



Madels
kebab

Zdrowe i Smaczne



ogólny katalog

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 KEBAB

1 Pieczony kebab z wołowiny

3 Pieczony kebab z kurczaka

5 Kebab Wołowy 50/50 z płatów
Kebab Wołowy 70/30 z płatów

7 Kebab Wołowy 100% mielony
Kebab Wołowo-Indyczny

9 Kebab Drobiowy Cały Kurczak
Kebab Drobiowy Premium

11 Kebab Drobiowy Uda z kurczaka
Kebab Drobiowy Uda z indyczki

KATALOG WOŁOWINA

13 Polędwica bez warkocza
Rostbef bez kości
Zrazowa górna

15 Skrzydło
Zrazowa dolna
Serce krzyżowej

17 Ligawa
Antrykot bez kości
Goleń bez kości

19 Kark bez kości
Rozbratel bez kości
Mięsień trójgłowy

21 Mięsień nadgrzbietowy
Mięsień podgrzebieniowy
Duża bavetta

23 Mała bavetta
Mostek bez kości
Łata

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

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

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

31 Ogon
Ozór
Łój

KATALOG DRÓB

33 Filet z kurczaka podwójny
Filet z kurczaka pojedynczy

35 Ćwiartka tylna z kurczaka
Podudzie z kurczaka

37 Skrzydło z kurczaka
Przedramię kurczaka

39 Ramię z kurczaka
Przedramię skrzydła z lotką

41 Trybowanie kurczaka z skore i bez kosci

43 Noga z kurczaka bez kosci i z skory
Noga z kurczaka bez kości i bez skóry

45 Noga z kurczaka ze skórą
Tulip

47 Udziec z kurczaka z kością ze skórą

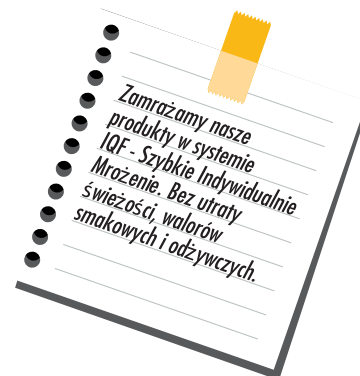


kebab pieczony

1. Pieczony kebab z wołowiny

Propozycja dla smakoszy, którzy cenią wysoką jakość, smak i czas. Gotowy Kebab z Wołowiny jest banalnie prosty w przyrządzeniu. Wystarczy go tylko podgrzać do odpowiedniej temperatury i już można cieszyć się jego wyjątkowym, tradycyjnym smakiem.

Skład : mięso wołowe + mięso z indyka
waga: 0,5 kg, 0,8 kg, 1 kg, 2 kg
mrożony: w temperaturze - 18°C



zdrowe i smaczne...



Kebab Pieczony





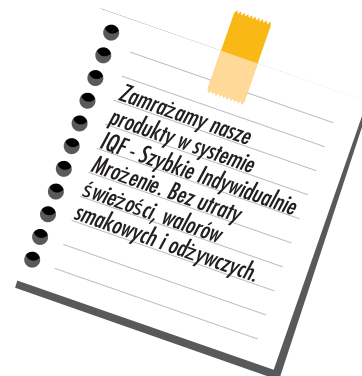


kebab drobiowy

2. Pieczony kebab z kurczaka

Prosty, szybki w przygotowaniu pieczony kebab z kurczaka jest proponowany wszystkim ceniącym wysoką jakość i wygodę. Prosty w przygotowaniu i bardzo smaczny z pewnością sprawi wiele przyjemności smakoszom kebabów.

Skład : mięso z kurczaka
waga: 0,5 kg, 0,8 kg, 1 kg, 2 kg
mrożony: w temperaturze - 18°C



zdrowe i smaczne...





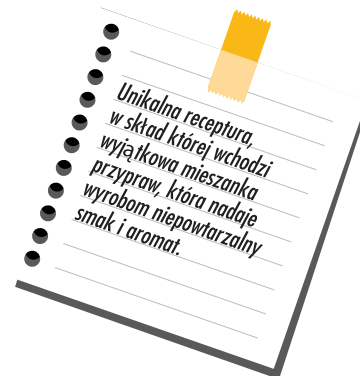


kebab wołowy

3. Kebab Wołowy 50/50 z płatów

Specjalnie dobrane przyprawy wyczuwalne w mielonym mięsie wołowym, przełożonym cienkimi płatkami wołowiny, podczas pieczenia nadają KEBABOWI charakterystycznego smaku.

Skład : płaty mięsa wołowego + mięso wołowe mielone
waga: 5, 8, 10, 15, 20, 25, 30, 40 kg i więcej
mrożony: w temperaturze - 18°C



zdrowe i smaczne...



4. Kebab Wołowy 70/30 z płatów

Odpowiednie proporcje mięs, unikalna mieszanka przypraw podkreślających smak wołowiny i mielonego mięsa z indyka. Ważnymi dodatkami są czerwona papryka oraz odpowiednio spreparowany tłuszcz wołowy, pochodzący z najlepszych polskich gospodarstw hodowlanych.

Skład : płaty mięsa wołowego + wołowe mielone
mięso mielone z indyka
Waga: 5, 8, 10, 15, 20, 25, 30, 40 kg i więcej
mrożony: w temperaturze - 18°C





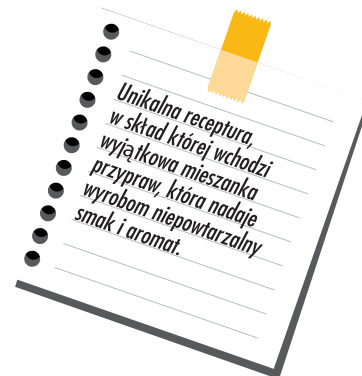
kebab wołowy

5. Kebab Wołowy 100% mielony

Wyjątkowy, bardzo smaczny kebab zawdzięcza swój smak i aromat odpowiednio zmielonej wołowinie oraz zmielonemu mięsu z indyka. Doprawiamy je tradycyjną turecką kompozycją przypraw, czerwoną papryką. Proporcje dodatków nadają mięsu niepowtarzalnego charakteru. Jest ono soczyste, bardzo aromatyczne.

Skład : mięso wołowe mielone + mielone z indyka
waga: 5, 8, 10, 15, 20, 25, 30, 40 kg i więcej
mrożony: w temperaturze - 18°C

zdrowe i smaczne...



6. Kebab Wołowo-Indyczy

Kebab wołowo-Indyczy swój smak zawdzięcza właściwym proporcjom mięs oraz specjalnym mieszankom ziół i przypraw. Receptura jego przygotowania pozwala wydobyć najlepsze walory smakowe wołowiny i mięsa z indyka. Jego wyrazisty smak, miękkość, soczystość i aromat doceniają miliony smakoszy w całej Europie. Także w Polsce nasz KEBAB WOŁOWO-INDYCY ma swoich wielkich zwolenników.

Skład: mięso wołowe mielone + mielone z indyka
waga: 5, 8, 10, 15, 20, 25, 30, 40 kg i więcej
mrożony: w temperaturze - 18°C



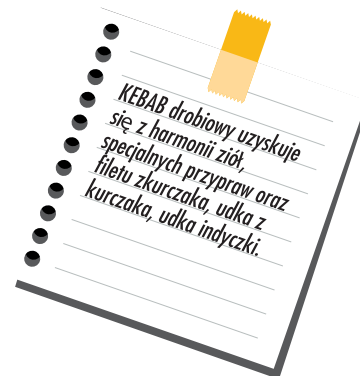


kebab drobiowy

7. Kebab Drobiowy Cały Kurczak

Mięso drobiowe doprawione kompozycją tradycyjnych bliskowschodnich przypraw. Nadają one niezwykłego aromatu.

Skład : mięso z całego kurczaka
waga: 5, 8, 10, 15, 20, 25, 30, 40, 50 kg i więcej
mrożony: w temperaturze - 18°C



8. Kebab Drobiowy Premium

Mięso drobiowe jest smakowite i zdrowe. Poddane tradycyjnemu procesowi marynowania, doprawione oryginalną mieszanką przypraw i ziół okazuje się być prawdziwym kulinarnym rarytasem. Dbając o sprawdzone przez wieki receptury wydobywamy z mięsa drobiowego najlepszy z możliwych smaków i aromatów.

Skład: mięso wołowe mielone + mielone z indyka
waga: 5, 8, 10, 15, 20, 25, 30, 40 kg i więcej
mrożony: w temperaturze - 18°C



zdrowe i smaczne...





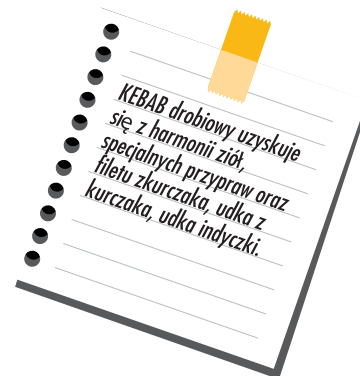


kebab drobiowy

9. Kebab Drobiowy Uda z kurczaka

KEBAB z ud kurczaka gwarantuje niezapomniany smak. Jest on uzyskany za pomocą orientalnej mieszanki ziół i przypraw.

Skład : uda z kurczaka
waga: 5, 8, 10, 15, 20, 25, 30, 40, 50 kg i więcej
mrożony: w temperaturze - 18°C



10. Kebab Drobiowy Uda z indyczki

KEBAB z ud indyczki gwarantuje niezapomniany smak. Jest on uzyskany za pomocą orientalnej mieszanki ziół i przypraw.

Skład : uda z indyczki
waga: 5, 8, 10, 15, 20, 25, 30, 40, 50 kg i więcej
mrożony: w temperaturze - 18°C

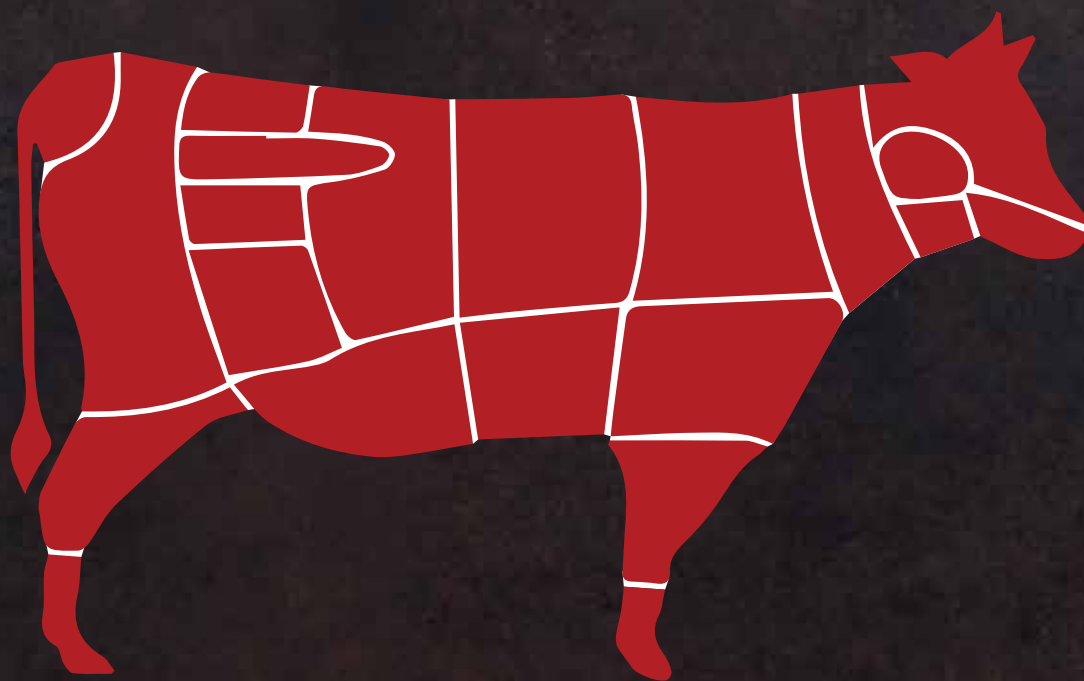


zdrowe i smaczne...









KATALOG WOŁOWINA

ciężcina-wołowina



cięciwa-wołowina

1. Polędwica 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-wołowina

4. Skrzydło



Knuckle



Kugel



Fransyska

5. Zrazowa dolna



Silverside



Unterschale



Ytterlår

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







ciężcina-wołowina

7. Ligawa



Eyround



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







cielenina-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



Kållapp







ciężcina-wołowina

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



Törnat 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







cielenina-wołowina

25. Mięso wołowe drobne 95-5



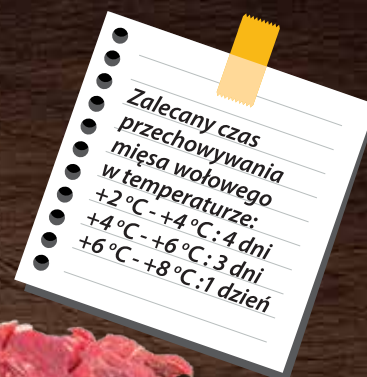
Beef trimmings 95/5



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







cielenia-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







Maddela kebab

Zdrowe i Smaczne



KATALOG DRÓB



drób

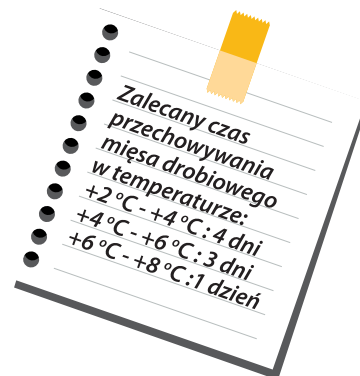
1. Filet z kurczaka podwójny



The double chicken breast



Haehnchenbrustfilet



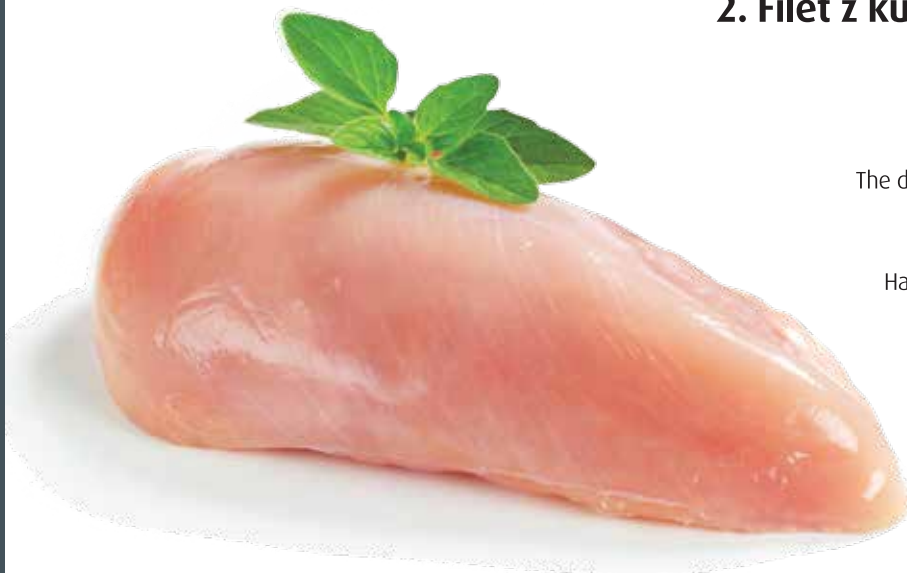
2. Filet z kurczaka pojedynczy



The double chicken breast



Haehnchenbrustfilet







drób

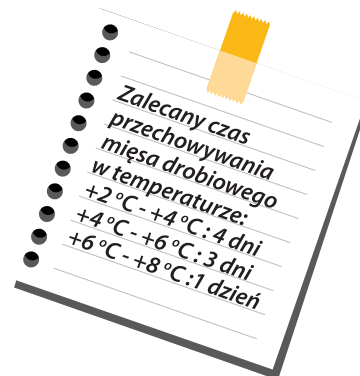
3. Ćwiartka tylna z kurczaka



The rear quarter of the chicken



Haehnchen-Hinterviertel



4. Podudzie z kurczaka



The drumstick with chicken leg



Haehnchenunterkeule







drób

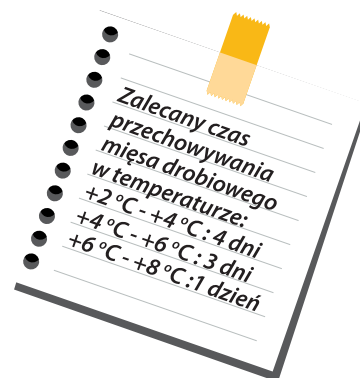
5. Skrzydło z kurczaka



Chicken wing



Haehnchenfluegel



6. Przedramię kurczaka



The chicken mid



Haehnchenunfluegel







drób

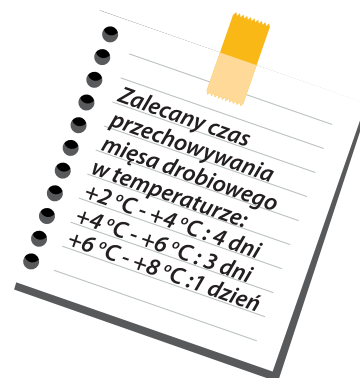
7. Ramię z kurczaka



Chicken wing



Haehnchenfluegel



8. Przedramię skrzydła z lotką



The chicken wing mid with pinion



Haehnchenunfluegel 2-Teilig







drób

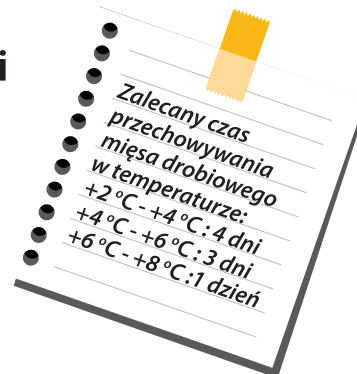
9. Trybowanie kurczaka z skore i bez kosci



The chicken whole boneless



Kebab







drób

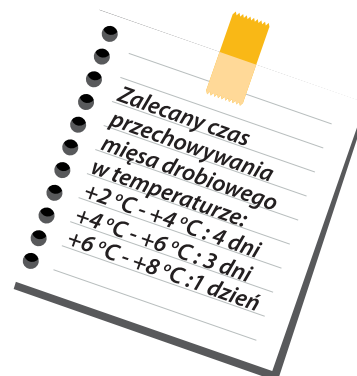
10. Noga z kurczaka bez kości i z skóry



The chicken whole boneless



Kebab



11. Noga z kurczaka bez kości i bez skóry



Leg boneless skineless



Haehnchenkeule ohne Knochen ohne Haut







drób

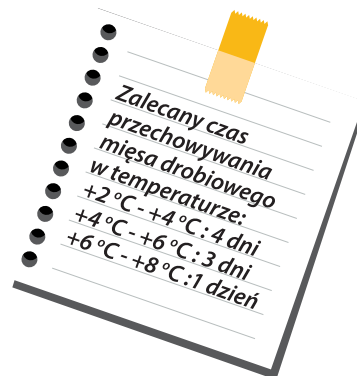
12. Noga z kurczaka ze skórą



The chicken boneless, skin on



Haehnchenkeule ohne Knochen mit Haut



13. Tulip



The tulip



Tulip







drób

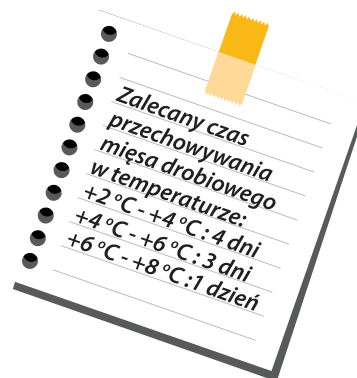
14. Udziec z kurczaka z kością ze skórą



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



Madela

kebab

Zdrowe i Smaczne

KATALOG KEBAB

- | | | | |
|---|--|----|--|
| 1 | Pieczony kebab z wołowiny | 7 | Kebab Wołowy 100% mielony
Kebab Wołowo-Indycki |
| 3 | Pieczony kebab z kurczaka | 9 | Kebab Drobiowy Cały Kurczak
Kebab Drobiowy Premium |
| 5 | Kebab Wołowy 50/50 z płatów
Kebab Wołowy 70/30 z płatów | 11 | Kebab Drobiowy Uda z kurczaka
Kebab Drobiowy Uda z indyczki |

KATALOG WOŁOWINA

- | | | | |
|----|--|----|--|
| 13 | Polędwica bez warkocza
Rostbef bez kości
Zrazowa górna | 23 | Mała bavetta
Mostek bez kości
Łata |
| 15 | Skrzydło
Zrazowa dolna
Serce krzyżowej | 25 | Szponder bez kości
Kostka wołowa 2x2x2
Mięso wołowe mielone 10% |
| 17 | Ligawa
Antrykot bez kości
Goleń bez kości | 27 | Mięso wołowe mielone 18%
Mięso wołowe drobne 80-20
Mięso wołowe drobne 90-10 |
| 19 | Kark bez kości
Rozbratel bez kości
Mięsień trójgłowy | 29 | Mięso wołowe drobne kl. IV
Mięso wołowe drobne 95-5
Mięso wołowe R-1 |
| 21 | Mięsień nadgrzbietowy
Mięsień podgrzebieniowy
Duża bavetta | 31 | Ogon
Ozór
Łój |

KATALOG DRÓB

- | | | | |
|----|--|----|--|
| 33 | Filet z kurczaka podwójny
Filet z kurczaka pojedynczy | 41 | Trybowanie kurczaka z skore i bez kosci |
| 35 | Ćwiartka tylna z kurczaka
Podudzie z kurczaka | 43 | Noga z kurczaka bez kosci i z skory
Noga z kurczaka bez kości i bez skóry |
| 37 | Skrzydło z kurczaka
Przedramię kurczaka | 45 | Noga z kurczaka ze skórą
Tulip |
| 39 | Ramię z kurczaka
Przedramię skrzydła z lotką | 47 | Udziec z kurczaka z kością ze skórą |