Barczyk

TRADYCJA OD 1977

Katalog Produktów

PRODUCENT REGIONALNYCH
WYROBÓW MIĘSNYCH

TRADYCJA JAKOŚĆ SMAK OD 1977

www.barczyk.eu

Katalog Produktów

O nas

Zakład Mięsny „Barczyk" sp.j., to rodzinna firma z tradycją sięgającą 1977 r. Oferujemy polskie, świeże mięso z własnego uboju oraz regionalne wyroby mięsne według własnej, tradycyjnej receptury. Od samego początku istnienia zakładu postawiono na jakość, która jest naszym priorytetem, jak również dopracowywane przez lata tradycyjne receptury. Dzięki zaangażowaniu właścicieli i pracowników, zakład zdobył silną i stabilną pozycję na rynku. Specjalizujemy się w produkcji wędlin regionalnych, uboju oraz rozbiorze mięsa wołowego, wieprzowego, drobiu, dziczyzny jak i mięsa strusia. Produkujemy również na zlecenie marek własnych (private label).

Dzięki wiedzy i zdobytemu doświadczeniu jesteśmy w stanie gwarantować wysokiej jakości produkty mięsne, z których jesteśmy dumni.

Podtrzymując rodzinną tradycję i atmosferę, mamy nadzieję zyskać w Państwa oczach opinię wiarygodnego i rzetelnego partnera.

32-340 Wolbrom, ul. Pompka 7
32 644 29 56
662 010 320
info@barczyk.eu
www.barczyk.eu

OD 1977 TRADYCJA JAKOŚĆ SMAK

Specjalizacja

WIEPRZOWINA

Wieprzowina jest od lat najpopularniejszym mięsem na polskich stołach. Zawdzięcza to niewątpliwie swojej uniwersalności oraz walorom smakowym. Na tle innych mięs wyróżnia je bogatość w wartości energetyczne.

Podstawowy składnik wielu wędlin i tradycyjnych potraw kuchni polskiej.

WOŁOWINA

Wołowina to mięso szlachetne. Znane jest ze swojej kruchości, i doskonałego smaku. Bogate w wartości odżywcze. Wołowina jest jednym z głównych źródeł witaminy B12. Mięso wołowe szczególnie lubiane jest przez wszystkich fanów kuchni amerykanskiej.

DRÓB

Drób to doskonałe źródło białka, witamin oraz minerałów. W porównaniu do mięsa wieprzowego czy wołowego, szczyci się niższą zawartością tłuszczu, stąd też polecane jest często sportowcom oraz osobom chcącym obniżyć cholesterol.

Nasze wyroby takie jak indyk w ziołach czy faszerowany kurczak idealnie wpasują się w dietę każdego fana drobiu.

DZICZYZNA I MIĘSO STRUSIA

Dziczyzna jest to mięso pochodzące od tzw. zwierzyny łownej, jak na przykład dziki, sarny, czy króliki. Mięso szlachetne i wyjątkowe w swoim smaku, ze względu na naturalną dietę zwierząt.

Mięso strusia należy do jednych z najzdrowszych, które pojawiają się na naszych stołach. Stanowi ono niezwykły przysmak, jak również ma wyjątkowe walory zdrowotne.

SCHAB
staropolski

SZYNKA
staropolska

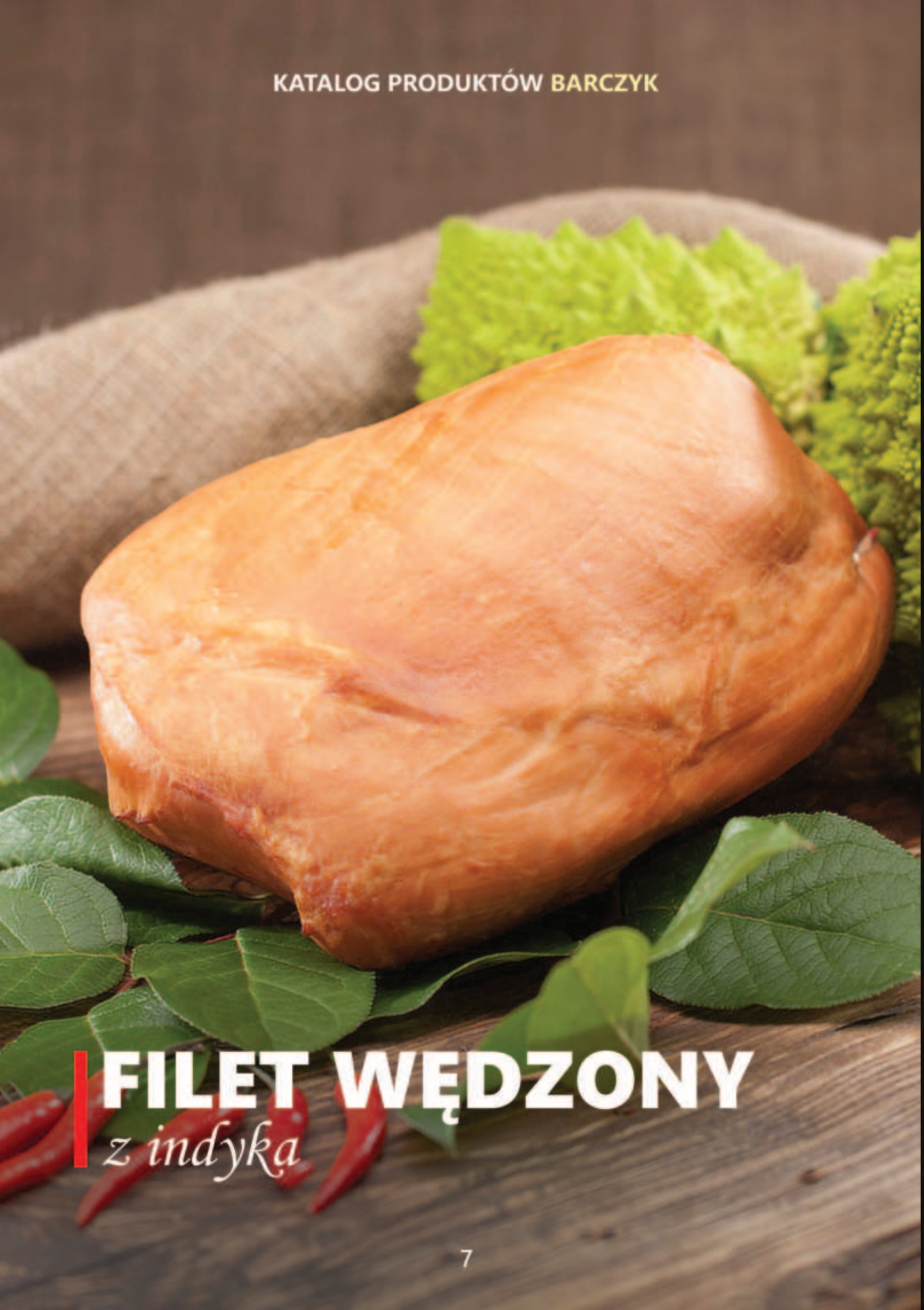
SZYNKA
swojska

SZYNKA
wiejska pieczona

BOCZEK
z polędwiczką

SZYNKOWA
wieprzowa

SZYNKA
wiejska



FILET WĘDZONY
z indyka

BOCZEK
rolowany

INDYK
w ziołach

ŁOPATKA
w cebuli

SALAMI
parzone

SCHAB
drobiowy

SCHAB
pieczony

KIEŁBASA
wiejska

BOCZEK
mielony

FLAKI WOŁOWE
krojone

MIELONKA
tyrolska prasowana

KURCZAK
faszerowany

MIELONKA
wieprzowa

MORTADELA

POLĘDWICA
z indyka

SZYNKA
w galarecie

BOCZEK
parzony

KIEŁBASA
pieprzowa

KIEŁBASKI
delikatesowe

KIEŁBASA
podwawelska

KIEŁBASA
swojska krucha

KIEŁBASA
swojska pieczona

KIEŁBASA
śniadaniowa

KIEŁBASKI
serowe

KRAKOWSKA
podsuszana

FRANKFURTERKI

KIEŁBASA
śląska

KABANOSY

KIEŁBASA
biała

KIEŁBASA
słoikowa

KIEŁBASA
wiankowa

PARÓWKI
z szynki

PASZTET
wiejski

PASTA
boczkowa

PASZTECIK
kremowy

PASZTET
firmowy

DŻEM
ze świni

PASZTETOWA

PIECZEŃ
rzymska

GŁOWIZNA
w galarecie

GOLONKO
pieczone

GOLONKO
wędzone bez kości

KASZANKA
biała w jelicie naturalnym

KASZANKA
czarna w jelicie naturalnym

KASZANKA

SALCESON
czarny

SALCESON
domowy

SALCESON
w żołądku naturalnym

SMALEC
babuni

KASZANKA
podrobowa

Barczyk
TRADYCJA OD 1977

Zakład Mięsny „Barczyk" S.J.
Siedziba spółki w Wolbromiu

32-340 Wolbrom, ul. Pompka 7
32 644 29 56
info@barczyk.eu
www.barczyk.eu