



Madels
kebab

Zdrowe i Smaczne

katalog cielecina



www.madelskebab.pl



@madelskebab

Madels

kebab

Zdrowe i Smaczne



0 115 0



www.madelskebab.pl

Firma rozpoczęła swoją działalność w 1984 roku otwierając pierwszą fabrykę mięsa halal i elementów mięsnych w Danii. Po zdobyciu w krótkim czasie popularności w branży i będąc w ciągłym rozwoju firma otworzyła dodatkowo w 1997 roku fabrykę kebabów. Niedługo również w ramach tej działalności stanęła w czołówce firm.

W następnych latach wraz z młodą i dynamiczną kadrą przedsiębiorstwo nieustannie rosło i rozwijało się. Podjęto decyzję o inwestycjach poza granicami państwa. W 2004 roku w stolicy Polski - Warszawie firma otworzyła drugą fabrykę kebabów. Tutaj również zdobyła ważną pozycję w branży.

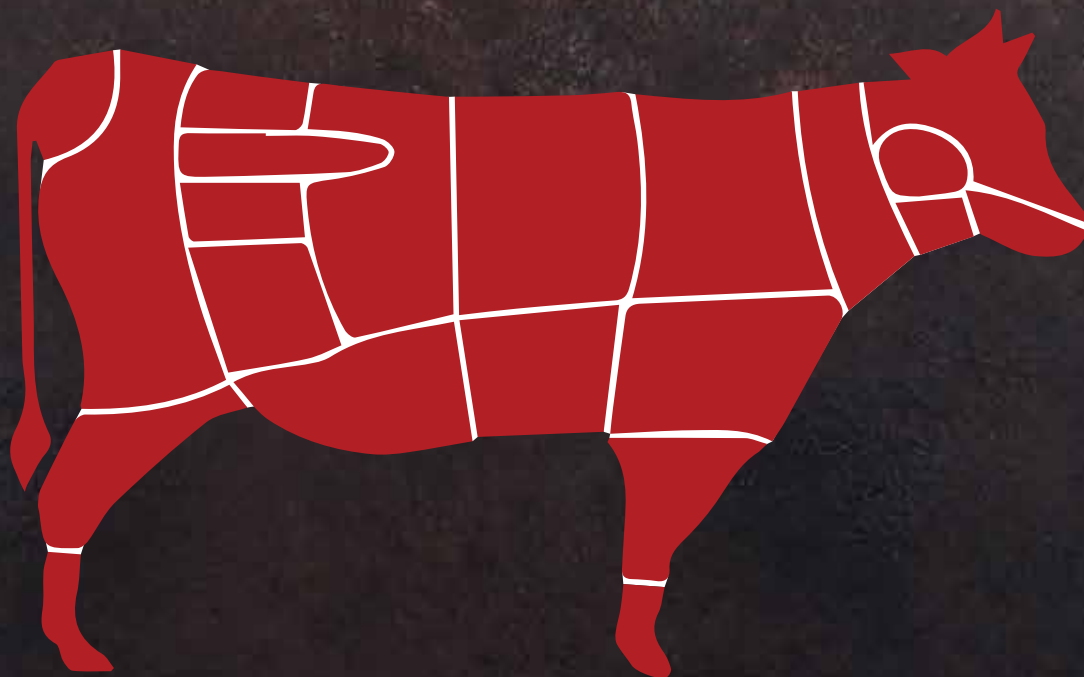
Prezes Zarządu, kontynuując rozpoczętą przez swojego wuja działalność, doprowadził firmę do dzisiejszej, silnej pozycji na rynku.

+48 530 171 112



@madelskebab





KATALOG WOŁOWINA

cielęcina-wołowina

1

Połędwica bez warkocza
Rostbef bez kości
Zrazowa górna

9

Mięsień nadgrzbietowy
Mięsień podgrzebieniowy
Duża bavetta

17

Mięso wołowe drobne kl. IV
Mięso wołowe drobne 95-5
Mięso wołowe R-1

3

Skrzydło
Zrazowa dolna
Serce krzyżowej

11

Mała bavetta
Mostek bez kości
Łata

19

Ogon
Ozór
Łój

5

Ligawa
Antrykot bez kości
Goleń bez kości

13

Szponder bez kości
Kostka wołowa 2x2x2
Mięso wołowe mielone 10%

7

Kark bez kości
Rozbratel bez kości
Mięsień trójgłowy

15

Mięso wołowe mielone 18%
Mięso wołowe drobne 80-20
Mięso wołowe drobne 90-10



cielenina-wołowina

1. Połędwica bez warkocza



Beef tenderloin without chain



Filet ohne Kette



Oxfile



2. Rostbef bez kości



Beef striploin, boneless



Roastbeef ohne Knochen



Biff



3. Zrazowa górna



Topside



Oberschale



Innanlår



Zalecany czas
przechowywania
mięsa wołowego
w temperaturze:
+2°C - +4°C: 4 dni
+4°C - +6°C: 3 dni
+6°C - +8°C: 1 dzień





cięcina-wołowa

4. Skrzydło



Knuckle



Kugel



Fransyska

5. Zrazowa dolna



Silverside



Unterschale



Ytterlär

6. Serce krzyżowej



Heart of rump



Hüfte herzstück



Rostbiff

Zalecany czas
przechowywania
mięsa wołowego
w temperaturze:
+2 °C - +4 °C: 4 dni
+4 °C - +6 °C: 3 dni
+6 °C - +8 °C: 1 dzień







cięcina-wołowina

7. Ligawa



Eyeround



Seemerrolle



Oxrulle



Zalecany czas
przechowywania
mięsa wołowego
w temperaturze:
+2°C - +4°C: 4 dni
+4°C - +6°C: 3 dni
+6°C - +8°C: 1 dzień

8. Antrykot bez kości



Entrecote



Vorderrippe



Entrecote



9. Goleń bez kości



Entrecote



Vorderrippe



Entrecote







cieleno-wołowina

10. Kark bez kości



Boneless neck



Nacken ohne Knochen



Hals



Zalecany czas
przechowywania
mięsa wołowego
w temperaturze:
+2°C - +4°C: 4 dni
+4°C - +6°C: 3 dni
+6°C - +8°C: 1 dzień

11. Rozbratel bez kości



Hals



Hoherippe ohne Knochen



Högrev



12. Mięsień trójgłowy



Shoulder clod



Dickes Bug



Bogstek







cięcina-wołowina

13. Mięsień nadgrzbietowy



Chuck tender



Falsches Filet



Bogrulle

Zalecany czas
przechowywania
mięsa wołowego
w temperaturze:
+2°C - +4°C: 4 dni
+4°C - +6°C: 3 dni
+6°C - +8°C: 1 dzień



14. Mięsień podgrzebieniowy



Shoulder blade



Schäufelstück



Bogblad



15. Duża bavetta



Thick flank



Große Bavette



Flapstek







ciężcina-wołowina

16. Mała bavetta



Flank steak



Kleine Bavette



Flankstek



Zalecany czas
przechowywania
mięsa wołowego
w temperaturze:
+2°C - +4°C: 4 dni
+4°C - +6°C: 3 dni
+6°C - +8°C: 1 dzień

17. Mostek bez kości



Beef brisket, boneless



Rinderbrust ohne Knochen



Bringa



18. Łata



Flank



Lappen



Källapp







cięcina-wołowa

19. Szponder bez kości



Capa, bonelees



Lappen ohne Knochen



Oxbringa



Zalecany czas
przechowywania
mięsa wołowego
w temperaturze:
+2°C - +4°C: 4 dni
+4°C - +6°C: 3 dni
+6°C - +8°C: 1 dzień

20. Kostka wołowa 2x2x2



Beef cubes 2x2x2



Rindfleischwürfel 2x2x2



Tårnat nötkött 2x2x2



21. Mięso wołowe mielone 10%



Minced meat 10%



Rinderhackfleisch 10%



Malet kött 10%







cielenina-wołowina

22. Mięso wołowe mielone 18%



Minced meat 18%



Rinderhackfleisch 18%



Malet kött 18%



Zalecany czas przechowywania mięsa wołowego w temperaturze:
+2 °C - +4 °C: 4 dni
+4 °C - +6 °C: 3 dni
+6 °C - +8 °C: 1 dzień

23. Mięso wołowe drobne 80-20



Beef trimmings 80/20



Verarbeitungsfleisch 80/20



Råvara till köttförsöt 80/20



24. Mięso wołowe drobne 90-10



Beef trimmings 90/10



Verarbeitungsfleisch 90/10



Råvara till köttförsöt 90/10







cieleno-wołowa



25. Mięso wołowe drobne 95-5



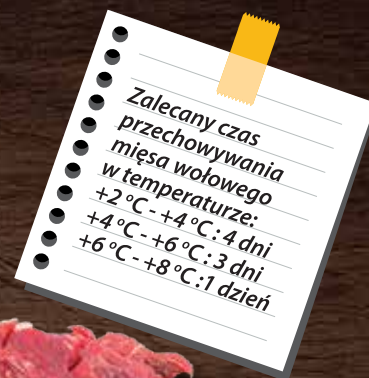
Beef trimmings 95/5



Verarbeitungsfleisch 95/5



Råvara till köttförsöt 95/5



26. Mięso wołowe drobne kl. IV



Beef trimmings IV



Verarbeitungsfleisch IV



Råvara till köttförsöt IV



27. Mięso wołowe R-1



Beef meat 100%



Rindfleisch R1



Råvara till köttförsöt 100







cięcina-wołowina

28. Ogon



Tail



Schwanz



Oxsvans



Zalecany czas
przechowywania
mięsa wołowego
w temperaturze:
+2°C - +4°C: 4 dni
+4°C - +6°C: 3 dni
+6°C - +8°C: 1 dzień

29. Ozór



Tongue



Zunge



Oxtunga



30. Łój



Fat



Rinderbrustfett



Nöt-talg





Madels

kebab

Zdrowe i Smaczne



www.madelskebab.pl

Al.Jana Pawla II 22, 00-133
Warszawa
Adres do korespondencji:
Ul.Wschodnia 5 / 05 -480
Karczew

+48 530 171 112



@madelskebab