

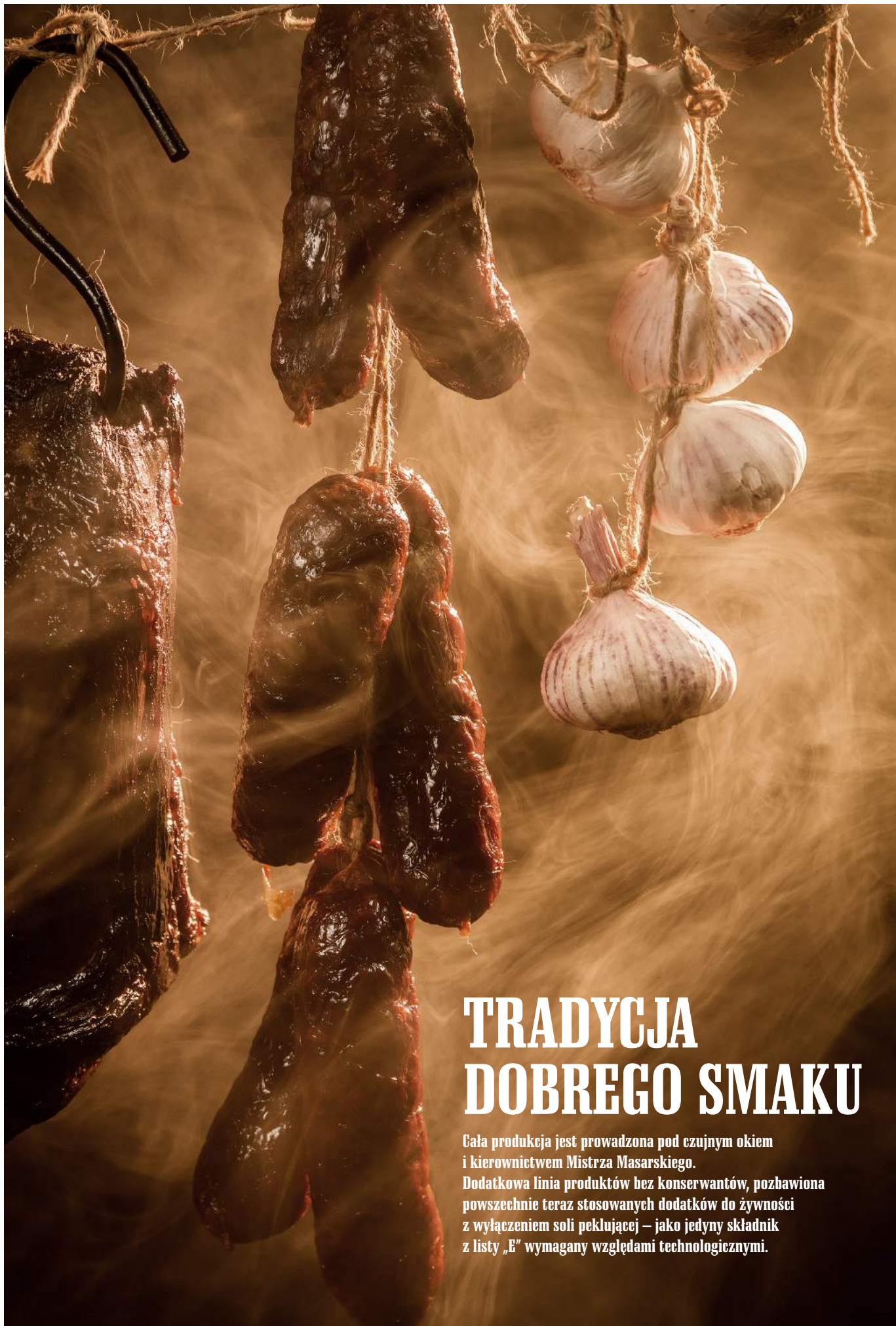


## Oferta handlowa 2018

---

NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI  
WĘDLINY Z WIEPRZOWINY I DZICZYZNY

---



# TRADYCJA DOBREGO SMAKU

**Cała produkcja jest prowadzona pod czujnym okiem i kierownictwem Mistrza Masarskiego.**

**Dodatkowa linia produktów bez konserwantów, pozbawiona powszechnie teraz stosowanych dodatków do żywności z wyłączeniem soli peklującej – jako jedyny składnik z listy „E” wymagany względami technologicznymi.**



# Zagroda Opolska to nowoczesność połączona z pasją oraz tradycją

Bezpieczeństwo naszych klientów i produkowanych wyrobów stawiamy na pierwszym miejscu, dlatego też wybieramy tylko polskie, certyfikowane mięso najwyższej jakości. Nowoczesne linie technologiczne zapewniają nam pełną kontrolę nad procesem produkcyjnym jednocześnie przywracając smak tradycyjnego wędzenia.



Nasze mocne strony to przede wszystkim profesjonalizm kadry, na którą składają się rzemieślnicy i masarze z ogromnym doświadczeniem i szacunkiem do mięsa jak również tradycyjne metody jego obróbki; starannie dobrane przyprawy w zależności od rodzaju mięsa, pełny przekrój gatunków drzew używanych do tradycyjnego wędzenia: od wiśni czy jabłoni po drebno z winorośli, oraz unikanie sztucznych dodatków do żywności.

**Z**agroda Opolska to firma z wieloletnią tradycją, która istnieje od 25 lat i od tego też czasu specjalizuje się w przetwórstwie mięsa wieprzowego. W 2013r firma przejęła podupadającą masarnię w Gościejowicach a tradycyjne receptury stosowane w niej od 20 lat wykorzystywane są do dziś w niezmienionej formie.

W tym samym czasie zapadła decyzja o rozszerzenie oferty o wyroby z dziczyzny oparte na rodzinnych recepturach jej założycieli – takie jak salami długo dojrzewające z jelenia czy kielbasa toskańska, które wrócą niebawem na półki sklepowe oraz na stoły koneserów tego doskonałego smaku.



Wyroby wytwarzane są z wysokiej jakości mięsa jelenia, sarny oraz dzika. Do produkcji stosowane są jedynie dodatki i przyprawy naturalne, a procesy technologiczne zostały opracowane na podstawie tradycyjnych receptur wędliniarskich. Nasze wędliny wyróżnia nie tylko brak szkodliwych składników i stosowanie jedynie naturalnych przypraw ale też wyroby z dziczyzny bez dodatków innych mięs – gwarancja 100% dziczyzny.

# TOP PRODUKTY Z ZAGRODY OPOLSKIEJ

Poniżej mamy przyjemność zaprezentować Państwu specjalnie wyselekcjonowane produkty z naszej oferty.



Masa: 1,5 kg - 2,0 kg  
Trwałość: 21 dni



## SZYNKA SWOJSKA „bez E”

Kwintesencja polskiej kuchni, oddaje w pełni nasze zamierzenie do soczystości mięsa jak i swojskich smaków i aromatów. Pyszna, delikatna i godna polecenia.



Masa: 1,5 kg  
Trwałość: 18 dni



## KIEŁBASA SZYMKOWA

Wyrób pozyskiwany z 84% mięsa wieprzowego. Pyszny smak zawdzięcza mieszance przypraw.



Masa: < 1,0 kg  
Trwałość: 21 dni



## KIEŁBASA KRAKOWSKA SUCHA

Zachowana kruchość i delikatność dzięki unikalnym sposobom suszenia. Popularna i szlachetna wpisana już w tradycje polskiego stołu.



Masa: 1,15 kg  
Trwałość: 18 dni



## KIEŁBASA WIEJSKA KRUCHA

Swojski wyrób z mięsa wieprzowego z dodatkiem dziczyzny wędzony dymem olchowym ze specjalnie wyselekcjonowaną aromatyczną mieszanką przypraw.



Masa: 1,15 kg  
Trwałość: 14 dni



## KIEŁBASA PARÓWKOWA

Klasyczny smak dzięki zastosowaniu wyłącznie wieprzowych surowców. Bardzo smaczna dzięki typowej dla tej wędliny receptury i mieszanki przypraw.



Masa: 1,0 kg  
Trwałość: 14 dni



## PARÓWKA Z SZYNKI

Najwyższa jakość mięsa i naturalne składniki to cały sekret. Idealny produkt na swojskie, polskie śniadanie.

# NAJWYŻSZA JAKOŚĆ I WYBORNY SMAK

Poznaj bogactwo smaku naszych wędlin wieprzowych oraz najwyższą jakość premium wyrobów z 100% dziczyzny.



Masa: 1,15 kg  
Trwałość: 14 dni

MAP



## KIEŁBASA ŚLĄSKA

Szlachetny smak śląskiej wytworzonej w 90% z mięsa wieprzowego z nutami naturalnych przypraw. Idealna na codzień do śniadania jak i dodatek do smacznej rodzinnej kolacji.



Masa: 4,0 kg  
Trwałość: 16 dni

VAC



## SALCESON CZOSNKOWY

Tradycyjny, wyrabiany z mięsa wieprzowego grubo rozdrobnionego. Aromatyczny czosnek intensywnie podkreśla charakter tej znakomitej wędliny.



Masa: 1,0 kg  
Trwałość: 21 dni

VAC



## BOCZEK WĘDZONY

Aromatyczny boczek peklowany w doskonałej zalewie ziółowej, delikatnie wędzony. Idealny na przekąskę i jako dodatek do potraw. Produkt bezglutenowy.



Masa: 0,5 kg  
Trwałość: 14 dni

MAP



## PASZTET WIEJSKI

Wyśmienity i delikatny pasztet o tagodnym smaku oraz cudownym aromacie wypiekany w tradycyjnym piecu według staropolskiej receptury. Bez konserwantów i ulepszczy przyprawiony jedynie solą i pieprzem.



Masa: 0,25 kg  
Trwałość: 14 dni

VAC



## PASZTET PIECZONY Z SARNY

Mięsną strukturę, smakowitość i prawdziwą magię smaku pasztety zachowują dzięki warunkom i doświadczonemu oku masarza. Dzięki temu jest chrupki z zewnątrz i soczysty w środku.



Masa: 0,6 kg  
Trwałość: 24 dni

MAP



## KABANOS Z WIEPRZOWINY

Starannie suszone i wędzone z mięsa wieprzowego. Charakteryzuje je ciemna, sucha i równomiernie pomarszczona powierzchnia.



Masa: 0,6 kg  
Trwałość: 24 dni

MAP



## KABANOS Z DZIKA

Ciekawa i wciągająca nuta smakowa, wyrafinowany smak. Główną zaletą jest zawartość mięsa i starannie dobrana mieszanka przypraw.



Masa: 0,6 kg  
Trwałość: 24 dni

MAP



## KABANOS Z JELENIA

Wyborny smak dla koneserów. Bardzo chudy, dobrze doprawiony kabanos z mięsa jelenia. Wyrabiany ręcznie w niewielkich ilościach.

# DZICZYŻNA I WIEPRZOWINA

W naszej ofercie odnajdą Państwo różnorodne gatunki mięs – proponujemy wyłącznie świeże wyroby najwyższej jakości.



Masa: 0,8 kg  
Trwałość: 21 dni



**SZYNKA Z DZIKA**



Masa: 0,8 kg  
Trwałość: 21 dni



**SZYNKA Z JELENIA**



Masa: 1,15 kg  
Trwałość: 18 dni



**KIEŁBASA KRUCHA Z DZIKA**



Masa: 1,15 kg  
Trwałość: 18 dni



**KIEŁBASA KRUCHA Z JELENIA**



Masa: 1,5 kg  
Trwałość: 45 dni



**SZYNKA DOJRZEWAJĄCA**



Masa: 1,5 kg  
Trwałość: 21 dni



**SZYNKA LEŚNICZEGO**



Masa: 1,15 kg  
Trwałość: 14 dni



**SZYNKA WIEJSKA**



Masa: 0,8 kg  
Trwałość: 18 dni



**SZYNKA GOTOWANA**

# OFERTA STANDARDOWA

Zapraszamy do zapoznania się z naszą ofertą, do zakupu oraz do degustacji naszych wyrobów.



Masa: 1,15 kg  
Trwałość: 14 dni



**KIEŁBASA ZWYCZAJNA**



Masa: 1,15 kg  
Trwałość: 14 dni



**KIEŁBASA ŚLĄSKA DELIKATESOWA**



Masa: 0,7 kg  
Trwałość: 14 dni



**KRAKOWSKA PIECZONA**



Masa: 1,15 kg  
Trwałość: 14 dni



**PARÓWKA FIRMOWA**



Masa: 0,8 kg  
Trwałość: 14 dni



**SALCESON WŁOSKI**



Masa: 0,6 kg  
Trwałość: 10 dni



**KASZANKA**



Masa: 0,6 kg  
Trwałość: 12 dni



**KIEŁBASA PIEPRZOWA Z SZYNKI**



Masa: 0,6 kg  
Trwałość: 12 dni



**FRANKFURTERKI Z SZYNKI**



Masa: 0,8 kg  
Trwałość: 12 dni



**KIEŁBASA POLSKA SUROWA**



**100%**  
**NATURALNA**  
TECHNOLOGIA PRODUKCJI  
**GWARANCJA**  
**JAKOŚCI**



ZAGRODA OPOLSKA sp. z o.o. sp.k.  
45-125 Opole, ul. Składowa 9  
tel.kom.: +48 604 220 286, +48 662 225 872  
e-mail: zagroda@zagrodaopolska.pl  
[www.zagrodaopolska.pl](http://www.zagrodaopolska.pl)

NIP: 754 31 26 051 REGON: 365255496

