

Andrzej Mortel „Rzeźnictwo i wędliniarstwo” – Polędwica wędzona

Nazwa zgłoszenia: Polędwica wędzona Producent/Wykonawca: Andrzej Mortel „Rzeźnictwo i wędliniarstwo”

Opis zgłoszenia: Masarnia Andrzej Mortel „Rzeźnictwo i wędliniarstwo” zajmuje się ubojem trzody i bydła oraz przetwórstwem mięsa. Oferuje mięso kulinarne, wyroby wędliniarskie i wyroby garmażeryjne. Właściciel masarni współpracuje tylko z zaufanymi dostawcami – są to głównie rolnicy z okolicznych wsi. Zakład produkuje dziennie 1,5 tony wędlin. Wyprodukowane wyroby sprzedawane są w 9 własnych sklepach firmowych. Na uwagę zasługują wszystkie wyroby, ale w szczególności wędliny Pana Andrzeja. W asortymencie przeznaczonym na sprzedaż znajduje się około 40 rodzajów wyrobów gotowych tj. kiełbasy, wędzonki, pieczenie, mielonki, balerony, boczki, wędliny drobiowe, które wyrabiane są według starszych i sprawdzonych receptur opracowanych przez Instytut Przemysłu Mięsnego, bez użycia konserwantów. Wyjątkowy smak i aromat to zasługa starannego doboru naturalnych przypraw, importowanych z różnych zakątków świata i odpowiedniego wędzenia. Produkty, pomimo tego, iż wędzone są w nowoczesnych komorach wędzarniczych, zachowują swój wyjątkowy, tradycyjny, swojski smak. Przyprawy do produkcji są pochodzenia naturalnego, nie stosuje się żadnych barwników poprawiających optyczny wygląd wędlin, a ujemnie wpływających na jakość. Całodobowa rejestracja temperatury w chłodniach i magazynach pozwala na utrzymanie świeżości i wysokiej jakości wędlin. Według opinii konsumentów smakując szynki pana Andrzeja masz pewność jej doskonałości i niepowtarzalności.





Polędwica wędzona – z dobrego surowca można wyprodukować dobrą wędlinę, a jej zalety to:

- naturalny smak i wygląd
- trwałość
- sama technologia produkcji gwarantuje, że wyrób „nie jest z gumy”, a w połączeniu z dobrą ceną, stanowi ofertę na kieszeń każdego klienta.

