



Wędliny Mościpańskie



Schab Mościpański

MAP ok. 0,8-1,5kg, trwałość: 40 dni
100g wyrobu otrzymano ze 111 g schabu wieprzowego



Szynka Mościpańska

MAP ok. 1 kg, trwałość: 35 dni
100g wyrobu otrzymano ze 113 szynki wieprzowej



Szpek Mościpański

VAC ok. 0,5 kg, trwałość: 40 dni
100g wyrobu otrzymano ze 112 g słoniny wieprzowej



Boczek Mościpański

MAP ok. 0,7 kg, trwałość: 40 dni
100g wyrobu otrzymano ze 111 g boczku wieprzowego



Kiełbasa Mościpańska

VAC ok. 0,6 kg, trwałość: 40 dni
100g wyrobu wyprodukowano ze 121 g mięsa wieprzowego

Oto wędliny dla prawdziwych smakoszy:

- * wyselekcjonowane mięso
- * naturalne przyprawy z wyraźną nutą świeżego czosnku i jalowca
- * długi proces dojrzewania
- * wędzone w tradycyjnej wędzarni opalanej drewnem olchowym

Smakujcie i wymiennie!

Wędliny Mistrza Jana

Wyselekcjonowane elementy mięsa leżakują w solance z dodatkiem m.in. czosnku, listka laurowego i jałowca - w wędzónkach Mistrza Jana znajdziesz wyłącznie naturalne przyprawy! Polecamy też kielbasę, również wędzoną tradycyjnie, oraz pyszny, mięsny pasztet.

100 g tej kielbasy powstaje ze 105 g mięsa

MAP ok: 0,9 kg
Trwałość: 30dni



100 g gotowego wyrobu powstaje ze 105 g mięsa

Bekon

VAC, ok: 1,4 kg
Trwałość: 30 dni



Kielbasa



73,9% mięsa!

MAP 230g, trwałość: 21 dni

Pasztet z żurawiną



Szynka

MAP, ok. 1-1,1 kg
Trwałość: 30 dni

100 g gotowego wyrobu powstaje ze 105 g mięsa



76% mięsa!

Pasztet

Nie zawiera glutamianu sodu

MAP ok: 0,8 kg
Trwałość: 21 dni

Teraz również w wersji mini - 230 g/szt.



Szynka, bekon i kielbasa Mistrza Jana zawierają naturalne przyprawy. Nie zawierają glutamianu sodu ani glutenu

Schab domowy MAP ok. 1,3-2 kg, szynka domowa MAP ok. 1-1,5 kg, trwałość 35 dni

Wędliny domowe

Urzekną Cię swoim smakiem i zapachem. Nie bez powodu - są robione z najlepszego mięsa, przygotowanego tak, jak to się robi w domu. Są w nich wyłącznie składniki, jakie dodaje się robiąc wyroby u siebie i dla siebie. Najważniejszą rolę odgrywają tu oczywiście naturalne przyprawy - m.in. pieprz, czosnek i liść laurowy - i czas, bo te smakołyki ponad 2 tygodnie chłoną aromat przypraw. Później wędzimy je w tradycyjnej wędzarni. To wszystko sprawia, że naszej wyroby naprawdę smakują jak domowe.

By wyprodukować 100g tych przysmaków potrzeba aż 112g mięsa wieprzowego!



Schab domowy



Bez glutenu,
bez glutamianu sodu!



Szynka domowa



Idealne na kotlety!



Wyrób kulinarny wieprzowy

VAC, Waga: ok. 0,42 KG
Trwałość: 11 dni

**Wyroby surowe
znane i cenione!**



Kielbasa surowa biała

MAP, Waga: ok. 0,7 KG
Trwałość: 12 dni



**100g produktu
powstaje ze 102,6 g mięsa.
Bez fosforanów.**



**100g wyrobu
powstaje ze 121 g mięsa**

**Pyszne wędliny
o wysokiej mięsności
wędzone tradycyjnie!**



**Chuda!
94% mięsa**

Kielbasa Stolnika

MAP ok. 0,8-1,2 kg, trwałość: 30 dni

Ma charakterystyczny, szarawy kolor przekroju, niesamowicie wyrazisty smak. Mocno wędzona.

Krakowska sucha

VAC ok. 0,65 kg, trwałość: 40 dni

Duże kawałki chudego mięsa, naturalne przyprawy: sól, czarny pieprz i świeży czosnek.

Kielbasa własnej roboty

MAP, ok. 0,8-1,2 kg, trwałość: 25 dni

Kielbasa wieprzowa z dużymi kawałkami chudego mięsa.



99% mięsa!

**Duże kawałki
chudego mięsa!**



113,5 g mięsa na 100 g wyrobu

Jałowcowa PREMIUM

MAP, ok. 0,5 kg, trwałość: 25 dni



**100g kabanosów powstaje ze
109,7 g mięsa wieprzowego**

Kabanosy

MAP, ok. 0,35 kg, trwałość: 35 dni



**DOBRA NA
GRILL**

Pieprzówka

MAP ok. 0,7 KG
Trwałość: 25 dni

98,3% mięsa



Kielbasa Mazura

MAP, ok.. 1 kg,
trwałość: 21 dni

97,8 g mięsa



Kielbasa jak dawniej

MAP, ok. 0,8kg
trwałość: 25 dni

Chuda! 94% mięsa



**DOBRA NA
GRILL**

Kiełbasa śląska

MAP ok. 0,70-0,8 KG
Trwałość: 25 dni



Kiełbasa chłopska

MAP ok. 1,1 KG
Trwałość: 25 dni



**DOBRA NA
GRILL**

Kiełbasa zwyczajna

MAP ok. 0,7 kg Trwałość: 21 dni



**DOBRA NA
GRILL**

Kiełbasa delikatesowa

MAP ok. 0,7 KG
Trwałość: 21 dni



Kiełbasa pieczona ze wsi

MAP ok. 1,8-2 KG
Trwałość: 25 dni



Kiełbasa pieczona

MAP ok. 0,7 KG
Trwałość: 25 dni



**85,4%
mięsa**

**MAŁE
OPAKOWANIE!**

Przysmak stoikowy

LUZ ok. 0,5 KG
Trwałość: 28 dni



Kiełbasa piwna mini

MAP ok. 0,8 kg (2 krótkie batony/MAP)
Trwałość: 21 dni



Kiełbasa żywiecka

MAP ok. 1,8 KG
Trwałość 30 dni



Kiełbasa szynkowa

LUZ, ok. 1,9 KG
Trwałość: 30 dni



Mortadela żeglarska

LUZ, Waga: ok. 0,5 KG
Trwałość: 25 dni

**NOWE
MAŁE
OPAKOWANIE!**



DOBRA NA
GRILL

Kiełbasa diabelska

MAP ok. 0,5-0,8 kg Trwałość: 25 dni



Kiełbasa biała parzona

MAP Waga: ok. 0,7-0,8 KG
Trwałość: 21 dni



Kiełbaski pyszne

MAP ok. 0,8 kg Trwałość: 21 dni



Kiełbaski kawalerskie

MAP Waga: ok. 0,5 kg Trwałość: 25 dni



DOBRA NA
GRILL

Kiełbaski koktajlowe

MAP Waga: ok. 0,5 kg Trwałość: 18 dni



Kiełbasa podwawelska

MAP ok. 1-1,2 kg Trwałość: 21 dni



NISKA CENA!

Kiełbasa kupiecka

MAP ok. 0,7 kg Trwałość: 21 dni



Kiełbasa zwykła

MAP ok. 0,7 kg Trwałość: 21 dni



Wienerki

MAP ok. 0,4-0,5 kg Trwałość: 18 dni



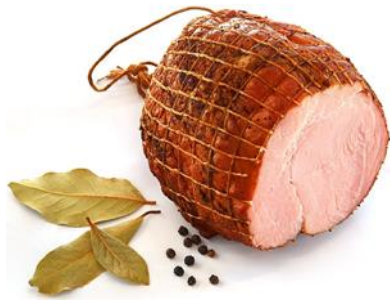
Parówkowa

MAP ok. 1,8 KG Trwałość: 25 dni



Serdelki wieprzowe

MAP ok. 0,7-0,8 KG Trwałość 25 dni



**100g produktu
powstaje ze 105 g szynki**



Szynka Mazura

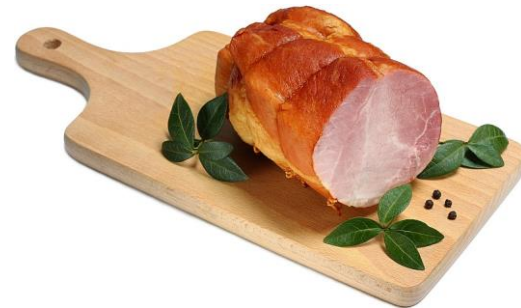
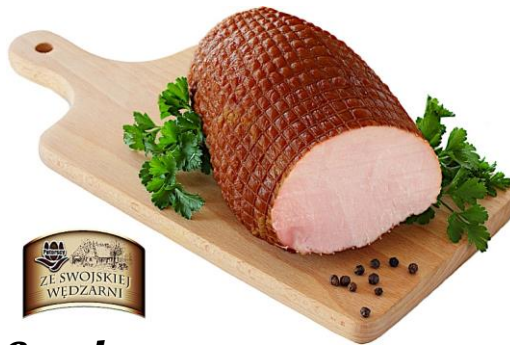
MAP, Waga ok. 0,8-1 KG
Trwałość: 25 dni

Szynka wiejska

MAP, Waga ok. 1,6 KG
Trwałość: 21 dni

Szynka krucha

MAP, Waga ok. 1,3 KG
Trwałość: 21 dni



Szynka dębowa

MAP w całości lub 1/2 Waga: 1,8-2,4kg
Trwałość: 21 dni

Szynka ze swojskiej wędzarni

VAC, Waga: ok. 1,3-1,8 KG
Trwałość: 28 dni

Szynek gospośki

VAC Waga: ok. 0,7-1 KG
Trwałość: 30 dni



Boczek łuskany

VAC Waga: ok. 1,5 KG Trwałość 25 dni

Boczek paski

MAP, Waga: ok. 0,6-1,1kg
Trwałość: 25 dni



Golonka bawarska

VAC, Waga: 0,4 kg Trwałość 35 dni

Doskonale smakuje na zimno i na gorąco.

Pachwina wędzona

VAC Waga: ok. 0,5 KG
Trwałość: 21 dni

Podrobowe, blokowe itp.



Pieczeń czosnkowa

VAC, Waga: ok. 0,5 KG
Trwałość: 25 dni



Kiełbasiak

MAP, Waga: 230 G
Trwałość: 25 dni



**MAŁE
OPAKOWANIA**

Mielonka

LUZ Waga: ok. 0,5 KG Trwałość: 25 dni



Tuszonka

LUZ, ok. 0,15 KG
Trwałość 30 dni



Pasztetowa

MAP, Waga: ok. 0,7 KG
Trwałość 12 dni

**DOBRA NA
GRILL**



**Z naturalnych
ziemniaków**

Kiszka ziemniaczana

MAP, Waga: 0,8 kg
Trwałość: 17 dni



Salceson włoski

VAC, ok. 1,5 KG (1/2), porcje ok. 0.5 kg
Trwałość: 30 dni



Salcesonik

LUZ, Waga: ok. 0,4 KG
Trwałość 30 dni



**Tylko naturalne
składniki**

Salcesonik czarny

LUZ, Waga: ok. 0,4 KG
Trwałość 25 dni



**Tylko
naturalne
składniki**

Kaszanka gryczana

MAP, Waga: ok. 0,75 KG Trwałość 16 dni

**DOBRA NA
GRILL**



Kaszoki

MAP, Waga: ok. 0,6-0,8 KG
Trwałość: 16 dni



**IDEALNA NA
PATELNIĘ!**

**DOBRA
CENA!**

Kaszanka jęczmienna

LUZ, Waga: ok. 0,9 KG Trwałość 16 dni



**DOBRA NA
GRILL**

Kaszanka biała z pomidorami i bazylią

MAP, Waga: ok. 0,8 KG Trwałość 15 dni



Smalec domowy

Luz, Waga: 200 g
Trwałość: 21 dni



Baton podrobowy

Luz, Waga: ok. 0,8 KG
Trwałość: 30 dni

Smacznego!



DANIRES Sp. z o.o.
Krokowo 67
11-320 Jeziorany

DANE KONTAKTOWE:

www.danires.pl
danires@danires.pl
tel. +48 89 538-82-80
fax: +48 89 538-82-81

Dział zamówień:
tel. +48 89 538-82-84, 89 538-82-85
handel@danires.pl

