górneban, Mielec és Tarnów között, Podkarpacie tiszta környezetében.
A ma már több mint 600 főt foglalkoztató vállalat a szakképzett személyzet kompetenciájának, a technológiai lehetőségeknek és a tevékenységi kör széles skálájának köszönhetően Lengyelország egyik legismertebb felvágottkészítője. Mindmáig megőrizte legértékesebb jellemzőjét: a tulajdonosok mindennapos odafigyelését, hogy a wadowicei felvágottak a legjobbak legyenek, s a Dobrowolski család büszkén kínálhassa azokat az Ön családjának is.

# Mészáros hagyományok

Mindannyian emlékszünk a hagyományos felvágottak ízére. Sokaknak a gyermekkort, az ünnepeket, vagy a nagymamánál töltött időt juttatják eszébe. Igyekszünk visszahozni e kellemes emlékeket napjainkba is. Az időutazás kulcsa a hagyományokhoz való megfelelő hozzáállás. Hagyományaink egyesítik a Dobrowolski család húsipari tradícióit és a remek felvágottakról híres régió hagyományait. A hagyomány számunkra alap és egyben kiindulópont. Erre építve alkotunk új termékeket, fejlesztünk új ízeket és formákat. Arra törekszünk, hogy minden termékünk a legjobb hagyományok alkotó jellegű továbbfejlesztése legyen.

# Termékek

A Dobrowolscy márka 25 éve örvend az ügyfelek és a fogyasztók elismerésének. Ennek alapját a hagyományos felvágottak ízét idéző termékek legjobb minőségére való állandó törekvés képezi. A márka mottója: „Ízzel egyesítjük a nemzedékeket", ami kétféleképpen is értelmezhető. Egyrészt a régi idők felvágottainak ízeit hozzuk el a mindennapokba. Másrészt széles és folyamatosan bővülő kínálatunk kielégíti az Ön minden családtagjának elvárásait.

A „Dobrowolscy" egyet jelent a tiszta és ökológiai szempontból érintetlen Podkarpacie vidék kiváló felvágottaival. Évek óta a legjobb hentes hagyományokat és tudást, újításokat és elszántságot egyesíti.

# A hús eredete

A lengyelek nemzedékeit évek óta összekapcsoló termékek készítéséhez feltétlenül szükséges a legjobb technológiai megoldások és a legjobb minőségű nyersanyagok alkalmazása. Évek óta csak ellenőrzött beszállítókkal működünk együtt. A cégek stabil pozícióval bírnak a lengyel és a nemzetközi piacon. Partnereink a nemzetközi szabványoknak és az élelmiszerelőállítási normáknak megfelelően dolgoznak. Ezek alkalmazása a legjobb minőséget és termékeink biztonságát garantálja. A Beszerzési Osztály tevékenységének fontos eleme az állandó minőségellenőrzés, ami a nyersanyagválasztás tökéletesítését célozza meg.

# Prémium sonkák

## Arany sonka

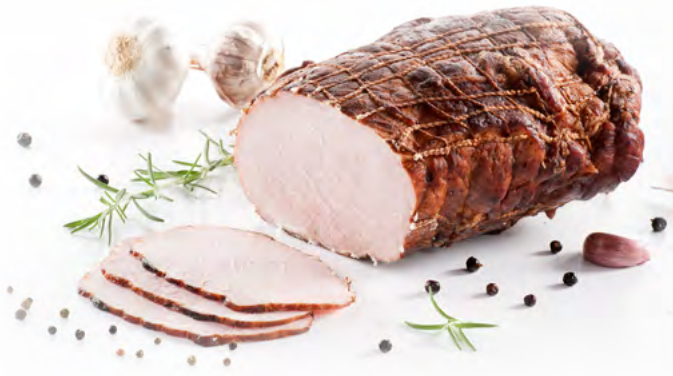
Házi receptúra alapján készült, arany színűre füstölt, magas hústartalmú (75%) sonka, védőgázas csomagolásban.

Súly: kb. 1,5-2,5 kg

## Combsonka

Sertéscombból (68%) készült, füstölt, ízletes sonka, védőgázas csomagolásban.

Súly: kb. 2-3,5 kg



## Prémium sonka

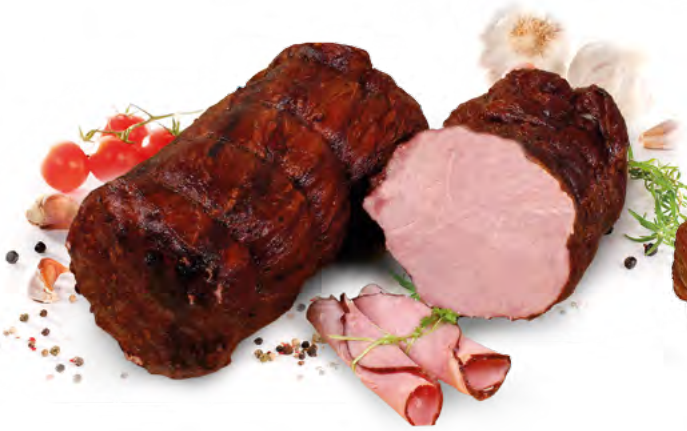
Tradícionálisan füstölt prémium sonka, védőgázas csomagolásban. 100g termék 110g sertéshús felhasználásával történt.

Súly: kb. 2-2,5 kg

## Nemes sertéskaraj

Magas hústratalmú (90%), prémium, füstölt sertéskaraj, védőgázas csomagolásban.

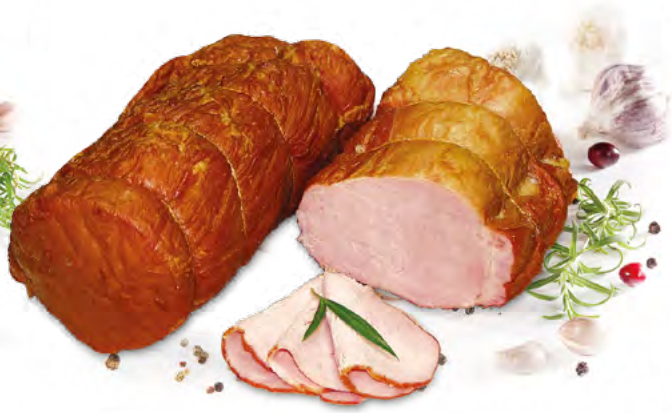
Súly: kb. 1,5-1,8 kg



## Meggyesi sült karaj

Füstölt sertéskaraj, sötét barnás/vöröses színű kéregben, védőgázas csomagolásban.

Súly: kb. 1,8-2,5 kg



## Kedvenc karaj

Világos színű, enyhén füstölt sertéskaraj, vákumfóliás csomagolásban.

Súly: kb. 2-2,5 kg

# Topbeles termékek

## Kőnigsbergi prémium löncs

Egyedi hullámos formájú, sertés és csirkehúsból készült prémium löncs, Top beles csomagolásban, kétféle méretben.

Súly: kb. 1,4 vagy 3,2 kg-os kiszerelésben.

## Kőnigsbergi csirkemellsonka

Egyedi, hullámos formájú, csirkemell sonka, Top beles csomagolásban, kétféle méretben.

Súly: kb. 1,6 vagy 3,5 kg-os kiszerelésben.

## Csülök sonka

Formázott csülök sonka,
90 nap szavatossági idővel.

Súly: kb. 2 vagy 5 kg kiszerelésben.

## Extra sonka

Formázott extra sertés sonka,
180 nap szavatossági idővel.

Súly: kb. 2 vagy 5 kg kiszerelésben.

## Gastro sonka

Formázott, sertéshúsból (51%) készült pizzasonka tömb, Top beles csomagolásban.

Súly: kb. 3 kg

## Csirkemell forma sonka

Formázott, füstölt baromfi sonka vakum fóliás csomagolásban.

Súly: kb. 1,4 vagy 2,8 kg-os kiszerelésben.

# Topbeles termékek

## Zöldséges szelet

Zöldséges felvágott Top bélben, sárgarépa, gomba, uborka, paprika mozaikokkal.

Súly: kb. 2 kg

## Baromfi gépsonka rolád

Alagút formájú baromfihúsból készült gépsonka, Top beles csomagolásban.

Súly: kb. 2-3,5 kg

## Ínyencfalat aszpikos löncs

Tégla formájú, sertéshúsból készült löncs, aszpikos bevonattal, Top beles csomagolásban.

Súly: kb. 1,5 kg

## Tiroli löncs

Tégla formájú, sertéshúsból készült löncs, egyedi ízhatással, Top beles csomagolásban.

Súly: kb. 1,5 kg

## Retro parizer

A múlt ízeit felidéző, 54 % hústartalmú, prémium minőségű sertéspárizsi, Top beles csomagolásban.

Súly: kb. 2,3 kg

# Különlegességek

## Marshall disznósajt

Aszpikos disznósajt, textil bélbe töltött, felezett, vákuum fóliás csomagolásban.

Súly: kb. 1,4 kg

## Húspástétom

Darált sertéshúsból és sertésmájból készült szeletelhető pástétom, pikáns zöldfüszeres kéregben.

Súly: kb. 1,8 kg

## Cigány szalonna

Sötét színűre füstölt, császárszalonna, védőgázas csomagolásban.

Súly: kb. 1,2-1,6 kg

# Virslik

## Party virsli

Magas hústartalmú (75%) prémium sertésvirsli, védőgázas csomagolásban.

Súly: kb. 1kg

## Roppanós virsli

Füstölt roppanós sertésvirsli (47%) védőgázas csomagolásban.

Súly: kb. 1kg

# Grill

## Ínyenc grillkolbász

Súly: kb. 1kg

DOBROWOLSCY

## Rólunk:

- dél - Lengyelország egyik legnagyobb, legmodernebb húsüzeme és vágóhídja.
- legmagasabb minőségi és biztonsági feltételeknek való megfelelés
- saját zöld-energia felhasználás a gyártás során
- több, mint 1500 tonna húskészítmény gyártása havonta
- több, mint 25 év húsipari tapasztalat
- több, mint 600 dolgozó

Magyarországi forgalmazó:
Nyerthús Kft.
1131 Budapest, Kámfor u. 19
Tel: +36 30 279 5060
www.nyerthus.hu