



M

MOŚCIBRODY

Zakład Mięsny

*Naturally
for you*



Najwyższej jakości wędliny certyfikowane w systemie QAFP
Top quality smoked foods certified in the QAFP System

САМЫЕ ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННЫЕ КОПЧЕНОСТИ СЕРТИФИЦИРОВАННЫЕ В СИСТЕМЕ QAFP



QAFP - to symbol najwyższej jakości, wspaniałego smaku i gwarancja zdrowych produktów.

Certyfikacja obejmuje kulinarne mięso wieprzowe, mięso drobiowe i wędliny.

Większość z nas przykłada dużą wagę do jakości żywności, chętnie płacimy wyższą cenę za mniejszą ilość produktu wytworzonego zgodnie z najwyższymi standardami.

QAFP – to gwarancja jakości, kontrola każdego etapu produkcji, wyjątkowy smak, kruchość i soczystość.

QAFP - is a symbol of top quality, excellent taste and guarantee of healthy products.

The certification covers culinary pork meat, poultry meat and processed meats.

Most of us pay lots of attention to food quality, we are willing to pay a higher price for lower quantity of product made according to the highest standards.

QAFP – is a quality assurance, controlling each production stage, exceptional taste, crunchiness and juiciness.

QAFP – символ самого высокого качества, великолепного вкуса и гарантия здоровых продуктов. Сертификация включает кулинарное свиное мясо, птичье мясо и копчености.

Большинство из нас придает большое значение качеству пищи, мы охотно платим более высокую цену за меньшее количество продукта, произведенного согласно высшим стандартам.

QAFP – гарантия качества, контроль каждого этапа производства, исключительный вкус, хрупкость и сочность.



SCHAB SWOJSKI NATURALNY
NATURAL HOMELY PORK LOIN
КОРЕЙКА СВОЙСКАЯ ЕСТЕСТВЕННАЯ

DO WYPRODUKOWANIA 100 G
GOTOWEGO WYROBU UŻYTO
114 G MIĘSA WIEPRZOWEGO

114 G PORK MEAT HAS BEEN
USED FOR THE PRODUCTION
OF 100 G FINISHED PRODUCT.

ЧТОБЫ ПРОИЗВЕСТИ 100 Г
ГОТОВОГО ПРОДУКТА,
ИСПОЛЬЗОВАНО 114 Г СВИНОГО МЯСА

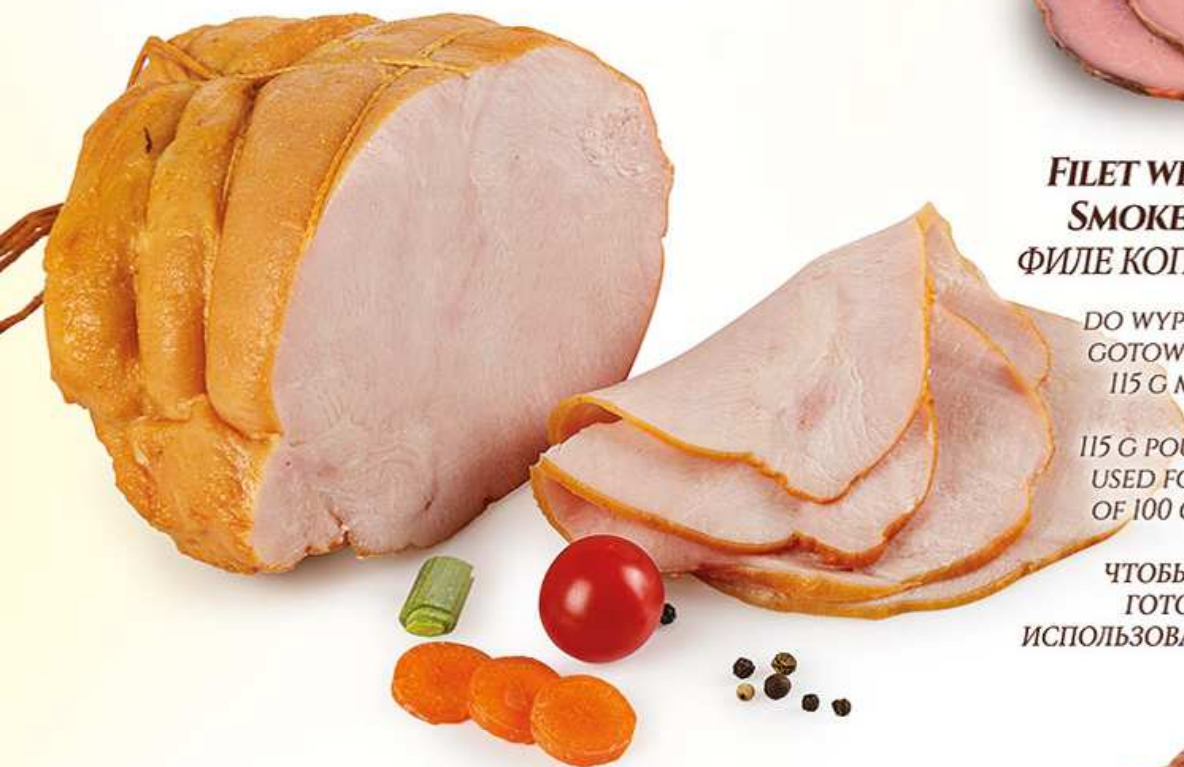


FILET WĘDZONY Z INDYKA
SMOKED TURKEY FILLET
ФИЛЕ КОПЧЕНОЕ ИЗ ИНДЮКА

DO WYPRODUKOWANIA 100 G
GOTOWEGO WYROBU UŻYTO
115 G MIĘSA DROBIOWEGO

115 G POULTRY MEAT HAS BEEN
USED FOR THE PRODUCTION
OF 100 G FINISHED PRODUCT

ЧТОБЫ ПРОИЗВЕСТИ 100 Г
ГОТОВОГО ПРОДУКТА,
ИСПОЛЬЗОВАНО 115 Г ПТИЧЬЕГО МЯСА



KIEŁBASA Z SZYNKI
HAM SAUSAGE
КОЛБАСА ИЗ ОКОРКА

DO WYPRODUKOWANIA 100 G
GOTOWEGO WYROBU UŻYTO
110 G MIĘSA WIEPRZOWEGO

110 G PORK MEAT HAS BEEN USED
FOR THE PRODUCTION
OF 100 G FINISHED PRODUCT

ЧТОБЫ ПРОИЗВЕСТИ 100 Г
ГОТОВОГО ПРОДУКТА,
ИСПОЛЬЗОВАНО 110 Г СВИНОГО МЯСА





Produkcja wyrobów oznaczonych znakiem QAFP kontrolowana jest przez niezależną jednostkę certyfikującą. Dzięki temu produkty, które trafiają na polskie stoły są zawsze najwyższej jakości. Wybieranie wyrobów z charakterystycznym logiem QAFP to ochrona przed zafałszowaniami i zapewnienie najwyższej jakości jedzenia i życia. Firma Zakład Mięсны Моścibroды może poszczycić się aż 10 certyfikowanymi w tym systemie produktami. Nasze certyfikowane wędliny prezentujemy szczegółowo w tym katalogu.

The production of the QAFP marked products is audited by independent notified certification body. Thus, the products that reach Polish tables are always of top quality. Selection of products with the distinctive QAFP logo means protection against falsification and assurance of top quality of food and life. Meat Processing Plant Mościbroды Ltd. is proud of 10 products certified in this system. This catalogue includes detailed presentation of our certified products.

Производство изделий, обозначенных знаком QAFP, контролируется независимым сертифицирующим субъектом. Благодаря этому продукты, которые попадают на польские столы, всегда самого высокого качества. Выбор изделий с характерным знаком QAFP – защита от фальсификаций и обеспечение самого высокого качества еды и жизни.

Компания Мясозавод Моścibroды может похвалиться целым десятком продуктов, сертифицированных в этой системе. Наши сертифицированные копчености представляем подробно в этом каталоге.

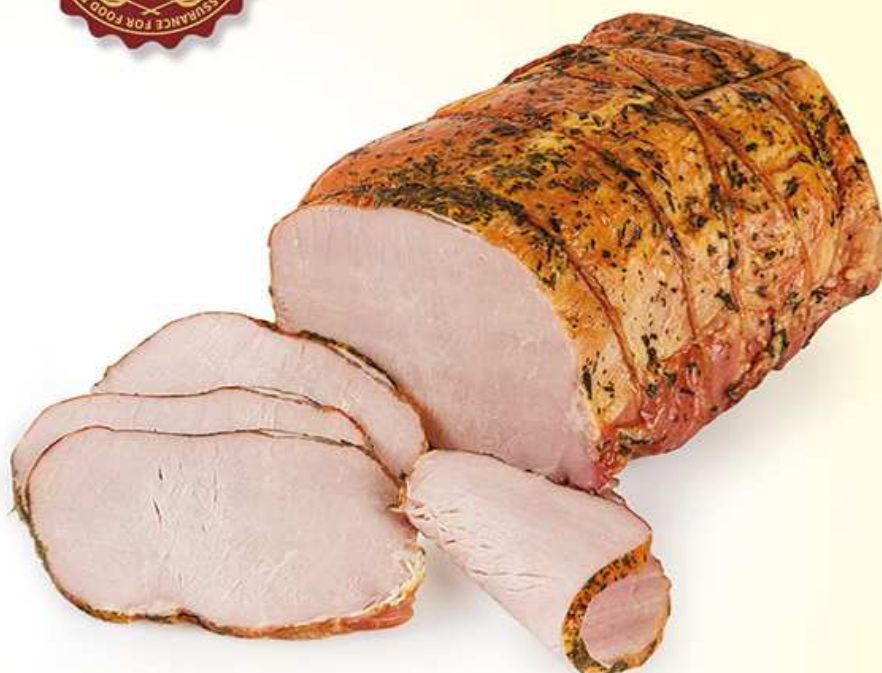


**SCHAB WIŚNIEWSKI
WIŚNIEW PORK LOIN
КОРЕЙКА ВИСНЕВСКАЯ**

DO WYPRODUKOWANIA 100 G
GOTOWEGO WYROBU UŻYTO 114 G
MIĘSA WIEPRZOWEGO

114 G PORK MEAT HAS BEEN
USED FOR THE PRODUCTION
OF 100 G FINISHED PRODUCT

ЧТОБЫ ПРОИЗВЕСТИ 100 Г
ГОТОВОГО ПРОДУКТА,
ИСПОЛЬЗОВАНО 114 Г СВИНОГО МЯСА



**SZYNKA SWOJSKA NATURALNA
NATURAL HOMELY HAM
ВЕТЧИНА СВОЙСКАЯ
ЕСТЕСТВЕННАЯ**

DO WYPRODUKOWANIA 100 G
GOTOWEGO WYROBU UŻYTO
112 G MIĘSA WIEPRZOWEGO

112 G PORK MEAT HAS BEEN
USED FOR THE PRODUCTION
OF 100 G FINISHED PRODUCT

ЧТОБЫ ПРОИЗВЕСТИ 100 Г
ГОТОВОГО ПРОДУКТА,
ИСПОЛЬЗОВАНО 112 Г
СВИНОГО МЯСА

**KIEŁBASA POLSKA PIECZONA
POLISH ROAST SAUSAGE
КОЛБАСА ПОЛЬСКАЯ ПЕЧЕНАЯ**

DO WYPRODUKOWANIA 100 G
GOTOWEGO WYROBU UŻYTO
106 G MIĘSA WIEPRZOWEGO

106 G PORK MEAT HAS BEEN
USED FOR THE PRODUCTION
OF 100 G FINISHED PRODUCT

ЧТОБЫ ПРОИЗВЕСТИ 100 Г
ГОТОВОГО ПРОДУКТА,
ИСПОЛЬЗОВАНО 106 Г СВИНОГО МЯСА





Certyfikowane wędliny odznaczają się: najwyższą jakością, powtarzalnym smakiem, wysoką zawartością mięsa w produkcie. Produkujemy je bez glutaminianu sodu, bez MOM-u, bez wypełniaczy.

Zależy nam na tym, aby nasze produkty były smaczne i przede wszystkim zdrowe. W produktach oznaczonym znakiem QAFP dopuszcza się stosowanie niewielu dodatków, takich, jak sol kuchenna, naturalne przyprawy czy cukier. Nasze wyroby stanowią gwarancję ponadprzeciętnego, powtarzalnego smaku i wysokich walorów odżywczych.

Certified smoked meats are distinguished for: top quality, repeatable taste, high meat content in the product. We produce them without sodium glutamate, MSM [mechanically separated meat] or fillers.

What we care about is to provide tasty and most of all healthy products. For products marked QAFP the use of scarcely any additives, such as table salt, natural spices or sugar is permitted. Our products represent the guarantee of outstanding, repeatable taste and high nutritive values.

Сертифицированные копчености отличаются самым высоким качеством, повторимым вкусом, высоким содержанием мяса в продукте. Мы их производим без глутамата натрия, без механически отделенного мяса, без наполнителей.

Для нас важно то, чтобы наши продукты были вкусными и прежде всего здоровыми. В продуктах, обозначенных знаком QAFP, допускаются для использования лишь немногие добавки, такие, как поваренная соль, естественные приправы или сахар. Наши изделия являются гарантией недюжинного, повторимого вкуса и высоких питательных свойств.



PASTRAMI WOŁOWE
BEEF PASTRAMI
ГОВЯЖЬЯ БАСТУРМА

DO WYPRODUKOWANIA 100 G
GOTOWEGO WYROBU UŻYTO 113 G
MIĘSA WOŁOWEGO

113 G BEEF MEAT HAS BEEN
USED FOR THE PRODUCTION
OF 100 G FINISHED PRODUCT

ЧТОБЫ ПРОИЗВЕСТИ 100 Г
ГОТОВОГО ПРОДУКТА,
ИСПОЛЬЗОВАНО 113 Г
ГОВЯЖЬЕГО МЯСА



KABANOSY
DRY SMOKED PORK SAUSAGES
ОХОТНИЧЬЯ КОЛБАСА

DO WYPRODUKOWANIA 100 G
GOTOWEGO WYROBU UŻYTO
125 G MIĘSA WIEPRZOWEGO

125 G PORK MEAT HAS BEEN
USED FOR THE PRODUCTION
OF 100 G FINISHED PRODUCT

ЧТОБЫ ПРОИЗВЕСТИ 100 Г
ГОТОВОГО ПРОДУКТА,
ИСПОЛЬЗОВАНО 125 Г СВИНОГО МЯСА

KIEŁBASA Z WĘDZARNI
SAUSAGE FROM THE SMOKEHOUSE
КОЛБАСА ИЗ КОПТИЛЬНИ

DO WYPRODUKOWANIA 100 G
GOTOWEGO WYROBU UŻYTO
120 G MIĘSA WIEPRZOWEGO

120 G PORK MEAT HAS BEEN
USED FOR THE PRODUCTION
OF 100 G FINISHED PRODUCT

ЧТОБЫ ПРОИЗВЕСТИ 100 Г
ГОТОВОГО ПРОДУКТА,
ИСПОЛЬЗОВАНО 120 Г СВИНОГО МЯСА





MOŚCIBRODY
Zakład Mięśny

Naturalnie dla Ciebie

Zakład Mięśny „Mościbrody” Sp. z o.o.

Mościbrody 53, 08-112 Wiśniew, Polska

tel./fax +48 25 641 72 23

tel. +48 25 641 71 86

e-mail: sekretariat@moscibrody.pl

e-mail: handel@moscibrody.pl

e-mail: export@moscibrody.pl

www.moscibrody.pl

