



**UCZTA  
QULINARNA**  
WOŁOWINA Z SOKOŁOWA

KATALOG  
PRODUKTÓW





## DLACZEGO WOŁOWINA?

Wołowina to ogólne określenie mięsa pochodzącego od bydła hodowlanego, głównie byków i jałówek rzeźnych w wieku powyżej jednego roku. Szczególne miejsce zajmuje w kuchni europejskiej i amerykańskiej. Należy również do jednych z najpopularniejszych mięs spożywanych na świecie. Jest niedoceniana w naszym kraju ze względu na małą znajomość jej szerokiego zastosowania kulinarnego. A przecież to szlachetny gatunek mięsa, zaliczany do najcenniejszych pod względem wartości odżywczych. Z tego powodu "SOKOŁÓW" S.A. podjął szerokie działania, które mają spowodować, by na polskich stołach wołowina pojawiała się znacznie częściej.

Przeprowadzono gruntowną analizę głównych rynków na świecie. Zbadano hodowlę bydła, ofertę i zastosowanie kulinarne mięsa wołowego w Ameryce Południowej, USA, Nowej Zelandii i Europie. Korzystając ze zdobytej wiedzy i doświadczenia stworzono całkowicie nową linię produktów wołowych pod marką „Uczta Qulinarna”. Obejmuje ona szeroką gamę mięs z kością i bez kości, które są oferowane w postaci całych elementów oraz mniejszych porcji. W celu poprawy kruchości i smakowości wołowiny poddaje się ją procesowi dojrzewania w specjalnych pomieszczeniach o odpowiedniej temperaturze i wilgotności.

Produkcja sokołowskiej wołowiny odbywa się w Oddziałach w Kole i Tarnowie. Zakłady wyposażone są w nowoczesne linie produkcyjne, a sam proces przebiega wg światowych standardów. Mięso jest pozyskiwane ze zwierząt z polskich gospodarstw. "SOKOŁÓW" S.A. przywiązuje szczególną uwagę do zapewnienia wysokiego poziomu dobrostanu zwierząt, co wpływa na walory smakowe finalnego produktu. Gwarancją bezpieczeństwa i wysokiego standardu wołowiny z SOKOŁOWA jest funkcjonujący System Zarządzania Jakością oraz stały nadzór weterynaryjny, co dodatkowo potwierdzają posiadane certyfikaty BRC i IFS.

Produkty pod marką „Uczta Qulinarna” to soczysta i krucha wołowina o gwarantowanej jakości!



# ZALETY ZDROWOTNE MIĘSA WOŁOWEGO

## WOŁOWINA TO:

### 1. Mięso średniokaloryczne

Zrazowa górna zawiera mniej tłuszczu aniżeli mięśnie piersiowe kurcząt.

### 2. Zasoby wysokowartościowego białka

Białko, zwłaszcza pochodzenia zwierzęcego, stanowi niezbędny element codziennej diety.

### 3. Najlepsze źródło żelaza

Ze względu na największą wśród mięs zawartość tego pierwiastka zaleca się spożywanie czerwonego mięsa zwłaszcza przez kobiety ciężarne i dzieci.

### 4. Źródło witamin, zwłaszcza z grupy B

Zawiera duże ilości witaminy B6 usprawniającej metabolizm, magazynującej zasoby energii, poprawiającej odporność i funkcjonowanie układu nerwowego oraz witaminę B12, która przeciwdziała niedokrwistości.

### 5. Źródło potasu, magnezu i cynku

Pierwiastki te usprawniają procesy przemiany materii, optymalizują działanie systemu nerwowego, odżywiają kości, decydują o właściwym funkcjonowaniu mięśni oraz stawów.

### 6. Jedno z najlepszych źródeł sprzężonego kwasu linolowego (CLA)

Mięso wołowe zawiera kwas linolowy, który pomaga oczyścić krew z toksyn i dodatkowo redukuje tkankę tłuszczową.

### 7. Dostawca L-karnityny

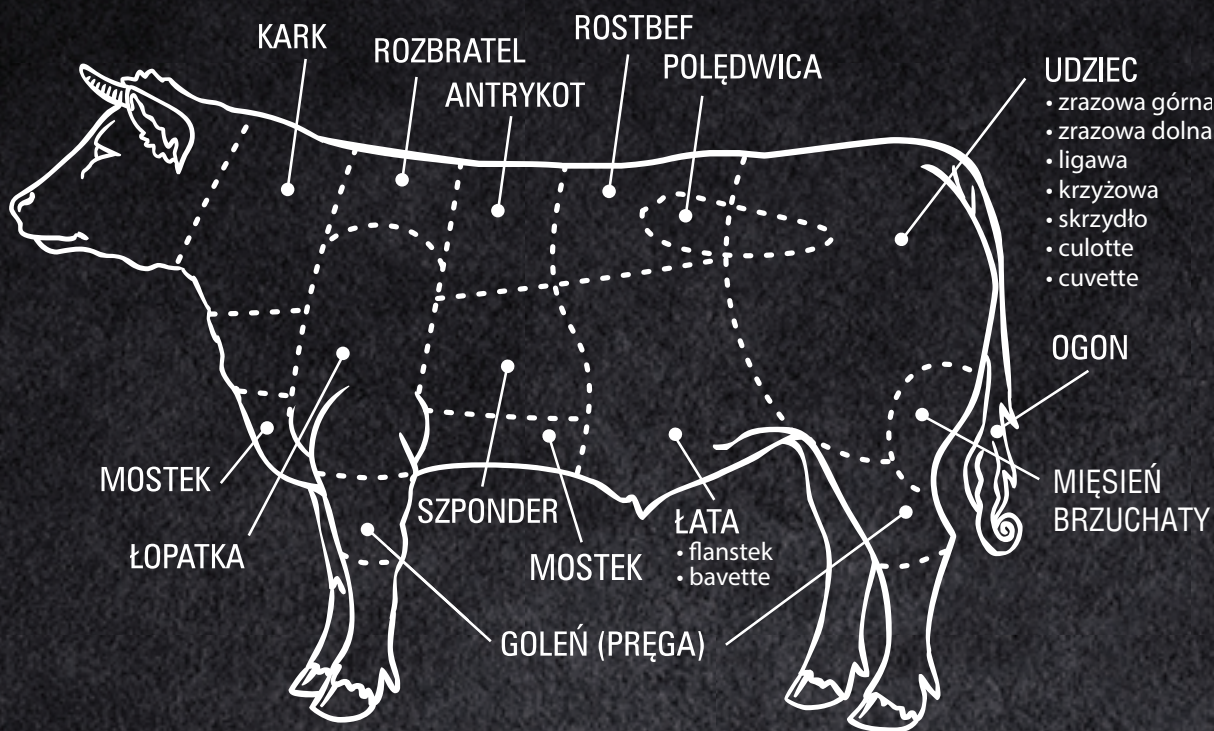
Stosowana w leczeniu przy niewydolności krążenia, chorobie wieńcowej, miażdżycy i terapii otyłości.

### 8. Źródło kreatyny

Poprawia wydolność i sprawność fizyczną.



# ELEMENTY WOŁOWE



# LEGENDA

	VAC	pakowane metodą próżniową
	MAP	pakowane w atmosferze modyfikowanej
	FLOW PACK	opakowanie z folii miękkiej w postaci rękawa
	DARFRESH	produkt umieszczony na tacce pakowany metodą próżniową
		waga porcji
		waga opakowania zbiorczego - oferta ogólna
		waga opakowania zbiorczego - oferta HoReCa
		termin przydatności do spożycia
		trwałość po otwarciu opakowania
		temperatura przechowywania
		produkt mrożony
		duszenie
		smażenie
		gotowanie
		pieczenie
		grillowanie
		surowe

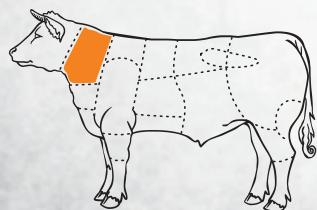
CAŁE ELEMENTY  
DO DUSZENIA • PIECZENIA • GOTOWANIA





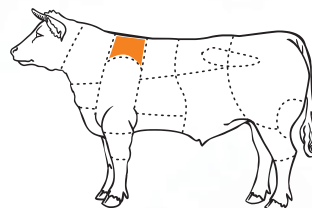
## KARK B/K

Element uzyskany z rozbioru ćwierćtuszy wołowej przedniej. Pochodzi z odcinka szyjnego i przedniej części grzbietowej tuszy. Mięso jest sprężyste, zwarte i soczyste z widocznym tłuszczem.



## ROZBRATEL B/K

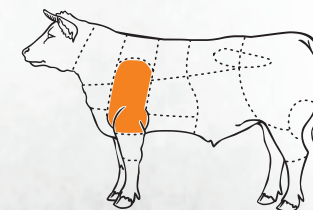
Element uzyskany z rozbioru ćwierćtuszy wołowej przedniej. Pochodzi z części grzbietowej tuszy wołowej i znajduje się między karkiem, a antrykotem. Charakteryzuje się kruchym i soczystym mięsem, delikatnie otoczonym tłuszczem oraz błonami. Mięso jest zwarte i sprężyste.



## ŁOPATKA B/K

### TRÓJGŁOWY

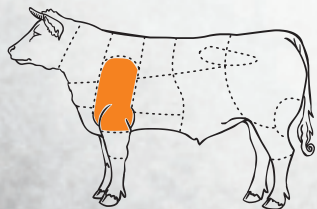
Mięsień wchodzący w skład łopatki wołowej, otoczony błonami z nieznacznym przerostem tkanki tłuszczowej. Element pochodzący z górnej części kończyny przedniej o niejednorodnej strukturze. Mięso jest sprężyste i soczyste.





## ŁOPATKA B/K NADGRZEBIENIOWY

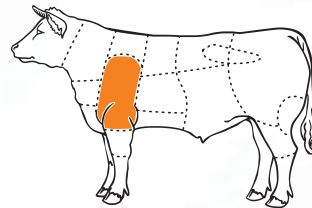
Mięsien wchodzący w skład łopátky wołowej, otoczony błoną. Element pochodzący z górnej części kończyny przedniej. Mięso jest sprężyste i soczyste oraz odznacza się delikatnością.



## ŁOPATKA B/K

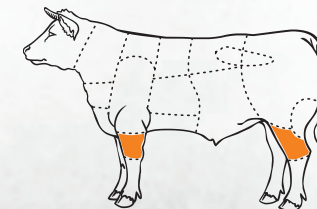
### PODGRZEBIENIOWY

Mięsien wchodzący w skład łopátky wołowej, otoczony błonami z nieznacznym przerostem tkanki tłuszczowej, o zwartej strukturze. Element pochodzący z górnej części kończyny przedniej.



## GOLEŃ B/K

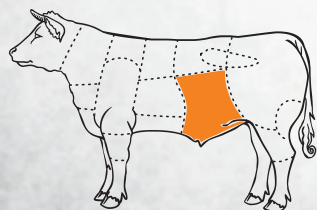
Jest środkową częścią kończyny przedniej i tylnej. Jest to głównie tkanka mięśniowa mocno przerosnięta błonami oraz powięziami.





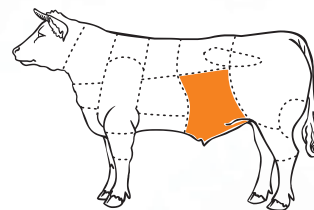
## FLANKSTEK

Pochodzi z części lędźwiowo-brzuszej. Stanowi on część składową łąty wołowej. Charakteryzuje się czerwoną barwą, typową dla mięsa wołowego i zwartą strukturą.



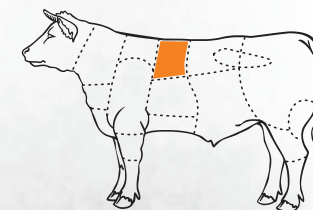
## BAVETTE

Pochodzi z części lędźwiowo-brzuszej. Stanowi część łąty wołowej o czerwonej barwie. Mięso jest sprężyste i zwarte, z delikatnym przerostem błon i charakterystycznym układem włókien mięśniowych.



## ANTRYKOT B/K Z OKRYWĄ TŁUSZCZOWĄ

Pochodzi z górnej części piersiowej półtuszy. Mięsień pomiędzy rostbefem, a rozbratlem z pozostawionymi błonami i tkanką tłuszczową. Składa się z mięśnia najdłuższego. Mięso odznacza się dużą soczystością i delikatnością.

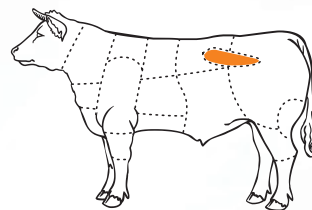






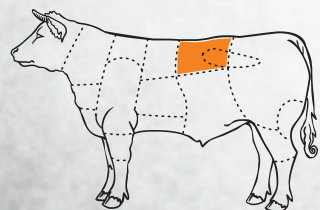
## POŁĘDWICA

Połędwica stanowi cały mięsień lędźwiowy wewnętrzny i część mięśnia biodrowego. Charakteryzuje się delikatną, miękką, soczystą, a zarazem kruchą strukturą. Jest najsmaczniejszym i najcenniejszym elementem mięsa wołowego.



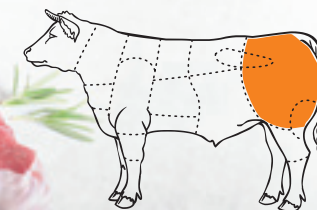
## ROSTBEEF B/K Z OKRYWĄ TŁUSZCZOWĄ

Znajduje się pomiędzy antrykotem, a udźcem. Jest to wysokiej jakości i delikatny w smaku fragment tuszy. Składa się z mięśnia najdłuższego. Charakteryzuje się bardzo miękką, zwartą i soczystą tkanką mięśniową. Mięsień pokryty jest tkanką tłuszczową oraz delikatnie otoczony błonami.



## ZRAZOWA GÓRNA

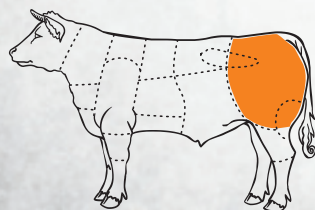
Jest to wysokiej jakości mięso, stanowiące część udźca wołowego. Znajduje się w części udowej tuszy wołowej. Charakteryzuje się jednolitą i drobnowłóknistą tkanką mięśniową. Mięsień z delikatnie otaczającą błoną.





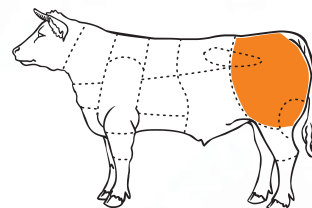
## ZRAZOWA DOLNA

Jest to wysokiej jakości mięso, stanowiące część udźca wołowego. Charakteryzuje się jednolitą, drobnowłóknistą i zwartą tkanką mięśniową otoczoną błoną i warstwą tłuszczu.



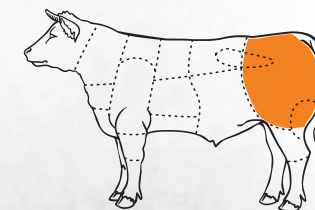
## LIGAWA Z OKRYWĄ TŁUSZCZOWĄ

Jest to wysokiej jakości mięso, pochodzące z udźca wołowego. Mięsień półścięgnisty z długimi włóknami otoczony delikatną błoną i tkanką tłuszczową. Charakteryzuje się delikatną i soczystą tkanką mięśniową koloru czerwonego.



## SKRZYDŁO

Jest to wysokiej jakości mięso, stanowiące część udźca wołowego. Charakteryzuje się delikatnym smakiem i soczystością. Element lekko otoczony błoną.



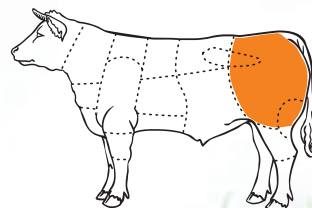


## CULOTTE

### Z OKRYWĄ TŁUSZCZOWĄ

Mięsien stanowiący część udźca wołowego. Znajduje się w części udowej tuszy wołowej, a uzyskuje się go poprzez odcięcie od zrazowej dolnej. Charakteryzuje się jednolitą tkanką mięśniową pokrytą tkanką tłuszczową.

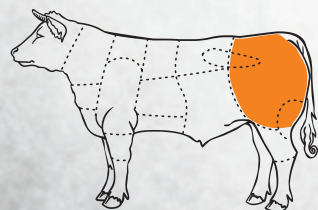
 VAC						
	do 1,5 kg	do 15 kg	do 15 kg	1 dzień	14 dni	0-4°C
						



## KRZYŻOWA

Jest to wysokiej jakości mięso, stanowiące część udźca wołowego, delikatne i soczyste. Element lekko otoczony błoną.

 VAC						
	2,9-3,8 kg	do 15 kg	do 15 kg	1 dzień	14 dni	0-4°C
						

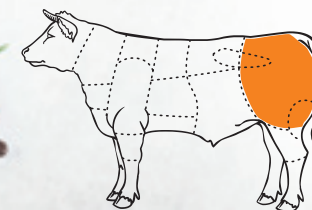


## CUVETTE

### Z OKRYWĄ TŁUSZCZOWĄ

Pochodzi z części udźca wołowego. Uzyskuje się go przez odcięcie od krzyżowej. Charakteryzuje się jednolitą tkanką mięśniową, pokrytą tkanką tłuszczową.

 VAC						
	ok 1,1-1,3 kg	do 15 kg	do 15 kg	1 dzień	14 dni	0-4°C
						

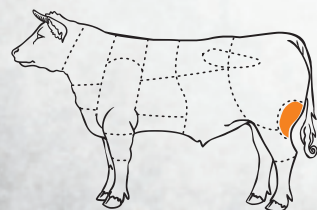




## MIĘSIEŃ BRZUCHATY

### NADPREŻE

Pochodzi z części udowej tuszy wołowej. Jest to tkanka mięśniowa przerośnięta błonami i powięziami. Mięsień zbliżony do goleni wołowej.



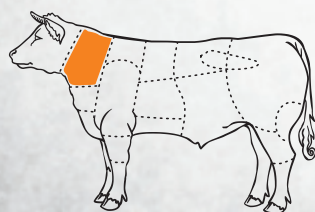
PORCJE  
DO DUSZENIA • PIECZENIA • GOTOWANIA





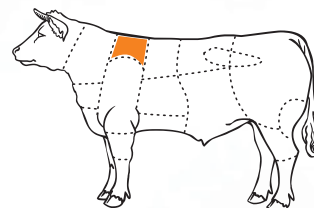
## KARK B/K

Element uzyskany z rozbioru ćwierćtuszy wołowej przedniej. Pochodzi z odcinka szyjnego i przedniej części grzbietowej tuszy. Mięso jest sprężyste, zwarte i soczyste z widocznym tłuszczem.



## ROZBRATEL B/K

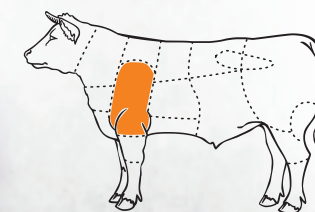
Element uzyskany z rozbioru ćwierćtuszy wołowej przedniej. Pochodzi z części grzbietowej tuszy wołowej, znajduje się między karkiem, a antrykotem. Charakteryzuje się kruchym, soczystym mięsem, otoczonym tłuszczem oraz błonami. Mięso jest zwarte i sprężyste.



## ŁOPATKA B/K

### TRÓJGŁOWY

Mięsień wchodzący w skład łopatki wołowej, otoczony błonami z nieznacznym przerostem tkanki tłuszczowej. Element pochodzący z górnej części kończyny przedniej o niejednorodnej strukturze. Mięso jest sprężyste i soczyste.

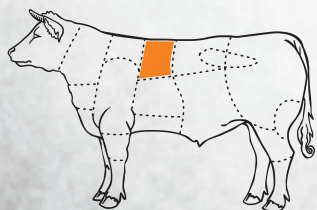




## ANTRYKOT B/K

### Z OKRYWĄ TŁUSZCZOWĄ

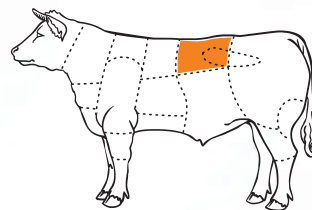
Pochodzi z górnej części piersiowej półtuszy. Mięsień pomiędzy rostbefem, a rozbratlem, z pozostawionymi błonami i tkanką tłuszczową. Składa się z mięśnia najdłuższego. Mięso odznacza się dużą soczystością i delikatnością.



## ROSTBEF B/K

### Z OKRYWĄ TŁUSZCZOWĄ

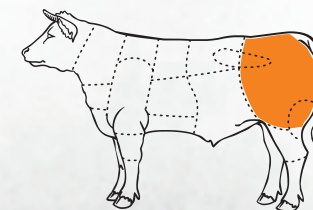
Górny odcinek części lędźwiowo – brzusznej. Znajduje się pomiędzy antrykotem, a udźcem. Składa się z mięśnia najdłuższego. Charakteryzuje się bardzo miękką, zwartą i soczystą tkanką mięśniową. Mięsień pokryty jest tkanką tłuszczową oraz delikatnie otoczony błonami.



## LIGAWA

### Z OKRYWĄ TŁUSZCZOWĄ

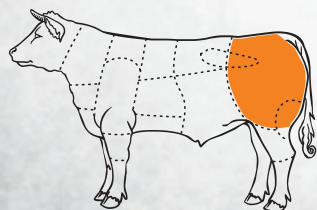
Jest to wysokiej jakości mięso, pochodzące z udźca wołowego. Mięsień półścięgnisty z długimi włóknami, delikatnie otoczony błoną i tkanką tłuszczową. Charakteryzuje się delikatną i soczystą tkanką mięśniową.





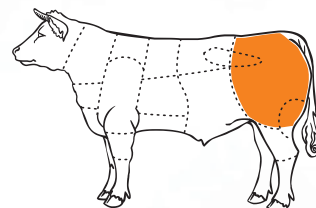
## SKRZYDŁO

Jest to wysokiej jakości mięso, stanowiące część udźca wołowego. Charakteryzuje się delikatnym smakiem i soczystością. Element lekko otoczony błoną.



## KRZYŻOWA

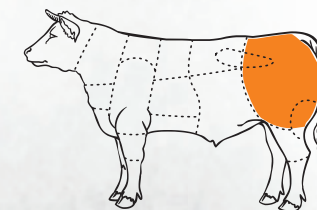
Jest to wysokiej jakości mięso, stanowiące część udźca wołowego, delikatne i soczyste. Element nieznacznie otoczony błoną.



## WOŁOWINA NA PIECZEŃ

### BABY TOPS

Jest to porcja przygotowywana ze zrazowej górnej, mięśnia stanowiącego część udźca wołowego. Charakteryzuje się jednolitą i drobnowłóknistą tkanką mięśniową. Mięsień z delikatnie otaczającą błoną.





STEKI  
DO SMAŻENIA • GRILLOWANIA



Przed grillowaniem steków chłodzonych zaleca się sezonować steiki 1 godzinę w temperaturze pokojowej | Stosować powolne rozmrażanie: 24 godziny przed grillowaniem umieścić steiki w lodówce w temperaturze ok 4°C |

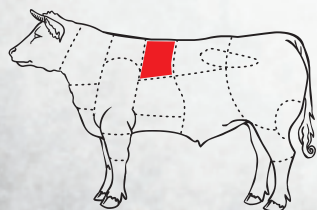


## STEK Z ANTRYKOTU Z/K

Jest to stek z antrykotu z kością z pozostawioną niewielką warstwą okrywy tłuszczowej. Mięsień ten jest delikatnie otoczony błonami. Składa się z mięśnia najdłuższego. Mięso odznacza się dużą soczystością i delikatnością.



350-440g 2,8-3,52 kg 3,5-4,4 kg 1 dzień 14 dni 0-4°C  
8 sztuk 10 sztuk

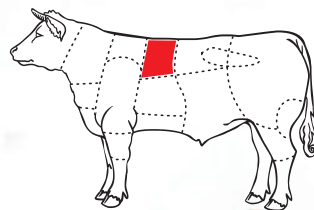


## STEK Z ANTRYKOTU B/K

Stek otrzymywany z antrykotu bez kości z pozostawioną delikatną warstwą okrywy tłuszczowej. Jest to mięsień pomiędzy rostbefem, a rozbratlem, z otaczającymi go błonami. Składa się z mięśnia najdłuższego. Mięso odznacza się dużą soczystością i delikatnością.



300-400g 2,4-3,2 kg 3-4 kg 1 dzień 14 dni 0-4°C  
8 sztuk 10 sztuk

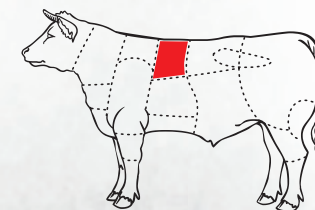


## TOMAHAWK STEK Z ANTRYKOTU

Duży stek z antrykotu wołowego z częścią kości żebra wymagający dłuższej obróbki termicznej podczas przygotowania.



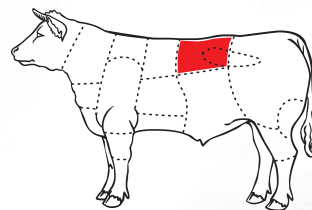
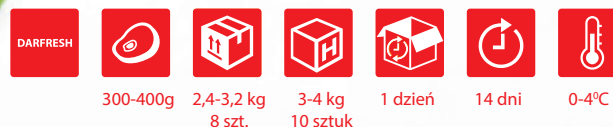
700-1000g 2,8-4 kg 5,6-8 kg 1 dzień 14 dni 0-4°C  
4 sztuki 8 sztuk





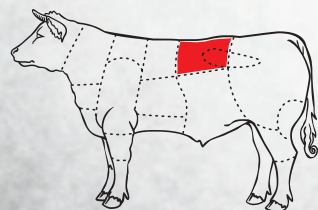
## STEK Z ROSTBEFU B/K

Jest to stek z rostbefu bez kości i z okrywą tłuszczową. Charakteryzuje się bardzo miękką, zwartą i soczystą tkanką mięśniową.



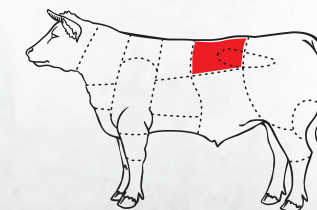
## STEK Z ROSTBEFU Z/K

Jest to stek z rostbefu z kością i z okrywą tłuszczową. Mięsień znajduje się pomiędzy antrykotem, a udźcem. Składa się z mięśnia najdłuższego. Charakteryzuje się bardzo miękką, zwartą i soczystą tkanką mięśniową.



## TOMAHAWK STEK Z ROSTBEFU

Duży stek z rostbefu wołowego z częścią kości żebra wymagający dłuższej obróbki termicznej podczas przygotowania.



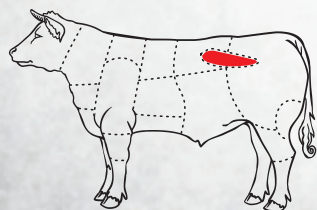


## STEK Z POŁĘDWICY CHATEAUBRIAND

Jest to stek pochodzący ze środkowej części polędwicy wołowej. Ze wszystkich steków z polędwicy, steki Chateaubriand odznaczają się najwyższą kruchością, soczystością i delikatnością.



ok 200g    ok 1,6 kg 8 sztuk    ok 1,6 kg 8 sztuk    1 dzień    14 dni    0-4°C

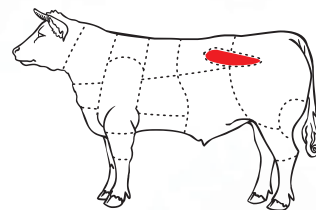


## STEK Z POŁĘDWICY FILET MIGNON

Jest to stek przygotowywany z polędwicy. Pochodzi on z końcowej części tego najwartościowszego elementu i stanowi tzw. ogonek polędwicy.



ok 200 g    ok 1,6 kg 8 sztuk    ok 1,6 kg 8 sztuk    1 dzień    14 dni    0-4°C

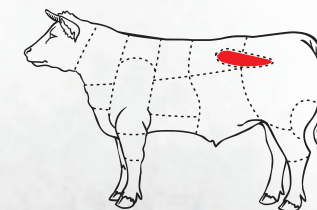


## STEK Z POŁĘDWICY GŁÓWKA

Stek przygotowany z główki polędwicy wołowej, będącej częścią najcenniejszego elementu mięsa wołowego. Charakteryzuje się delikatnością i soczystością.



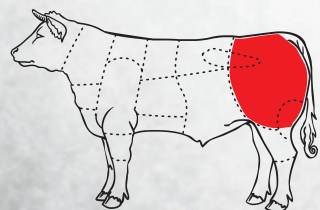
ok 200 g    ok 1,6 kg 8 sztuk    ok 1,6 kg 8 sztuk    1 dzień    14 dni    0-4°C





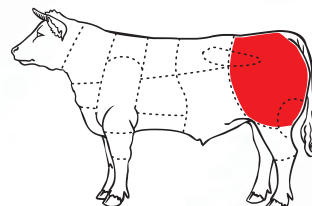
## STEK Z KRZYŻOWEJ

To wysokiej jakości stek, pochodzący z mięśnia będącego częścią udźca wołowego, delikatny i soczysty. Częściowo otoczony jest błonami.



## STEKI MINUTOWE

Stek przygotowany ze zrazowej górnej, mięśnia pochodzącego z udźca wołowego. Występuje w postaci cienkich plastrów. Wymaga krótkiej obróbki termicznej podczas przygotowywania. Charakteryzuje się soczystością i smakowitością.





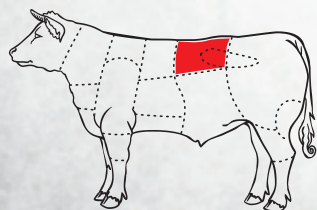
## T-BONE STEAK

**OFERTA HoReCa**  
PRODUKT MROŻONY

Jest to steak przygotowywany z rostbefu z kością i polędwicy wołowej. Składa się z dwóch wysokiej jakości mięśni. Polędwica wołowa to najcenniejszy element wołowy, delikatny i soczysty o kruchej strukturze. Rostbef to mięsień zwarty i soczysty.



ok 450 g    ok 3,6 kg 8 sztuk    ok 4,5 kg 10 sztuk    1 dzień    6 m-cy    -18°C



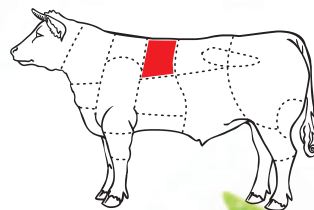
## KANSAS CITY STEAK

**OFERTA HoReCa**  
PRODUKT MROŻONY

Steak pochodzący z antrykotu wołowego z kością, czyli z partii mięsa pomiędzy rostbefem, a rozbratlem z delikatną warstwą okrywy tłuszczowej. Odnacza się dużą soczystością i delikatnością.



ok 450 g    ok 3,6 kg 8 sztuk    ok 4,5 kg 8 sztuk    1 dzień    6 m-cy    -18°C



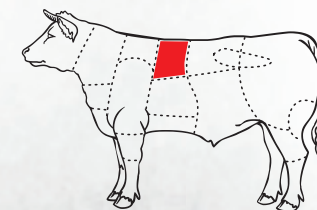
## STEK Z ANTRYKOTU Z/K

**OFERTA HoReCa**  
PRODUKT MROŻONY

Jest to steak z antrykotu z kością z pozostawioną delikatną warstwą okrywy tłuszczowej. Mięsień otoczony błonami, znajduje się pomiędzy rostbefem, a rozbratlem. Składa się z mięśnia najdłuższego. Mięso odnacza się dużą soczystością i delikatnością.



350-440 g    2,8-3,52 kg 8 sztuk    3,5-4,4 kg 10 sztuk    1 dzień    6 m-cy    -18°C

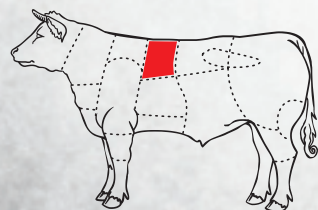




## STEK Z ANTRYKOTU B/K

**OFERTA HoReCa**  
PRODUKT MROŻONY

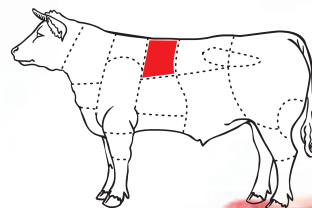
Stek otrzymywany z antrykotu bez kości z pozostawioną delikatną warstwą okrywy tłuszczowej, otoczony błonami. Składa się z mięśnia najdłuższego. Mięso odznacza się dużą soczystością i delikatnością.



## TOMAHAWK STEK Z ANTRYKOTU

**OFERTA HoReCa**  
PRODUKT MROŻONY

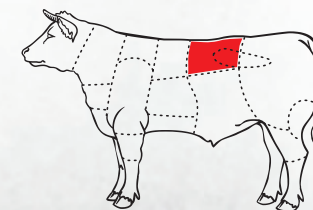
Duży stek z antrykotu wołowego z częścią kości żebra wymagający dłuższej obróbki termicznej podczas przygotowania.



## STEK Z ROSTBEFU B/K

**OFERTA HoReCa**  
PRODUKT MROŻONY

Jest to stek z rostbefu bez kości z okrywą tłuszczową. Mięsień znajduje się pomiędzy antrykotem, a udźcem. Składa się z mięśnia najdłuższego. Charakteryzuje się bardzo miękką, zwartą i soczystą tkanką mięśniową.

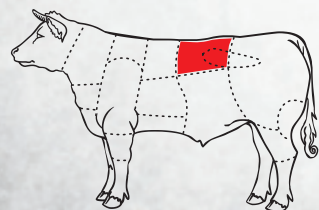




## STEK Z ROSTBEFU Z/K

**OFERTA HoReCa**  
PRODUKT MROŻONY

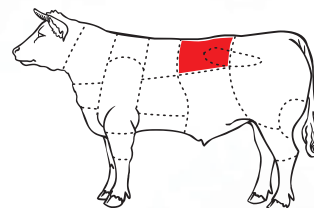
Stek z rostbefu z kością i z okrywą tłuszczową. Rostbef jest elementem pochodzącym z górnego odcinka części lędźwiowo – brzusznej. Mięsień znajduje się pomiędzy antrykotem, a udźcem. Składa się z mięśnia najdłuższego. Charakteryzuje się bardzo miękką, zwartą i soczystą tkanką mięśniową.



## TOMAHAWK STEK Z ROSTBEFU

**OFERTA HoReCa**  
PRODUKT MROŻONY

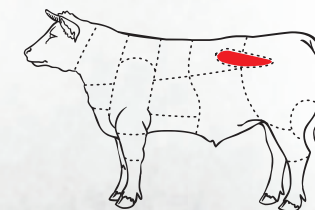
Duży stek z rostbefu wołowego z częścią kości żebra wymagającą dłuższej obróbki termicznej podczas przygotowania.



## STEK Z POŁĘDWICY CHATEAUBRIAND

**OFERTA HoReCa**  
PRODUKT MROŻONY

Jest to stek pochodzący ze środkowej części połówki wołowej. Ze wszystkich steków z połówki, stek Chateaubriand odznacza się najwyższą kruchością, soczystością i delikatnością.





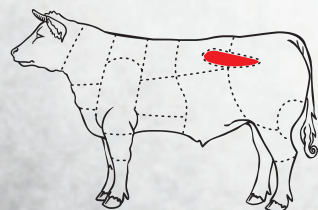
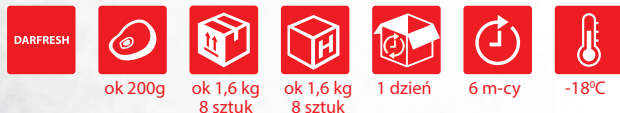


## STEK Z POŁĘDWICY

### FILET MIGNON

**OFERTA HoReCa**  
**PRODUKT MROŻONY**

Jest to stek przygotowywany z polędwicy. Pochodzi on z końcowej części tego najwartościowszego elementu i stanowi tzw. ogonek polędwicy.

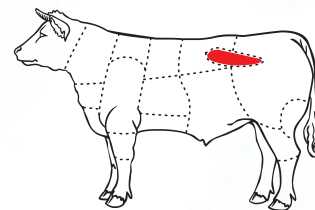


## STEK Z POŁĘDWICY

### GLÓWKA

**OFERTA HoReCa**  
**PRODUKT MROŻONY**

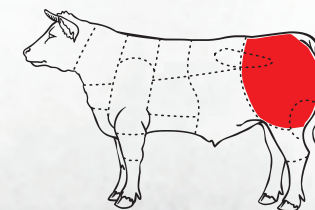
Stek przygotowywany z główki polędwicy wołowej, czyli najsenniejszego elementu mięsa wołowego. Charakteryzuje się delikatnością i soczystością.



## STEK Z KRZYŻOWEJ

**OFERTA HoReCa**  
**PRODUKT MROŻONY**

Jest to wysokiej jakości stek, charakteryzujący się delikatnością i soczystością. Pochodzi z części udźca wołowego.



## STEKI

Steki to jedno z najpopularniejszych dań z wołowiny. W każdej szanującej się restauracji nie może zabraknąć tej pozycji w menu. W Polsce kultura jedzenia steków wołowych dopiero nabiera kolorów. W Ameryce, skąd wywodzi się ta potrawa, to podstawy posiłek. Restauracji i przydrożnych steak housów, gdzie serwuje się wyśmienite mięso w sowitych porcjach, jest mnóstwo i większość z nich ma w sobie coś, co wyróżnia je od innych. Polacy coraz więcej podróżują i przywożą także dobre wrażenia związane z wołowiną. Tradycja jedzenia wielkiej porcji została z lat 60-tych XX wieku, kiedy ówczesny właściciel restauracji zaczął serwować bardzo duże steki dla wracających z pracy kowbojów. Bez wątplenia mężczyźni są wciąż w większości fanami steków, chociaż sama wołowina jest doskonałym źródłem odżywczych składników potrzebnych także kobietom i dzieciom.

Zagłębiem doskonałej wołowiny jest Ameryka Południowa, jednak po przemierzeniu setek kilometrów i rozmowach z wieloma specjalistami wiemy, że „Wołowina z Sokołowa” jest równie dobra. Jedynie sposób podania czy ekspozycji wołowiny w Ameryce mogą budzić zdziwienie Polaków.

W Brazylii na przykład sprzedaje się głównie produkty mrożone. Dlaczego mrożone? To najlepsza metoda konserwacji mięsa. Mrożenie to proces, w którym produkty tracą najmniej z wartości odżywczych i smaku. Poza tym mrożenie jest najprostsze i dostępne od ręki. To także znakomita metoda z punktu widzenia dystrybucji. Zamrażanie wstrzymuje rozwój i działanie drobnoustrojów powodujących niepożądane zmiany w mięsie. Rozmrażać należy powoli, najlepiej najpierw w lodówce, a potem sezonować wołowinę w temperaturze pokojowej, godzinę przed przygotowaniem steka.

Możemy przyrządzać steki z kością i bez kości. Te pierwsze wymagają więcej czasu przy obróbce termicznej. Dla pełni doznań smakowych warto sięgać po wszystkie dostępne w ofercie SOKOŁOWA steki z wołowiny kulinarnej. Uczta Qulinarna to prawdziwa przyjemność.



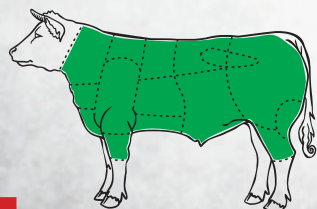
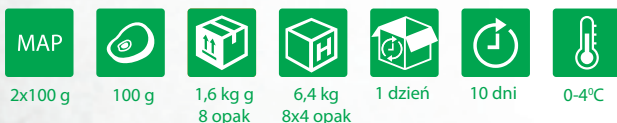
BURGERY I MIĘSA MIELONE  
DO SMAŻENIA • GRILLOWANIA





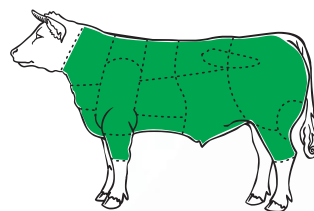
## BURGER WOŁOWY Z PRZYPRAWAMI

Produkt przygotowany z wysokiej jakości mielonego mięsa wołowego wraz z przyprawami. Wyróżnia się doskonałymi walorami kulinarnymi, lekko pikantnym smakiem i soczystością. Kształt okrągły: średnica 9,5 cm, grubość 2,0 cm.



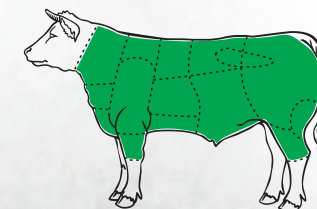
## BURGER WOŁOWY "PRIMA" Z PRZYPRAWAMI

Przygotowany z najwyższej jakości mielonego mięsa wołowego (98%) z dodatkiem naturalnych przypraw. Soczysty i kruchy wyrób o delikatnym smaku. Kształt okrągły: średnica 9,5 cm, grubość 2,0 cm.



## GRILLER WOŁOWY

Produkt przygotowany z mielonego mięsa wołowego najwyższej jakości zmieszanego z przyprawami o lekko pikantnym smaku. Mięso uformowane w kształt delikatnie spłaszczonego walca o wymiarach: długość 12,5 cm, szerokość 2,9 cm, wysokość 2,5 cm.







## CENTRA DYSTRYBUCJI "SOKOŁÓW" S.A



Lp.	MIASTO	ADRES	KOD	TELEFON	FAX	MAIL
1	BIAŁYSTOK	Octowa 8	15-399	(85) 745 52 85	(85) 745 52 86	cd.bialystok@sokolow.pl
2	BYDGOSZCZ	Grunwaldzka 207	85-451	(52) 327 71 70	(52) 327 79 02	cd.bydgoszcz@sokolow.pl
3	CHEŁM	Rejowiecka 181	22-100	(82) 564 35 60	(82) 564 35 60	cd.chelm@sokolow.pl
4	CIECHANÓW	Henryka Sienkiewicza 89	06-400	(23) 672 50 25	(23) 672 50 25/(23) 674 36 32	cd.ciechanow@sokolow.pl
5	CZĘSTOCHOWA	Bór 59	42-200	(34) 374 04 62/ 61, 374 04 17	(34) 374 04 63	cd.czestochowa@sokolow.pl
6	DĘBICA	Słoneczna 7	39-200	(14) 680 96 85	(14) 680 96 86	cddebica@sokolow.pl
7	ELBLĄG	Grunwaldzka 2 hala 11B	82-300	(55) 235 07 54/53	(55) 235 07 53	cd.elblag@sokolow.pl
8	EŁK	Mickiewicza 43	19-300	(87) 621 65 88	(87) 621 65 88	cd.elk@sokolow.pl
9	GDAŃSK	Marynarki Polskiej 100	80-557	(58) 761 86 45/44	(58) 761 86 44	cd.gdansk@sokolow.pl
10	GORZÓW WLKP	Podmiejska 24	66-400	(95) 726 03 26/720 06 32	(95) 720 06 32	cd.gorzow@sokolow.pl
11	JAROSŁAW	Zwierzyniecka 14	37-500	(16) 621 82 15	(16) 623 33 81	cd.jaroslaw@sokolow.pl
12	JELENIA GÓRA	Okopowa 6	58-500	(75) 767 80 94	(75) 767 80 90	cdjgora@sokolow.pl
13	KALISZ	Częstochowska 207	62-800	(62) 757 62 25	(62) 753 33 50	cd.kalisz@sokolow.pl
14	KIELCE	Górna 9	25-415	(41) 341 58 23	(41) 343 11 58	cd.kielce@sokolow.pl
15	KOŁO	Toruńska 262	62-600	(63) 262 64 90/91	(63) 262 64 90 / 91	cd.kolo@sokolow.pl
16	KOSZALIN	Wenedów 1	75-847	(94) 340 97 90, 340 97 91	(94) 340 97 99	cd.koszalin@sokolow.pl
17	KRAKÓW	Saska 27	30-715	(12) 650 70 30	(12) 653 24 00	cd.krakow@sokolow.pl
18	LUBLIN	Stefczyka 30	20-151	(81) 745 09 09, 4441253	745 09 09, 444 12 53	cd.lublin@sokolow.pl
19	ŁOMŻA	Nowogrodzka 151 A	18-400	(86) 216 98 24	(86) 216 98 24 / 97 60	cd.lomza@sokolow.pl

Lp.	MIASTO	ADRES	KOD	TELEFON	FAX	MAIL
20	ŁÓDZ	Budy 4	91-610	(42) 655-14-03	(42) 617 21 21	cd.lodz@sokolow.pl
21	NOWY SĄCZ	Magazynowa 1E	33-300	(18) 442 64 74	(18) 442 66 26	cd.nowysacz@sokolow.pl
22	OLSZTYN	Lubelska 36	10-408	(89) 533 49 94	(89) 533 49 43	cd.olsztyn@sokolow.pl
23	PIOTRKÓW TRYB.	Wojska Polskiego 118 c	97-300	(44) 732 38 03/(44) 732 38 04	(44) 732 38 03	cd.piotrkowtrybunalski@sokolow.pl
24	POZNAŃ	Heleny Szafran 10	60-693	(61) 842 95 59/842 90 34	(61) 842 95 59	cd.poznan@sokolow.pl
25	RACIBÓRZ	Kolejowa 20	47-400	(32) 430 38 63	(32) 430 11 66	cd.raciborz@sokolow.pl
26	RZESZÓW 8	Lubelska 46 hala nr 5	35-959	(17) 861 22 78/861 29 47, (17) 863 60 44, 863 09 43	(17) 864 23 03, (17) 863 60 45	cd.rzeszow@sokolow.pl
27	SANOK	Przemyska 22	38-500	(13) 464 40 28	(13) 464 40 28	cd.sanok@sokolow.pl
28	SOKOŁÓW	Aleja 550-lecia1	08-300	(25) 640 83 13	(25) 640 83 64	cd.sokolowpodl@sokolow.pl
29	SOSNOWIEC	Ptasia 18	41-200	(32) 360 71 65/67	(32) 360 71 69	cd.sosnowiec@sokolow.pl
30	SZCZECIN	Letnia 12	70-813	(91) 469 35 45	(91) 469 10 06	cd.szczecin@sokolow.pl
31	TARNÓW	Klikowska 101	33-101	(14) 631 77 62	(14) 631 77 14	cd.tarnow@sokolow.pl
32	TORUŃ	Mazowiecka 63/65	87-100	(56) 611 62 46	(56) 623-88-28	cd.torun@sokolow.pl
33	TYCHY	Glinczańska 7	43-100	(32) 326 48 63	(32) 327 06 93	cd.tychy@sokolow.pl
34	WARSZAWA	Matuszewska 14	03-876	(22) 678 80 87/91	(22) 678 80 80	cd.warszawam@sokolow.pl
35	WARSZAWA	Półczyńska 122	01-304	(22) 666 16 48/50	(22) 666 16 50	cd.warszawap@sokolow.pl
36	WOSKRZENICE DUŻE	Woskrzenice Duże 21A	21-500	(83) 311 15 42	(83) 311 15 42	cd.woskrzenice@sokolow.pl
37	WROCŁAW	Giełdowa 12	52-437	(71) 334 06 40/364 58 13	(71) 364 58 13	cd.wroclaw@sokolow.pl
38	ZAKOPANE	Szymony 25A	34-500	(18) 201 40 78	(18) 201 40 78	cd.zakopane@sokolow.pl



## **"SOKOŁÓW" S.A.**

### **Siedziba Spółki w Sokołowie Podlaskim**

ul. Aleja 550-lecia 1, 08-300 Sokołów Podlaski

Centrala: tel. (+48 25) 640 82 00

fax. (+48 25) 787 61 32

### **Biuro Zarządu w Warszawie**

ul. Bukowińska 22B, 02-703 Warszawa

tel. (+48 22) 525 82 50

fax. (+48 22) 525 82 92

### **Oddział w Kole**

ul. Toruńska 262, 62-600 Koło

Centrala: tel. (+48 63) 262 64 00

fax. (+48 63) 262 64 44

### **Oddział w Tarnowie**

ul. Klikowska 101, 33-102 Tarnów

Centrala: tel. (+48 14) 631 77 00

fax. (+48 14) 631 77 02

[www.sokolow.pl](http://www.sokolow.pl)  
[www.ucztaqulinarna.pl](http://www.ucztaqulinarna.pl)