

POLSKA  
DZICZYŻNA  
— PREMIUM —



... od kuchni



# POZNAJMY SIĘ

---

Jesteśmy nowoczesnym i kompleksowym przedsiębiorstwem wyspecjalizowanym w przerobie dziczyzny oraz produkcji wysokogatunkowych wędlin. Wprowadzamy na rynek produkty w formie świeżej, a także mrożonej.

Działamy pod szyldem Polska Dziczyzna sp. z o.o. i mamy ambicję stać się najbardziej rozpoznawalną marką branży mięsnej w Polsce. Dostarczamy Klientom najlepszą, bo pochodzącą tylko z polskich lasów dziczyznę premium – pozyskiwaną zgodnie z kulturą myśliwską oraz kalendarzem łowieckim. Skup surowca realizujemy wyłącznie na podstawie umów z Regionalnymi Dyrekcjami Lasów Państwowych, nadleśnictwami oraz kołami łowieckimi.

Wyspecjalizowaliśmy się w pracy z wyborowym mięsem: dzika, sarny i jelenia szlachetnego. Nasza działalność – POLSKA DZICZYZNA sp. z o.o. jest wynikiem połączenia potencjałów oraz blisko 30-letnich doświadczeń dwóch polskich zakładów mięsnych: KANWIL sp. z o.o. oraz ZM Kabanos sp. z o.o.

**KANWIL** to jeden z największych producentów dziczyzny w Polsce oraz lider w eksporcie surowca na rynki międzynarodowe  
- [www.kanwil.pl](http://www.kanwil.pl)

Zakład Mięсны **KABANOS** to jeden z największych i najpopularniejszych w południowo – wschodniej Polsce producentów unikatowych wędlin oraz przetworów mięsnych  
- [www.kabanos.pl](http://www.kabanos.pl)

## DOBRY KLIMAT DLA BIZNESU ... leży w naszej naturze

---

**Oferujemy znacznie więcej** niż wysoką jakość wyrobów. Oprócz wyborowych produktów oferujemy bezpieczny i przewidywalny biznes. Przez blisko 30 lat działalności oba nasze zakłady wypracowały u Klientów kapitał zaufania, który jest dla nas jedną z najwartościowszych rekomendacji.

Żeby sprostać potrzebom i oczekiwaniom Twojego biznesu doskonalimy i optymalizujemy procesy:

»» pracy »» produkcji »» dostaw

 **POLSKI  
PRODUCENT**

I mimo że doskonale znamy naszą branżę, to nieustannie monitorujemy rynek i zmieniające się trendy: kulinarne, technologiczne i wzornicze.

- ✓ mięso z polskich lasów
- ✓ bez GMO
- ✓ bez antybiotyków i hormonów wzrostu







# JESTEŚMY KOMPLEKSOWI

**posiadamy** własną sieć skupów wysokiego zaufania

**prowadzimy** własny ubój, rozbiór, produkcję, pakowanie i wysyłkę

## DBAMY O BEZPIECZEŃSTWO:

- nasze zakłady są pod stałym nadzorem weterynaryjnym i sanitarnym
- wprowadziliśmy autorskie procedury bezpieczeństwa żywności

- wdrożyliśmy system jakości HACCP
- posiadamy certyfikat bezpieczeństwa IFS



## MAMY DOBRZE ZORGANIZOWANE ZAPLECZE



pracuje dla nas  
około 300 osób



posiadamy dwa  
zakłady produkcyjne



30 TON

nasze dzienne możliwości  
produkcyjne wynoszą 30 ton

**NASZE WYROBY SĄ POWTARZALNE PRODUKCYJNIE** oraz niepowtarzalne w smaku. Aby zachować ich świeżość oraz odpowiednio atrakcyjny wygląd, oferujemy wiele opcji pakowania, w tym:

- ✓ pakowanie w atmosferze ochronnej MAP
- ✓ pakowanie próżniowe VAC
- ✓ pakowanie w systemie SKIN PACK gwarantujące: ograniczenie wycieku soku; brak tlenu resztkowego; brak deformacji produktu; znakomitą prezentację wyrobu skutecznie oddziałującą na Klienta.\*

## SMAK, SKŁAD, SEREWIS



**SMAK:** nasi eksperci opracowali charakterystyczne nuty smakowe, bazując na naturalnych przyprawach i naturalnych aromatach.



**SKŁAD:** dbamy o jakość. Diczyzna jest synonimem zdrowego mięsa. Składy naszych produktów są krótkie i czyste.



**SERWIS:** jesteśmy z Tobą na każdym etapie współpracy.

\*Opakowanie SKIN PACK wytwarzane jest ze sztywnej folii dolnej i elastycznej folii górnej. Dolna taśka formowana jest stosownie do wymogów stawianych przez produkt, który jest na nią kładziony. Napełnione taśki podlegają próżni do łagodnego usunięcia tlenu, a folię górną nakładają wokół produktu. Folie dopasowują się do konturu produktu i łączą z folią dolną. Dzięki temu zabiegowi tlen resztkowy jest wyekskawiany z opakowania. Stosuje się spawanie całopowierzchniowe, a przy innych systemach skin pack zamykanie brzegowe.









## APETYT NA ZDROWIE

Moda na zdrowy styl życia zredefiniowała współczesne trendy żywieniowe. Jesteśmy świadkami popkulturowej rewolucji, w której zdrowe odżywianie znacznie wykracza poza dotychczasową interpretację tego zagadnienia.

Żywność musi być znacznie więcej niż tylko: bez konserwantów, alergenów, sztucznych aromatów i barwników...

Teraźniejszość wyznaczyła nowy kierunek dla kulinarnych trendów, które w znacznej mierze opierają się na premiumizacji. Przy czym dzisiejsze "premium" jutro stanie się oczywistym standardem.

Współczesny konsument oczekuje, że zostanie zaskoczony nieznaną dotąd jakością oraz smakiem.

Mięsa z dziczyzny to odpowiedź na niezaspokojony dotąd w pełni konsumencki apetyt na zdrowie. Dziczyzna jest synonimem zdrowego mięsa i z założenia postrzegana jest jako żywność "wzmoczonego" zaufania. Jest to naturalna i ekologiczna alternatywa dla mięs ze zwierząt hodowlanych. Polska dziczyzna to nowe premium. Jest znana od dawna, ale jakby dopiero odkrywana.

*Paweł Kobos*  
prezes Polska Dzikczyzna Sp. z o.o.

## WIĘCEJ DZICZYZNY na polskich stołach

Misją naszej firmy jest produkcja i popularyzacja naturalnych produktów z mięs dziko żyjących zwierząt leśnych.

Mięso jelenia, sarny i dzika, dzięki naturalnemu rytmowi ich wzrostu i odżywiania, ma wiele składników odżywczych o wyjątkowych walorach dietetycznych i prozdrowotnych. To najzdrowsze mięso jakie ma do zaoferowania natura.

Wysoka zawartość kwasów tłuszczowych omega-3, witamin i soli mineralnych oraz bardzo niska zawartość cholesterolu to ponadczasowe atrybuty mięsa z dziczyzny.

*Jerzy Daniel*  
wiceprezes Polska Dzikczyzna Sp. z o.o.



# BOGACTWO NATURY

Polska dziczyzna jest starannie pielęgnowanym dobrem natury. Podlega restrykcyjnej ochronie i kontroli. Okresy polowań są ustawowo regulowane, co gwarantuje zrównoważony rozwój zwierząt oraz chroni zasoby lasu przed degradacją. Tylko świadome zarządzanie gospodarką leśną pozwala korzystać z dóbr natury bez szkody dla środowiska naturalnego.

Poniżej prezentujemy okresy polowań. Ma to zasadnicze znaczenie w kontekście naszej oferty. W okresie polowań na dany gatunek sprzedajemy mięsa świeże, a w pozostałym czasie mięsa w postaci mrożonej.

## JELEŃ

♂ od 21 sierpnia  
do 28 lutego

♀ od 1 października  
do 15 stycznia



## SARNA

♂ od 11 maja  
do 28 września

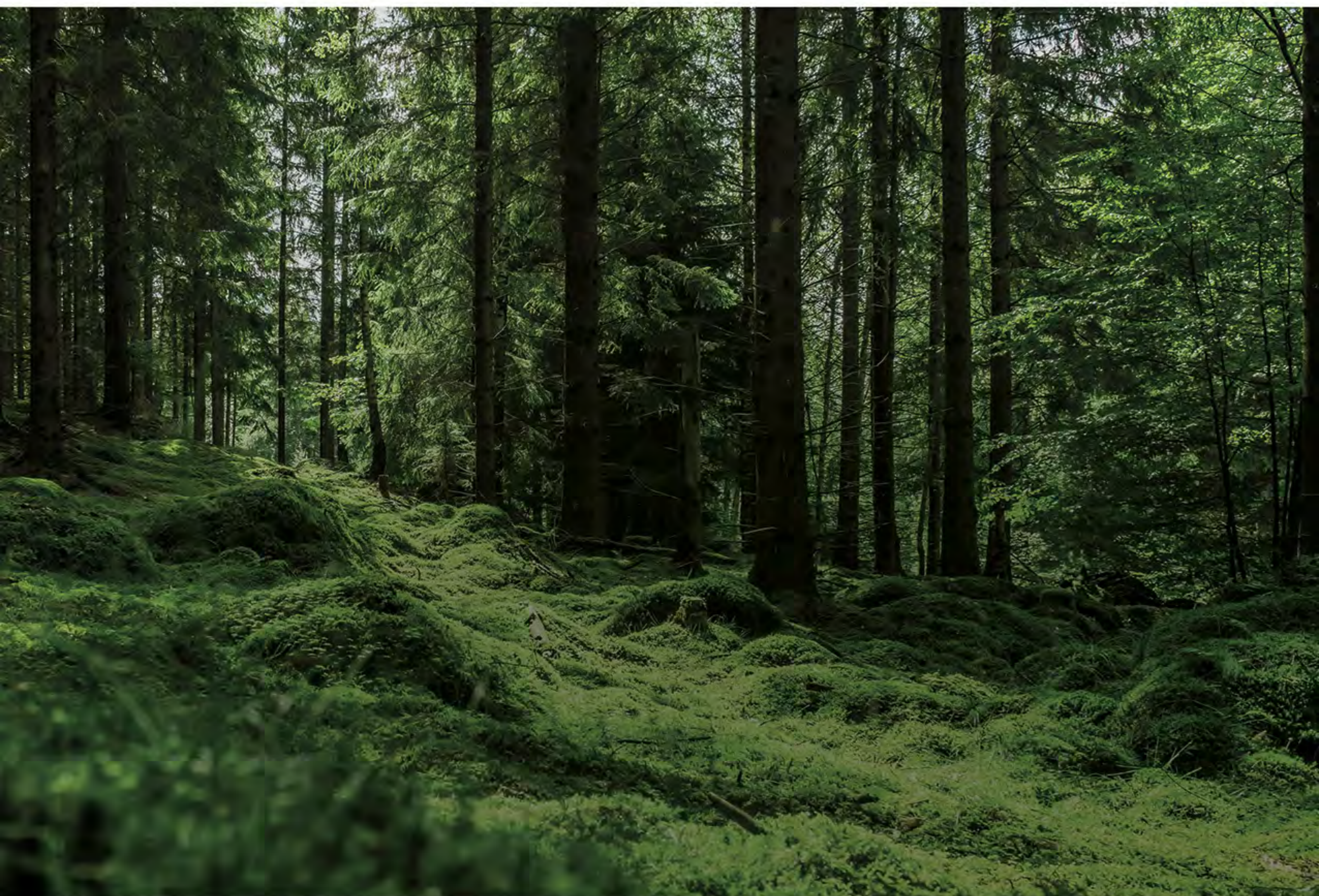
♀ od 1 października  
do 15 stycznia



## DZIK

♂ od 1 stycznia  
do 31 grudnia

♀ od 1 stycznia  
do 31 grudnia







# JELEŃ *Cervus elaphus*

engl. red deer; franz. cerf rouge; ital. cervo nobile; span. ciervo común

- 1 kark
- 2 comber
- 3 łopaska
- 4 połędwica
- 5 udziec
- 6 boczek
- 7 pręga



Jeleń jest to jeden z największych gatunków zwierzyny płowej. Jego pożywieniem są przede wszystkim liście, kora, owoce oraz pędy drzew i krzewów, zboża, trawy i ziola.

Mięso jelenia charakteryzuje się niską zawartością tłuszczu oraz wysoką zawartością pełnowartościowego białka i wyższym poziomem żelaza w porównaniu z wieprzowiną, drobiem czy wołowiną.

3 lata 21 dni

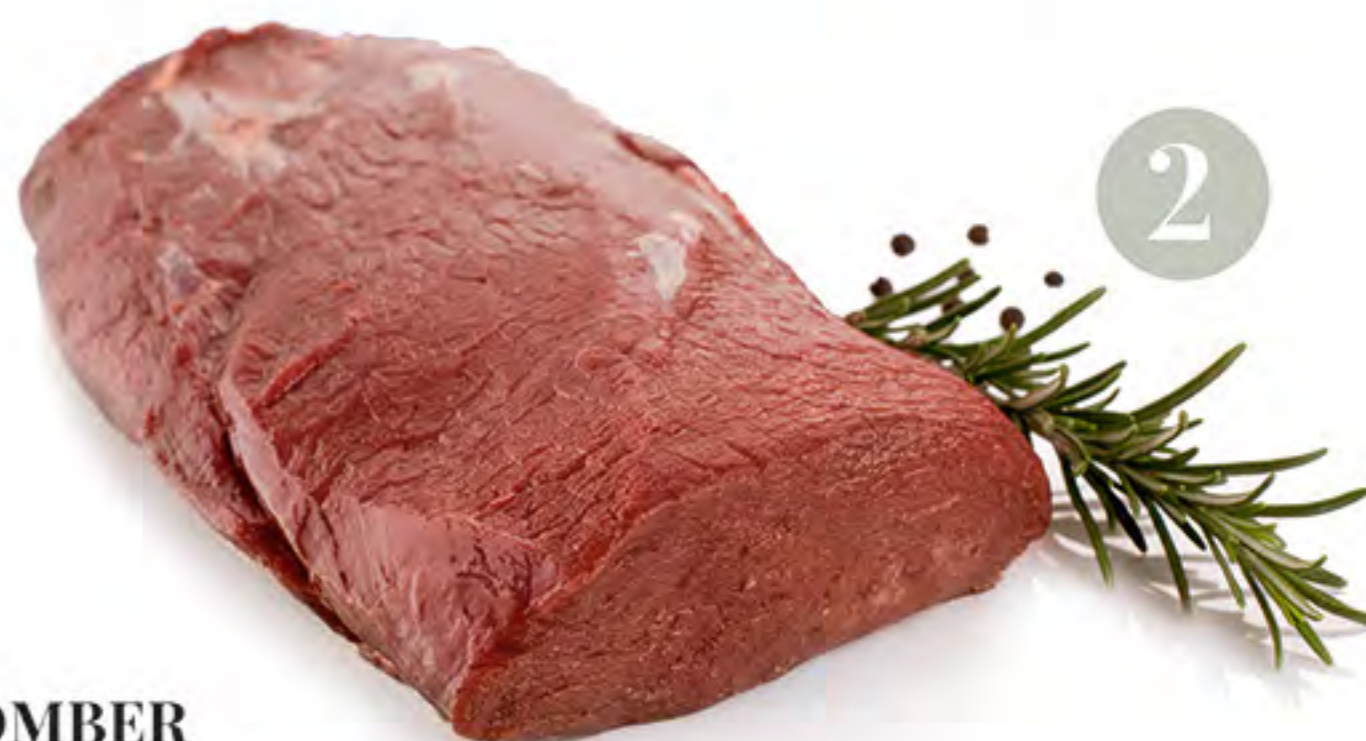
°C -18°C 0-2°C



4

## POŁĘDWICA

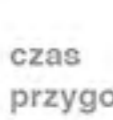
Połędwica z jelenia jest szczególnie polecana na specjalne okazje. Jest krucha i delikatna oraz łatwa w przyrządzeniu. Połędwica jest jakościowo najwyższym rodzajem mięsa o uniwersalnym zastosowaniu.



2

## COMBER bez kości

Comber z jelenia to delikatne mięso z części lędźwiowej, jest to jeden z najsmaczniejszych elementów. Comber doskonale nadaje się na medaliony i steki, jest delikatny, a zarazem soczysty.





5



**UDZIEC**  
bez kości

Udziec z jelenia jest wykwintnym mięsem o niskiej zawartości tłuszczu. Idealnie nadaje się do pieczenia w całości jak i w kawałkach.

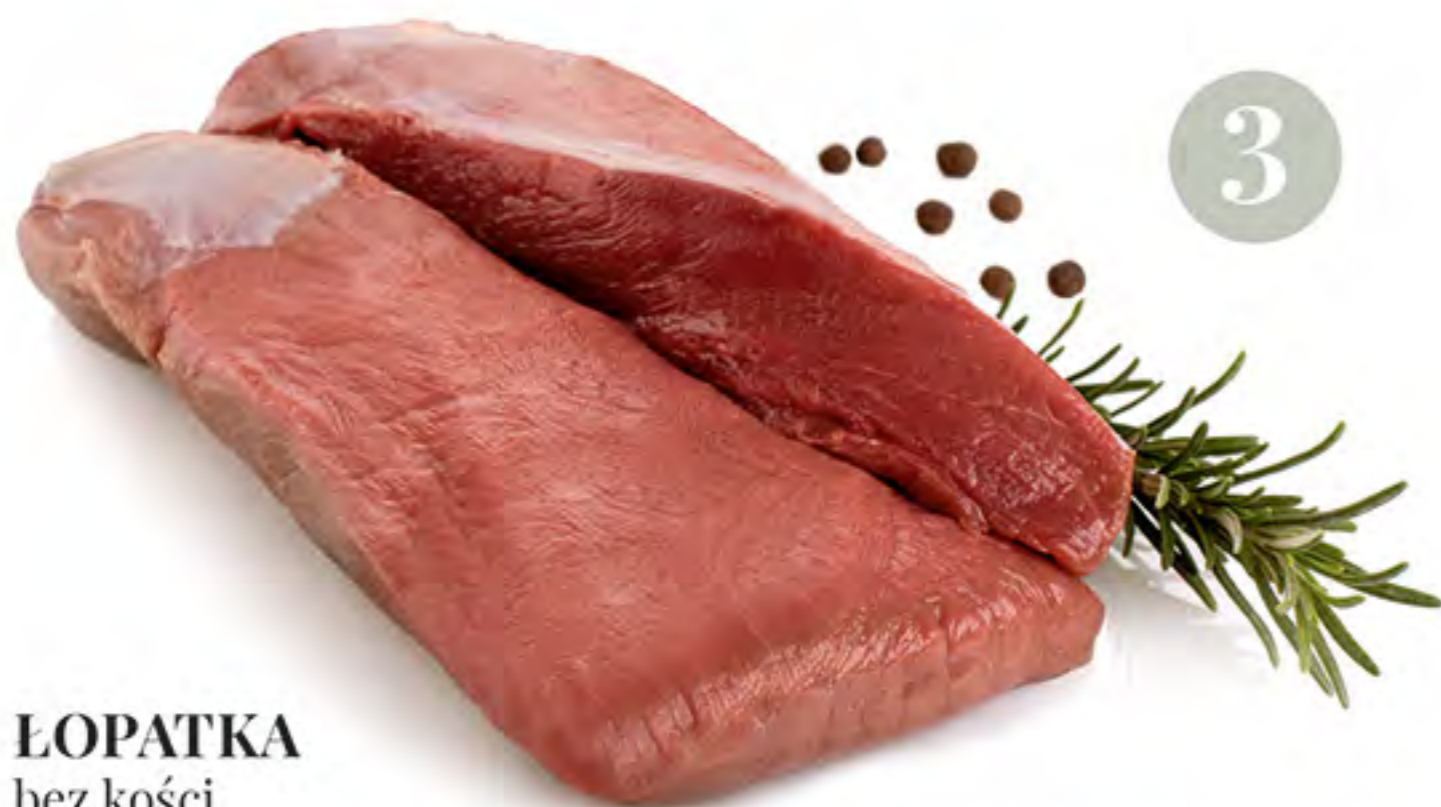
1



**KARK**

Karkówka z jelenia charakteryzuje się kruchym i soczystym mięsem o ciemnoczerwonej barwie, delikatnie otoczonym tłuszczem oraz błonami. Mięso jest zwarte i sprężyste, o delikatnym smaku.

3



**ŁOPATKA**  
bez kości

Łopátka z jelenia składa się z mięśni o niejednorodnej strukturze, które są ze sobą luźno połączone. Charakteryzuje się czerwono-brunatną barwą oraz nieznacznym przerostem tłuszczowym, możemy z niej przyrządzić wiele dań, np. gulasz, mielone czy pieczeń.

1 3



**GULASZ**  
(łopátka, kark)

Gulasz z jelenia to rodzaj mięsa, który składa się z kawałków łopatki i karku. Świetnie nadaje się do przyrządzania gulaszu oraz do szaszłyków na grilla.



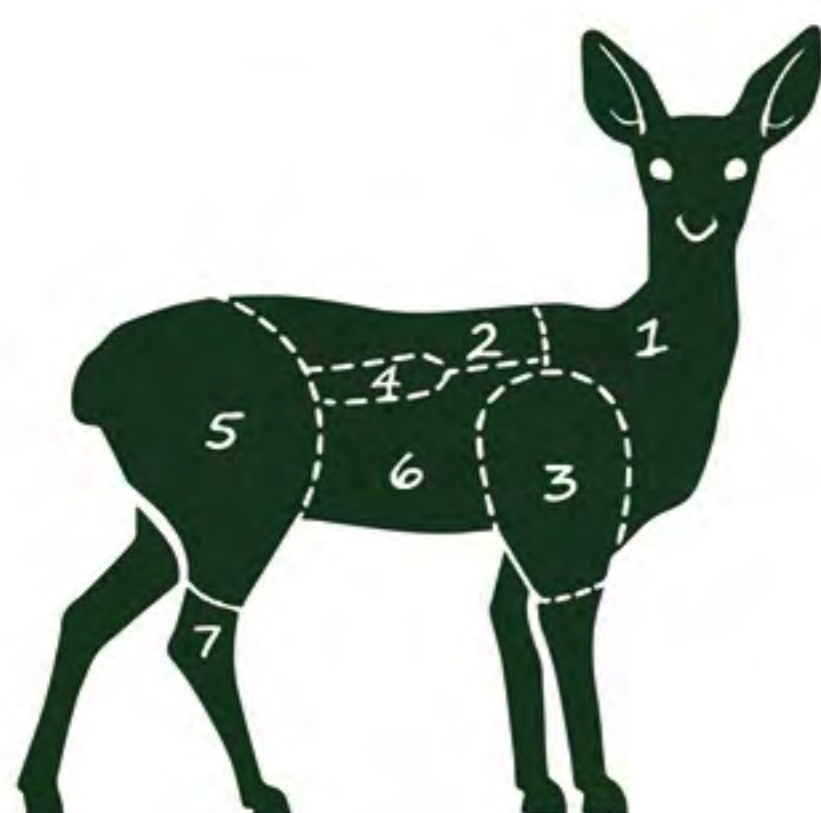


# SARNA

Capreolus capreolus

engl. roe deer; franz. chevreuil; ital. capriolo; span. corzo

- 1 kark
- 2 comber
- 3 łopátka
- 4 polędwica
- 5 udziec
- 6 boczek
- 7 pręga



Sarna jest gatunkiem roślinożernym, żywi się trawami, ziołami, liśćmi, grzybami i owocami leśnymi. Sarnina to mięso najwyższej jakości. Jest najbardziej soczystym i delikatnym mięsem z grupy zwierząt łownych.

Stanowi bogate źródło ważnych dla człowieka składników mineralnych, przede wszystkim żelaza, fosforu i wapnia.

  3 lata  21 dni

 °C  -18°C  0-2°C



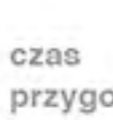
## POŁĘDWICA

Polędwica z sarny to bardzo wysokiej jakości produkt, charakteryzuje się delikatną, miękką, soczystą, a zarazem kruchą strukturą. Jest najsmaczniejszym i najcenniejszym elementem mięsa, lecz jego dostępność jest ograniczona.



## COMBER z kością

Comber z sarny to mięso bardzo wysokiej jakości. Można z niego uzyskać steki z kością T-bone oraz kotlety z kością.







5

### UDZIEC

Udziec z sarny jest wykwintnym mięsem o niskiej zawartości tłuszczu. Idealnie nadaje się do przyrządzania pieczeni.



1

### KARKÓWKA

Karkówka z sarny charakteryzuje się kruchym i soczystym mięsem o ciemnoczerwonej barwie, delikatnie otoczonej błonami. Mięso jest zwarte i sprężyste o delikatnym smaku. Karkówkę z sarny można wykorzystać zarówno do steków, jak i do gulaszu.



3

### ŁOPATKA bez kości

Łopatka z sarny jest mięsem o niskiej zawartości tłuszczu. Doskonale nadaje się na gulasz, mielone czy pieczeń.



1 3

### GULASZ (łopatka, kark)

Gulasz z sarny, podobnie jak gulasz z jelenia, to rodzaj mięsa, który składa się z kawałków łopatki i karku. Świetnie nadaje się do przyrządzania gulaszu oraz do szaszłyków na grilla.

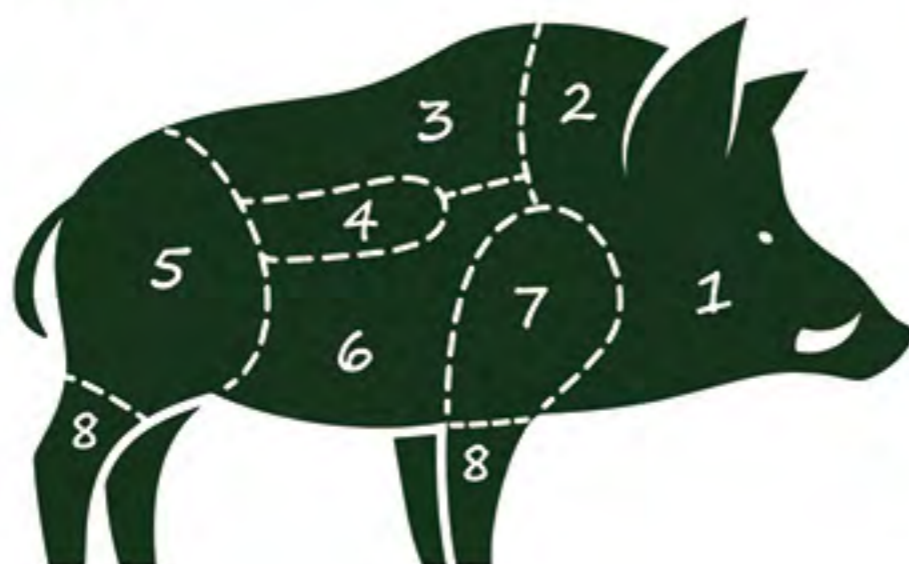


# DZIK

Sus scrofa

engl. wild boar; franz. sanglier; ital. cinghiale; span. jablí.

- 1 głowa / policzek
- 2 kark
- 3 schab
- 4 połówka
- 5 szynka
- 6 boczek
- 7 łopatka
- 8 pręga



Dzik jest przodkiem świni domowej, naturalnym środowiskiem życia dzików jest las. Jego pokarm stanowią: zielone części roślin, orzechy buczyny, żołędzie, owoce, grzyby, korzenie, ziemniaki, buraki, zboże.

Mięso z dzika ma ciemnoczerwoną barwę oraz 3 razy mniej kalorii niż wieprzowina.

  3 lata  21 dni

 °C  -18°C  0-2°C



4

## POŁĘDWICA

Połędwica z dzika to delikatne mięso o mocno czerwonym kolorze, które charakteryzuje się bardzo niską zawartością tkanki tłuszczowej. Krucha i delikatna, a na dodatek łatwa w przyrządzeniu.



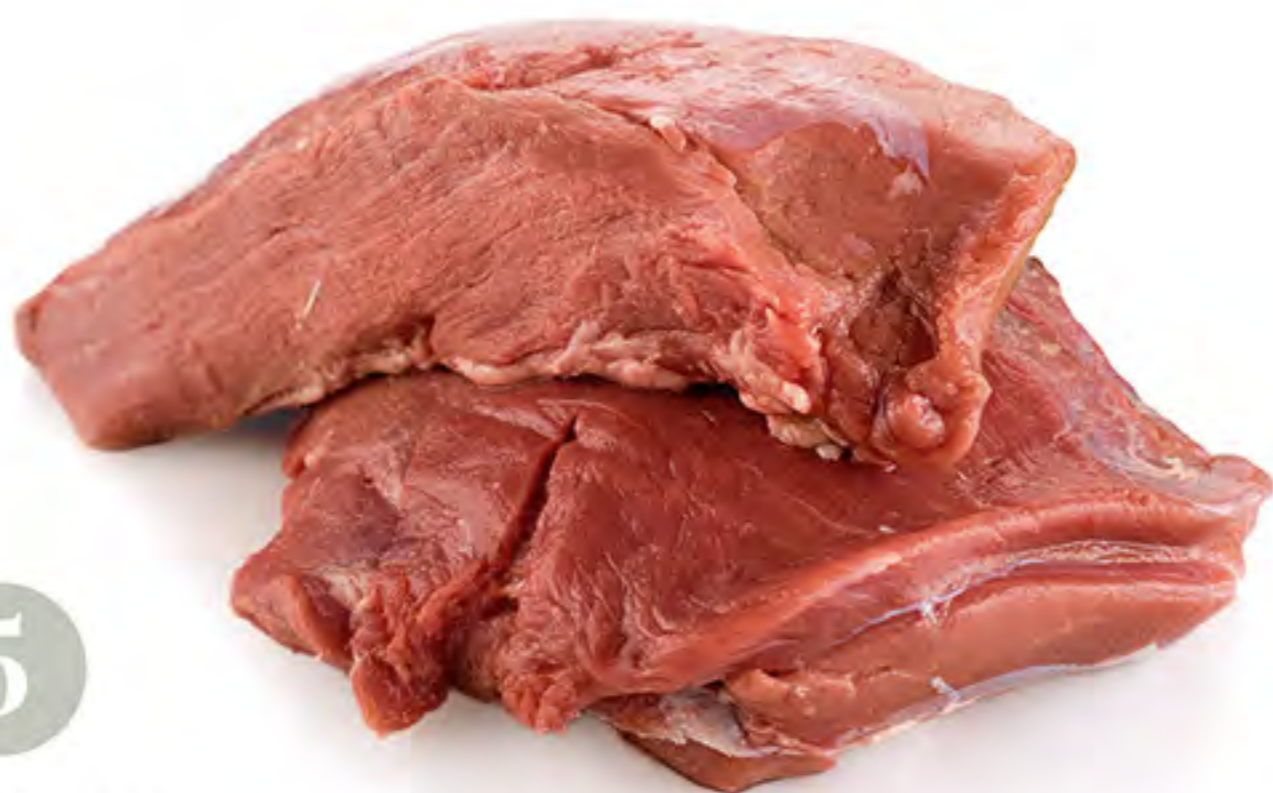
3

## SCHAB bez kości

Schab z dzika, podobnie jak pospolity schab wieprzowy, ma bardzo wiele zastosowań. Stanowi bogate źródło składników mineralnych, przede wszystkim żelaza (na co wskazuje jego intensywnie czerwony kolor), fosforu i wapnia.



5



### **SZYNKA**

bez kości

Dzięki odpowiedniej technice cięcia szynkę możemy podzielić na części idealnie nadające się na steki i medaliony.

2



### **KARKÓWKA**

Karkówka świetnie nadaje się do potraw na grilla, steków, szaszłyków oraz do pieczenia w całości.

7



### **ŁOPATKA**

bez kości

Łopatka z dzika to delikatne mięso cenione za smak i miękkość. Jest podstawowym mięsem do przyrządzania steków, zrazów oraz gulaszu.

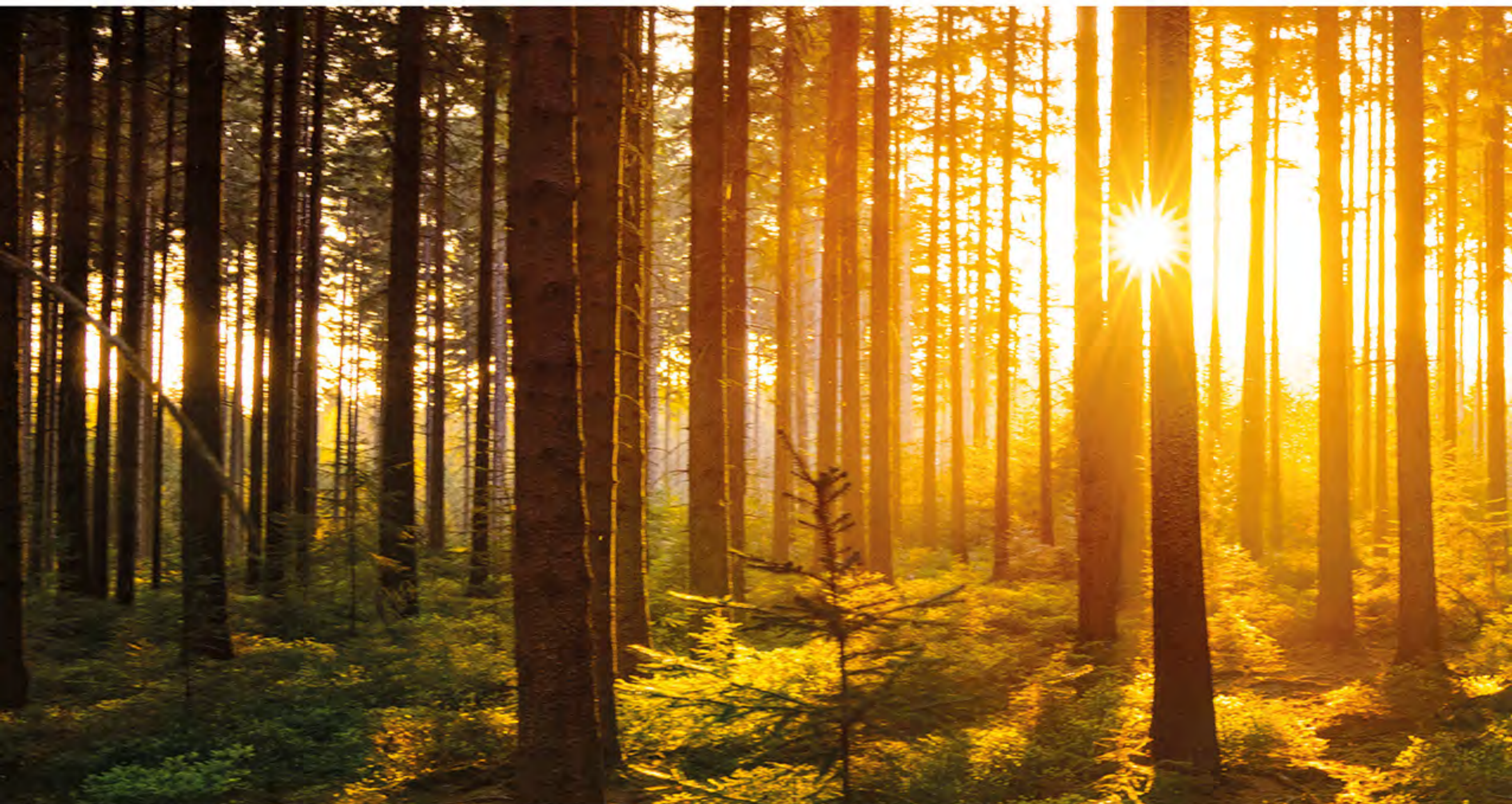
2 7



### **GULASZ**

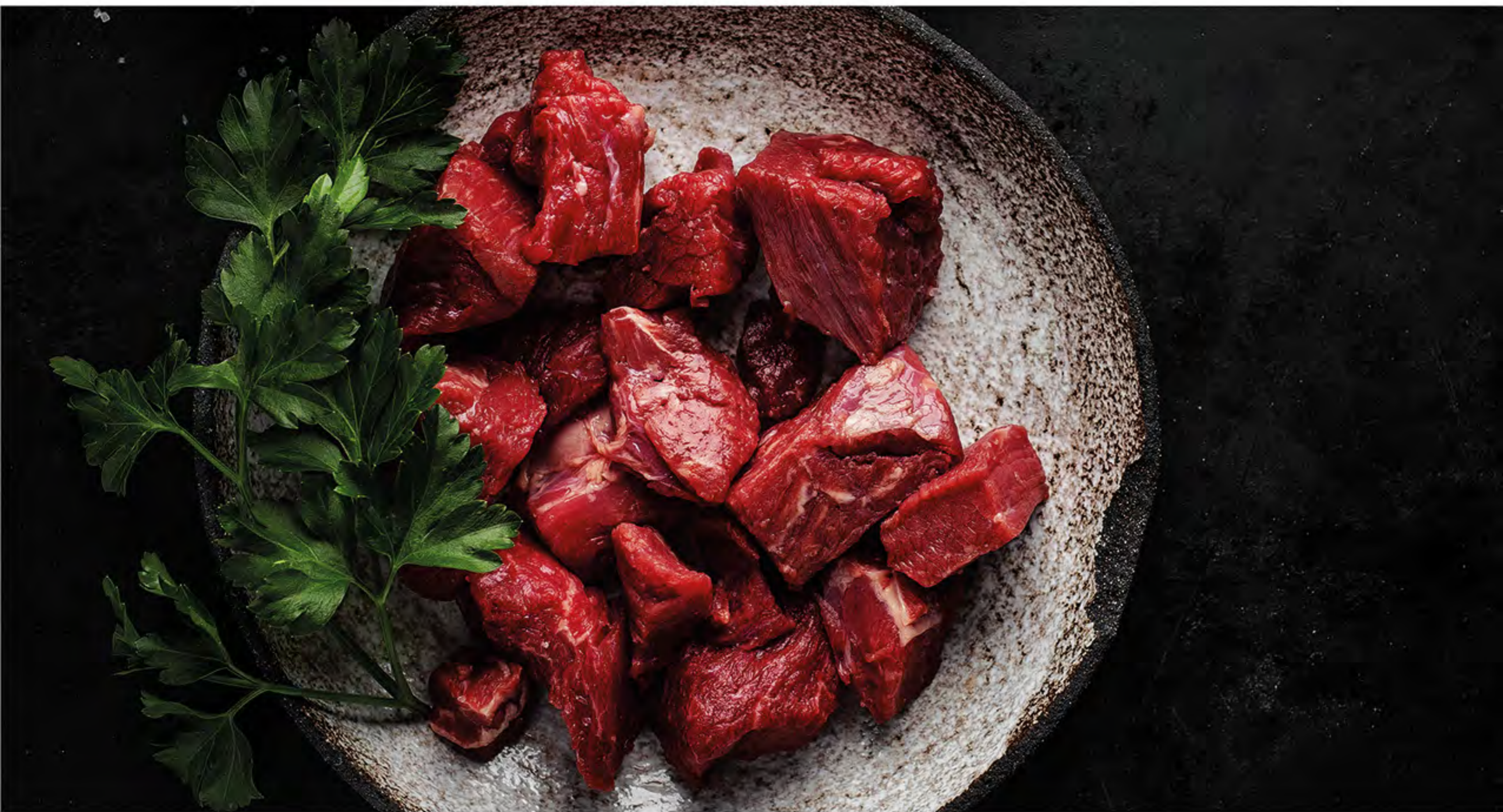
(kark, łopatka bez pręgi)

Gulasz z dzika to rodzaj mięsa, który składa się z kawałków łopatki i karku. Świetnie nadaje się do przyrządzania w sosie oraz szaszłyków na grilla.





# MIĘSA SUROWE NA GULASZ



 300g

 -18°C

 0-2°C





# SZLACHETNY GULASZ Z JELENIA



Składniki na 4 porcje po 150 g

- 600 g mięsa gulaszowego z jelenia
- 1/2 dużej cebuli
- 1 duża marchew
- 1 korzeń pasternaku
- 1 szt. topinamburu
- 1/4 pora (biała część)
- 3 liście laurowe
- 5 ziaren czarnego pieprzu
- 1/2 łyżki suszonego czosnku niedźwiedziego
- 3 jagody jałowca
- 50 g masła
- 20 ml oliwy z winogron
- 0,5 l wody
- 100 ml nalewki dereniowej
- sól, pieprz - do smaku

## ZASMAŻKA

- 20 g masła
- 30 g mąki pszennej

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 01** Gulaszowe mięso z jelenia marynujemy w rozmarynie i czosnku niedźwiedzim z oliwą i nalewką dereniową (można zostawić w lodówce na całą noc).
- 02** Cebulę i topinambur kroimy w kostkę, marchew i pasternak w półtalarki. Najpierw na maśle z oliwą przesmażamy cebulę, po chwili dodajemy pasternak, topinambur, marchewkę i smażyemy tak, aby nabrały złotego koloru.
- 03** Dodajemy mięso, obsmażamy je ze wszystkich stron, zatrzymując soki w mięsie, i na dość dużym ogniu podsmażamy. Kiedy lekko się zarumieni, dodajemy przyprawy oraz zioła i zalewamy wodą, aby zakryła mięso i warzywa. Zmniejszamy ogień, przykrywamy i dusimy. Kiedy mięso już zmięknie, solimy i pieprzymy do smaku.
- 04** Można zagęścić gulasz zasmażką. Na patelni rozpuszczamy masło i przesmażamy mąkę do złotego koloru, następnie dolewamy do gulaszu, ciągle go mieszając, do odpowiedniej gęstości. Nasz wyborny dziki gulasz idealnie pasuje do kasz i ziemniaków. Podawać go możemy z czerwoną kapustą kiszoną lub buraczkami ćwikłowymi.

*Jakub Wolski*





# JAKUB WOLSKI

ćwierćfinalista Hell's Kitchen





# SZLACHETNY GULASZ Z DZIKA



## Składniki na 4 porcje po 150 g

- 600 g mięsa gulaszowego z dzika
- 1/2 białej cebuli
- 1 ząbek czosnku
- 1 duża marchew
- 1 korzeń pietruszki
- 1/2 bulwy selera
- 1/2 papryki czerwonej
- 3 liście laurowe
- 5 szt. ziela angielskiego
- 5 jagód jałowca
- 30 ml oliwy z pestek winogron
- 200 ml wody
- 200 ml wina czerwonego wytrawnego
- tymianek (najlepiej świeży, ale można użyć suszonego)
- sól, pieprz, papryka słodka - do smaku

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 01** Gulaszowe mięso z dzika marynujemy w tymianku z oliwą (można zostawić w lodówce na całą noc).
- 02** Cebulę i seler kroimy w kostkę, marchewkę i pietruszkę w półtalarki, czosnek drobno siekamy lub miażdżymy, a paprykę (najlepiej obraną ze skórki) kroimy w paski.
- 03** Najpierw na maśle z oliwą przesmażamy cebulę, po chwili dodajemy czosnek, pietruszkę, seler, marchewkę i smażymy tak, aby nabrały złotego koloru. Na końcu dodajemy paprykę.
- 04** Dodajemy mięso, obsmażamy je ze wszystkich stron, zatrzymując soki w mięsie, i na dość dużym ogniu podsmażamy. Kiedy lekko się zarumieni dodajemy paprykę w proszku, liść laurowy, ziele angielskie, owoce jałowca i zalewamy wodą i winem w proporcji 1 do 1 (tak, aby mięso przykryć do połowy).
- 05** Zmniejszamy ogień, przykrywamy i dusimy. Co jakiś czas dolewamy wodę. Kiedy mięso już zmięknie, solimy i pieprzymy do smaku. Nasz wyborny dziki gulasz idealnie pasuje do kasz i ziemniaków. Podawać go możemy z czerwoną kapustą kiszoną lub buraczkami ćwikłowymi.

*Jakub Wołski*





# WYBORNE STEKI

to dzikie oblicze natury w najczystszej postaci. Kwintesencja smaku.



3 lata



21 dni



4 h



3 h



data ważności



mrożony



świeży



warunki przechowywania



czas przygotowania



jednostka opakowania





3 lata



21 dni



4 h



3 h






# WOLNO GOTOWANE DANIA GOTOWE

Poznaj dzikie oblicze natury skrywane w ekologicznie czystych polskich lasach. Zapraszamy Cię do świata wykwintnych smaków wolno gotowanych potraw, przygotowanych z najlepszych gatunków mięs oraz aromatycznych sosów.






POLSKA  
**DZICZYŻNA**  
PREMIUM



100%  
MIĘSA Z JELENIA  
2 PORCJE


**COMBER Z JELENIA**  
WOLNO GOTOWANY  
W SOSIE WŁASNYM



PRODUKT  
**BEZ  
KOŚCI**

2  
PORCJE

PASUJE DO



POLSKA  
**DZICZYŻNA**  
PREMIUM

MIĘSO Z JELENIA

Poddane procesowi wolnego gotowania zachowuje swoją strukturę i smak, jest zawsze miękkie i delikatne.

**PRZECHOWYWANIE:**  
Przechowywać w temperaturze od 0°C do +8°C.  
Po otwarciu przechowywać nie dłużej niż 24 h.


**NALEŻY SPOŻYĆ DO:**  
Informacja na etykiecie umieszczonej z tyłu opakowania.




# WOLNO GOTOWANE DANIA GOTOWE


Delikatne mięso z dziczyzny poddane procesowi wolnego gotowania zachowuje swoją strukturę i smak, jest zawsze miękkie i delikatne. To smaczna propozycja dla wszystkich entuzjastów kulinarnych rozkoszy.



 500g

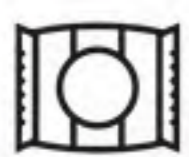
 6 miesięcy

 0-4°C

 5 minut







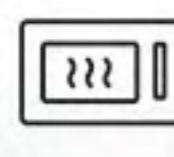
500g



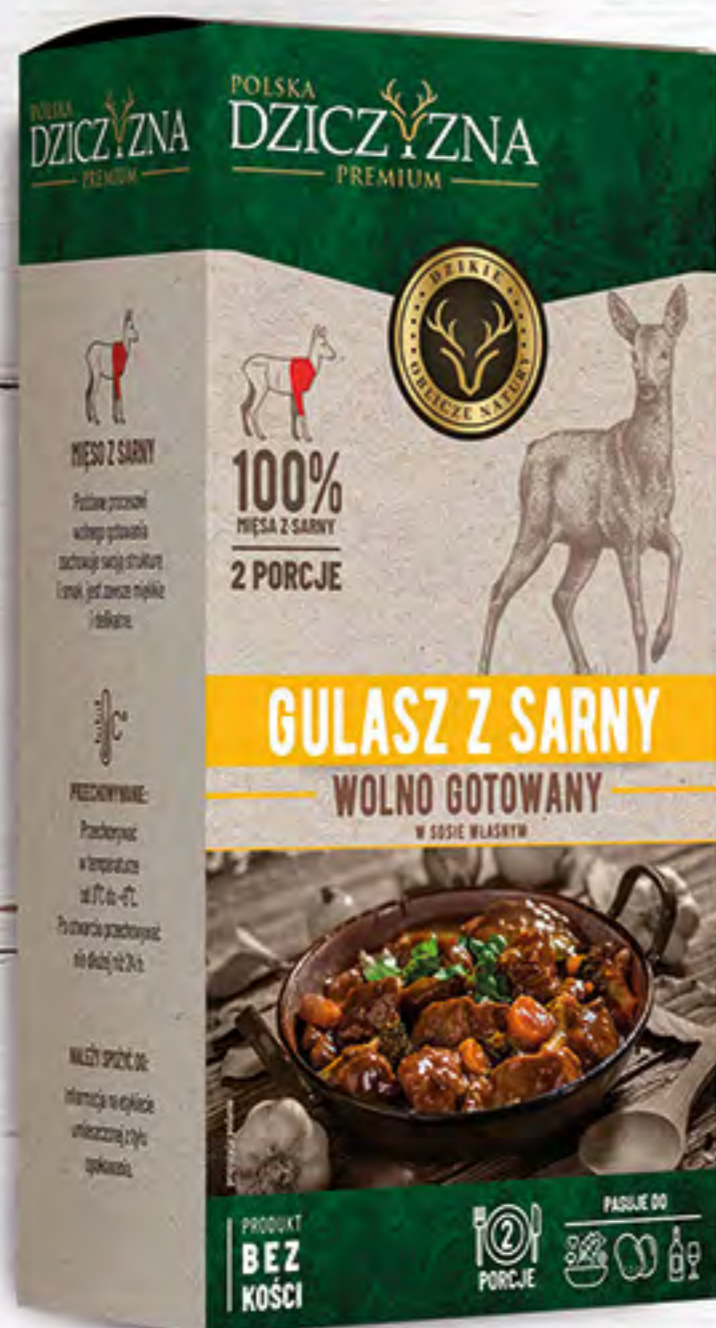
6 miesięcy



0-4°C



5 minut





**SŁOIKI PEŁNE SMAKU** Mięsne konserwy w aromatycznie leśnych sosach własnych, delikatne pasztety przygotowane wg myśliwskich receptur oraz smalczyki, to idealny dodatek do kanapek.



 280g

 12 miesięcy







280g



12 miesięcy





# TRADYCYJNE WYROBY MYŚLIWSKIE Z DZIKA



**SZYNKI** 200-1000g 28 dni 0-4°C



## SZYNKA WĘDZONA

Do wytworzenia 100 g produktu zużyto 103 g mięsa z dzika. Właściwie dobrany czas wędzenia sprawia, że szynka jest krucha, ale również soczysta. Naturalne przyprawy oraz sól, a także brak wzmacniaczy smaku sprawiają, że produkt ten nie traci na swojej naturalności i do końca zachowuje prozdrowotne walory mięsa ze zwierzyny leśnej.

## POŁĘDWICA WĘDZONA

Do wytworzenia 100 g produktu zużyto 102 g mięsa z dzika. Delikatne mięso z dzika wędzone dymem olchowo-bukowym. Właściwie dobrany czas wędzenia sprawia, że połówka jest nie tylko krucha, ale również soczysta. Brak ulepszaczy, wzmacniaczy smaku sprawia, że produkt ten nie traci swojej naturalności i do końca zachowuje prozdrowotne walory mięsa od zwierzyny leśnej.

## BOCZEK WĘDZONY

Parzony i wędzony boczek z dzika. Obowiązkowe danie na rodzinny obiad lub biesiadę ze znajomymi. Na 100 g produktu zużyto 108 g mięsa z dzika. Bez wzmacniaczy smaku czy sztucznych barwników.

**KIELBASY** 200-1000g 28 dni 0-4°C



## KIELBASA WĘDZONA

Do wytworzenia 100 g produktu zużyto 128 g mięsa z dzika. Kielbasa wyprodukowana w 100% z mięsa z dzika. Średnio rozdrobniona, pieczona i wędzona naturalnym dymem olchowo-bukowym. Odpowiednio dobrane naturalne przyprawy oraz charakterystycznie wyczuwalny czosnek podkreślają znakomity smak mięsa z dzika.

## KABANOSY

Do wytworzenia 100 gram produktu zużyto 142 g mięsa z dzika. Kabanosy wyprodukowane w 100% z mięsa z dzika. Średnio rozdrobnione, pieczone i wędzone naturalnym dymem olchowo-bukowym. Chrupiąca, naturalna osłonka oraz intensywne, pikantne, naturalne przyprawy nadają smak i wyjątkowy charakter kabanosom.

## KIELBASKI BIAŁE

Kielbaski wyprodukowane ze 100% mięsa z dzika, parzone. Do wytworzenia 100 g produktu zużyto 110 g mięsa z dzika. Delikatne w smaku, z wyczuwalną nutą czosnku, pieprzu i majeranku.



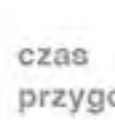
250g  
 21 dni 0-4°C

## PASZTET PIECZONY

Pasztet pieczony w 100% z mięsa z dzika. Delikatny smak pasztetu zapieczony pod lekką kruszonką.

## PASZTETOWA Z DZICZYZNĄ

Klasyczna pasztetówka wyrabiana zgodnie z dawną masarską tradycją naszego regionu. Przywołuje smak produktów sprzed lat.






# TRADYCYJNE WYROBY MYŚLIWSKIE Z JELENIA

oraz produkty sezonowe

**SZYNKI**  200-1000g

 28 dni  0-4°C

**KIELBASY**  800-2000g



## SZYNKA WĘDZONA

Do wytworzenia 100 g produktu zużyto 108 g mięsa z jelenia. Naturalnie wędzona dymem olchowo – bukowym, który podkreśla smak, jak i sprawia, że szynka staje się krucha i soczysta. Tradycyjna receptura oparta na naturalnych przyprawach, a także brak wzmacniaczy smaku sprawiają, że produkt ten nie traci na swojej naturalności i do końca zachowuje prozdrowotne walory.

## KIELBASA

Doskonała pieczona i wędzona kielbasa w 100% z mięsa z jelenia. Do wytworzenia 100 g produktu zużyto 133 g mięsa z jelenia. Aromatyczna, mocno wędzona z wyczuwalną nutą czosnku i ziół. Bez wzmacniaczy smaku, sztucznych barwników czy aromatów.




## KABANOSY

Do produkcji kabanosów użyto najlepszej jakości szlachetnego mięsa z jelenia. Do wytworzenia 100g produktu zużyto 130 g mięsa z jelenia. Cienkie i chrupiące. Opalane drewnem olchowo-bukowym. Bez wzmacniaczy smaku, sztucznych barwników czy aromatów.

## PRODUKTY SEZONOWE






## KIELBASA GRILLOWA

 200-1000g  21 dni  0-4°C

Wykonana w 100% z mięsa z dzika, drobno rozdrobiona, parzona i wędzona. Dodatek aromatycznych, intensywnych, naturalnych przypraw, w tym czarnego pieprzu, nadaje jej charakterystycznego, lekko pikantnego smaku. Bez wzmacniaczy smaku, sztucznych barwników czy aromatów.

## BURGERY

 2x150g | 2x200g  6 miesięcy  -18°C

Oferujemy BURGERY z dzika, jak i jelenia. Dostępne gramatury to 150 g i 200 g sztuka.

## ZESTAWY GRILLOWE

 400-1000g  14 dni  0-4°C

Zestaw Grillowy to kompozycja mięsnych przysmaków do grillowania. Oprócz kielbasy czy kielbasek cienkich, w ofercie dostępne są także steki oraz mięsa w marynacie.







POLSKA  
**DZICZYŻNA**  
— PREMIUM —

**ZAPRASZAMY DO WSPÓŁPRACY**

**Polska Dzikizna sp. z o.o.**  
ul. Rzeszowska 136  
39-200 Dębica  
NIP: 8172198357

[biuro@dziczyznapremium.pl](mailto:biuro@dziczyznapremium.pl)

[www.dziczyznapremium.pl](http://www.dziczyznapremium.pl)