



Madels
kebab
Zdrowe i Smaczne



katalog kurczak

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



Maddela
kebab

Zdrowe i Smaczne



KATALOG DRÓB

1

Filet z kurczaka podwójny
Filet z kurczaka pojedynczy

3

Ćwiartka tylna z kurczaka
Podudzie z kurczaka

5

Skrzydło z kurczaka
Przedramię kurczaka

7

Ramię z kurczaka
Przedramię skrzydła z lotką

9

Kebab

11

Kebab
Noga z kurczaka bez kości i bez skóry

13

Noga z kurczaka ze skórą
Tulip

15

Udziec z kurczaka z kością ze skórą



drób

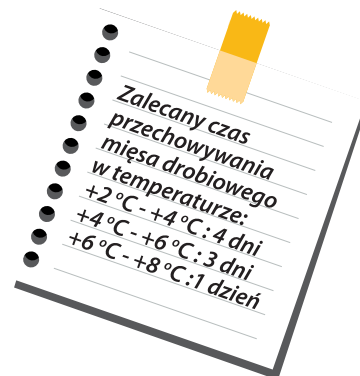
1. Filet z kurczaka podwójny



The double chicken breast



Haehnchenbrustfilet



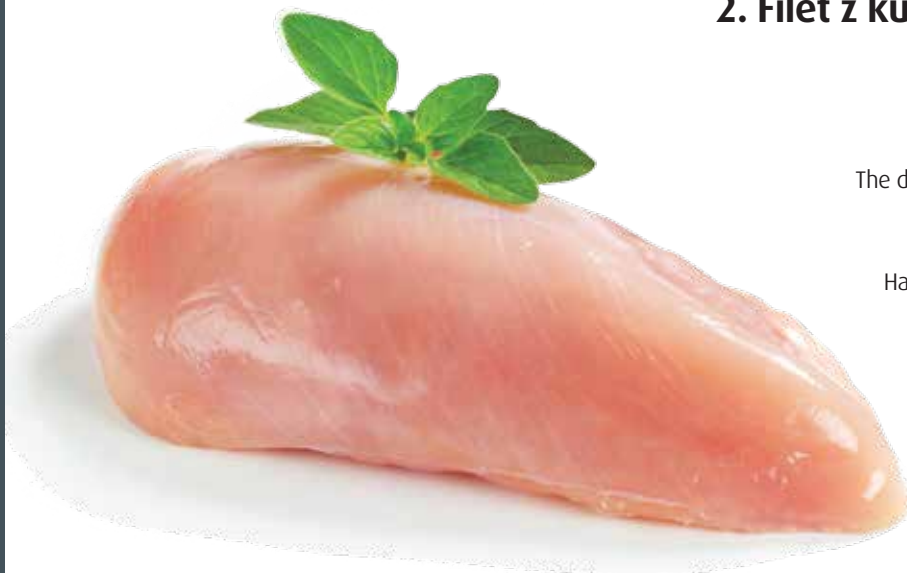
2. Filet z kurczaka pojedynczy



The double chicken breast



Haehnchenbrustfilet







drób

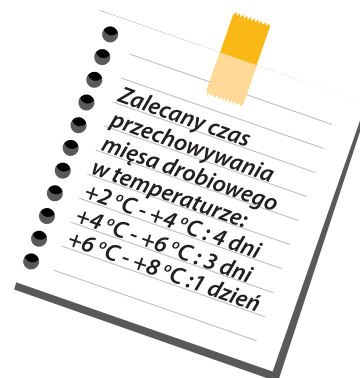
3. Ćwiartka tylna z kurczaka



The rear quarter of the chicken



Haehnchen-Hinterviertel



4. Podudzie z kurczaka



The drumstick with chicken leg



Haehnchenunterkeule







drób

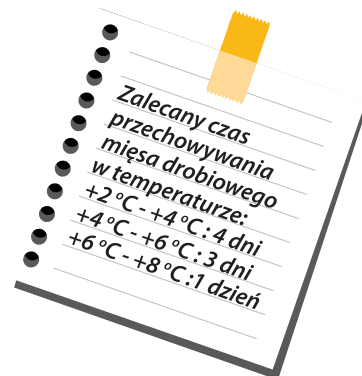
5. Skrzydło z kurczaka



Chicken wing



Haehnchenfluegel



6. Przedramię kurczaka



The chicken mid



Haehnchenunfluegel







drób

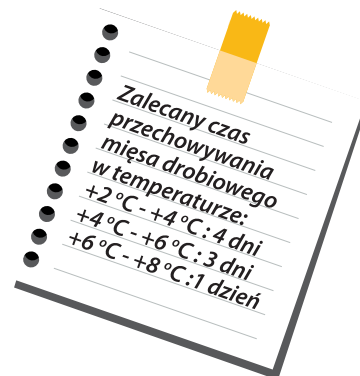
7. Ramię z kurczaka



Chicken wing



Haechnchenfluegel



8. Przedramię skrzydła z lotką



The chicken wing mid with pinion



Haechnchenunfluegel 2-Teilig







drób

9. Trybowanie kurczaka z skore i bez kosci



The chicken whole boneless



Kebab

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







drób

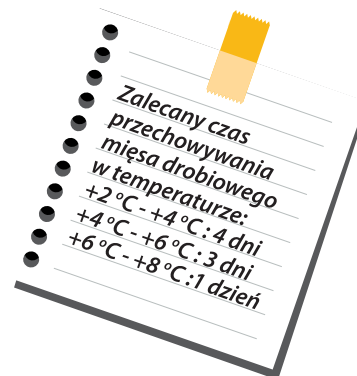
10. Noga z kurczaka bez kości i z skóry



The chicken whole boneless



Kebab



11. Noga z kurczaka bez kości i bez skóry



Leg boneless skineless



Haehnchenkeule ohne Knochen ohne Haut







drób

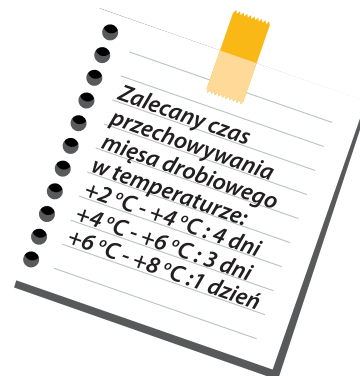
12. Noga z kurczaka ze skórą



The chicken boneless, skin on



Haehnchenkeule ohne Knochen mit Haut



13. Tulip



The tulip



Tulip







drób

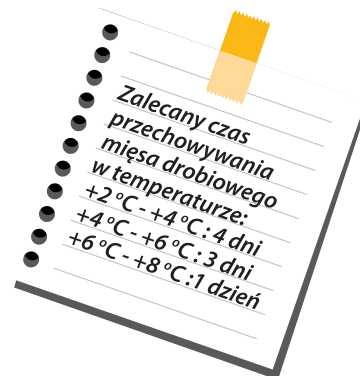
14. Udziec z kurczaka z kością ze skórą



The chicken thigh with bone, with skin



Haehnchenoberkeule mit Knochen
und mit Haut





Madels

kebab

Zdrowe i Smaczne



www.madelskebab.pl

Al.Jana Pawła II 22, 00-133

Warszawa

Adres do korespondencji:

Ul.Wschodnia 5 / 05 -480

Karczew

+48 530 171 112



@madelskebab