



**ŁUKÓW**  
Z NATURY OD SERCA

# KATALOG MIĘSA WOŁOWEGO

---

## BEEF CATALOGUE

*Ponad  
50 lat  
tradycji*

– od 1973 r. –



ŚWIAT SZLACZETNEJ  
**WOŁOWINY**  
PREMIUM





*More than  
50 yrs.  
of tradition!*

— since 1973 r. —

Zakłady Mięsne ŁUKÓW S.A.  
działają od 1973 r.

#### Profil działalności:

- skup i ubój żywca wieprzowego i wołowego,
- rozbior mięsa wieprzowego i wołowego,
- produkcja i dystrybucja mięsa, wędlin, konserw i tłuszczy,
- produkcja karmy dla zwierząt domowych,
- własna sieć detaliczna i hurtowa,
- własny transport specjalistyczny żywcowy i do przewozu wyrobów gotowych.

Na pozycję lidera firma pracuje od 1973 roku systematycznie modernizując się i inwestując po to, aby spełnić oczekiwania swoich Klientów. Unowocześniaona baza techniczna i technologiczna pozwala na ciągłe poszerzanie oferty handlowej o nowe asortymenty, nowe sposoby pakowania, spełniając tym samym standardy światowe. Pomimo ciąglej dbałości o nowoczesność nie zapominamy o polskich, sprawdzonych recepturach. Większość produkowanych przez nas wędlin i konserw spełnia wymagania dawnych polskich norm. Marka Łuków S.A. jest gwarancją jakości i wyśmienitego smaku doskonałych, tradycyjnych wędlin i konserw.

**Zapraszamy do zapoznania się  
z prezentowaną ofertą produktową**  
Zakładów Mięsnych ŁUKÓW S.A.

Mięsokombinat AO ŁUKÓW  
działает na rynku od 1973 r.

#### Профиль деятельности:

- заготовка и убой скота,
- разделка свиных и говяжих туш,
- производство и дистрибуция мяса, колбасных изделий, консервов и жиров,
- производство корма для домашних животных,
- собственная сеть розничных и оптовых баз,
- собственный специализированный транспорт для перевозки скота и готовых изделий.

Фирма с 1973 года является лидером, систематически модернизирует и инвестирует для того, чтобы отвечать требованиям наших клиентов. Достигнутые результаты и удовлетворение клиентов подтверждают экономическую эффективность фирмы, нашу солидность и добросовестность в бизнесе. Современная техническая и технологическая база позволяет постоянно расширять торговое предложение и вводить новый ассортимент, новые способы упаковки, отвечая тем самым мировым стандартам. Наряду с постоянной заботой об усовершенствовании мы не забываем о проверенных польских рецептурах. Большинство производимых нами консерв отвечает многолетним требованиям польских норм. Марка Łuków" S.A. это гарантия качества и отличного вкуса превосходных традиционных колбас и косервов. Традиционные вкусы оценены специалистами на многочисленных престижных конкурсах.



The ŁUKÓW S.A. Meat Processing Plant has been in operation since 1973.

#### Profile of our business activities:

- Purchase and slaughter of livestock,
- Cutting meats,
- Production and distribution of meats, cold meats, tinned meat and fats,
- Production of pet food,
- Own retail network and wholesale centres,
- Own specialist transport of livestock and ready-made products.

#### Extensive trade experience:

Our experience in trading with domestic and foreign customers over many years has enabled us to adapt to various market requirements and constantly changing needs. The company has been working since 1973 to achieve our leading position. Systematic modernization and investments are made to fulfill our customers' expectations. The modernized technical and technological facilities allow us to constantly broaden our offer with new ranges and packing solutions thus complying with international standards. Despite our constant attention to modernity we never forget about Polish well-proven recipes. The Łuków S.A. brand guarantees the quality and delicious taste of perfect traditional cold meats and tinned food.



Die Fleischwerke ŁUKÓW S.A. sind seit 1973 auf dem Markt tätig.

#### Unser Tätigkeitsprofil:

- Aufkauf und Schlachtung von Vieh,
- Zerlegung des Fleisch,
- Herstellung und Vertrieb von Fleisch - und Wurstwaren, Konserven und Speisefett,
- Herstellung von Hundefutter,
- eigenes Verkaufsnetz und Großhandlungen,
- eigene spezialisierte Transportmittel für den Transport von Lebendvieh und von Fertigprodukten.

Dank unserer langjährigen Handelserfahrung mit Partnern im In- und Ausland sind wir in der Lage, uns an verschiedene Anforderungen und ständig wechselnde Bedürfnisse anzupassen.

Die Firma ist auf dem Markt als Marktführer etabliert seit 1937. Wir modernisieren unser Werk ständig und führen neue Investitionen durch, um die Erwartungen unserer Kunden zu erfüllen. Dank der technischen und technologischen Modernisierung der Firma können wir unser Angebot ständig um neue Produkte erweitern. Wir führen neue Verpackungssysteme ein und erfüllen in dieser Hinsicht die internationalen Standards. Trotz der ständiger Modernisierung vergessen wir nicht die traditionellen polnischen Rezepturen. Die Marke Łuków S.A. ist ein Garant für die Qualität und den ausgezeichneten Geschmack unserer traditionellen Wurstwaren und Konserven.



# *Experience and great service*

The ŁUKÓW S.A. Meat Processing Plant  
has been in operation since 1973.

## PROFILE OF OUR BUSINESS

### ACTIVITIES:

- ✓ Purchase and slaughter of livestock
- ✓ Cutting pork and beef meats
- ✓ Production and distribution of meats, cold meats, tinned meat and fats
- ✓ Production of pet food

### OUR OFFER:

- ✓ Chilled and frozen Pork Carcasses
- ✓ Chilled and frozen Beef Carcasses
- ✓ Pork and Beef Cuts
- ✓ Canned Meat Products
- ✓ Smoked Meat Products
- ✓ Sausages

The highest quality and food safety standards supported by the BRC certificate.  
We're authorized for export to many countries.







Premium  
Quality



*Świat Szlachetnej Wołowiny to ekskluzywna seria wędlin i mięs wołowych stworzona z myślą o osobach, które cenią nowoczesny styl życia i oryginalność smaku. Dzięki sprawdzonym dostawcom głównie z regionów Podlasia i Lubelszczyzny oraz zachowaniu rygorystycznych procedur podczas produkcji, nasza wołowina charakteryzuje się najwyższą jakością i doskonałym smakiem.*

*Świat Szlachetnej Wołowiny is an exclusive series of beef cold cuts and beef meats created for people who appreciate modern lifestyle and original taste. Thanks to reliable suppliers of cuttle, mainly from the regions of Podlasie and Lubelszczyzna and maintaining rigorous procedures during production, our beef meat is characterized by the highest quality and excellent taste.*



## Półtusze wołowe Beef cuts

### Klasyfikacja EUROP / Classification EUROP

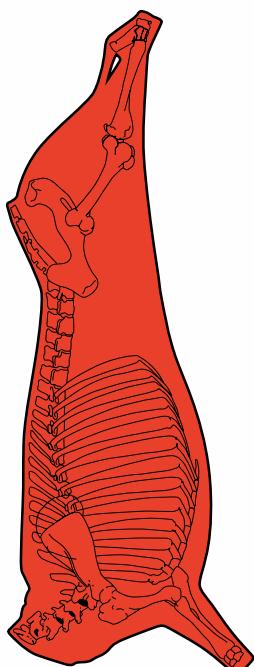


6

Klasa E  
Class E

Klasa U  
Class U

Klasa R  
Class R



Klasa O  
Class O



Klasa P  
Class P

**1001**

Półtusza wołowa  
(buhaj, jałówka, krowa)

Carcass (bull, heifer, cow)

Carcasse (de bovin, de génisse, de vache)

Mezzena (Vitellone, Scottona, Vacca)

Karkasse (Bulle, Färseen, Kuh)

Canal (de añojo, de novilla, de vaca)

Carcaça (de novilho, de novilha, de vaca)

ПОЛУТУША (БЫКА, ТЁЛКИ,  
ВЗРОСЛОЙ КОРОВЫ)



**2000**

Ćwierćusza tylna  
ze szpondrem,  
cięcie proste

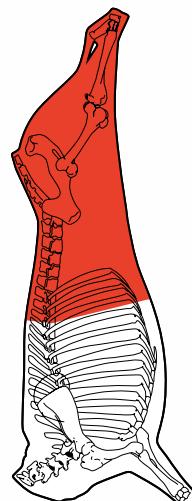
Hinderquarter with flank  
Quartier arrière avec flanchet  
Quarto posteriore con pancia  
Hinterviertel mit Lappen  
Quarto trasero con falda  
Quarto traseiro com aba  
ЗАДНЯЯ ЧЕТВЕРТЬ  
С ПАШИНОЙ



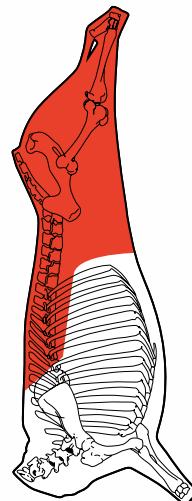
**2200**

Ćwierćusza tylna z łataą,  
cięcie pistolowe

Hindquarter, without flank, with bavettes  
Quartier arrière, sans flanchet, avec bavettes  
Quarto posteriore con bavetta  
Hinterviertel, ohne Lappen, mit Bavette  
Quarto trasero, sin falda, con bavet  
Quarto traseiro, sem aba, com óculo da aba  
ЗАДНЯЯ ЧЕТВЕРТЬ БЕЗ ПАШИНЫ  
С ПОКРОМКОЙ



**2000**



**2200**



**3000**

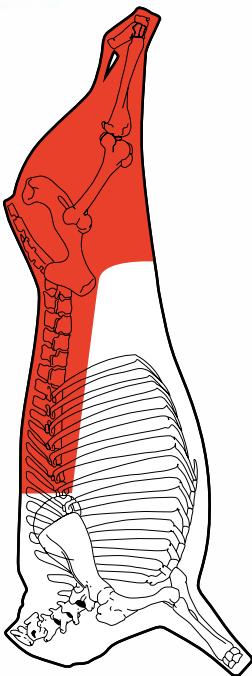
Ćwierćusza przednia, cięcie proste

Forequarter, straight cut  
Quartier avant, coupé droit  
Quarto anteriore taglio dritto  
Vorderviertel, quer  
Quarto delantero, corte recto  
Quarto dianteiro, corte recto  
ПЕРЕДНЯЯ ЧЕТВЕРТЬ, ПРЯМОЙ ОТРУБ



**3000**

## Ćwierćusza Beef cuts



2100

2100

Ćwierćusza tylna bez łaty, cięcie pistolowe

Hindquarter, pistola cut, 8 ribs

Quartier arrière, coupé pistole, 8 côtes

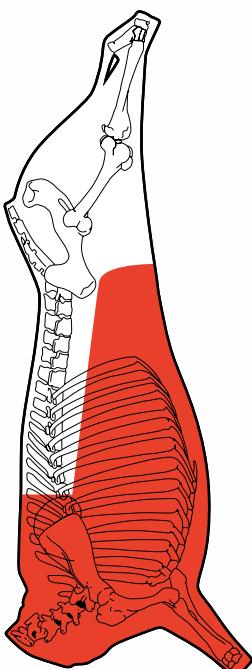
Quarto posteriore Taglio Pistola 8 coste

Pistole, 8 Rippen

Quarto trasero, corte pistola, 8 costillas

Quarto traseiro, corte pistola, 8 costelas

ЗАДНЯЯ ЧЕТВЕРТЬ БЕЗ ПАШИНЫ, ОТРУБ ПИСТОЛЕТ ПО 8 - МУРЕБРУ



3100

3100

Ćwierćusza przednia,  
cięcie pistolowe

Forequarter with flank

Quartier avant avec flanchet

Quarto anteriore con pancia

Vorderviertel mit Lappen

Quarto delantero con falda

Quarto dianteiro com aba

ПЕРЕДНЯЯ ЧЕТВЕРТЬ С ПАШИНОЙ





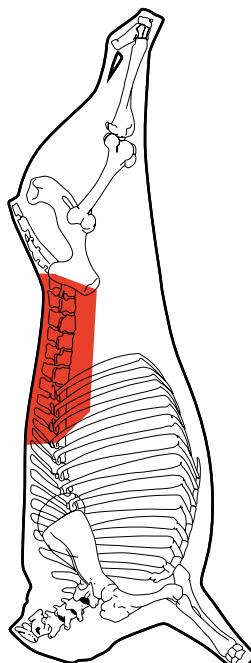
## Elementy z ćwierćuszy tylnej Hindquarter beef cuts



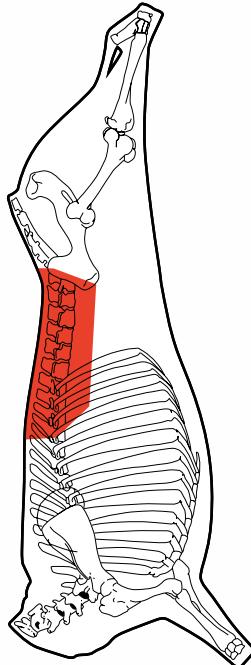
Rostbeef z kością z tłuszczem, 8 żeber  
Striploin bone-in, 8 ribs  
Déhanché avec os, 8 côtes  
Lombata con osso a 8 coste  
Roastbeef mit Knochen, 8 Rippen  
Lomo con hueso, 8 costillas  
Rosbife, com osso e lombo, 8 costelas  
РОСТБИФ НА КОСТИ (8 РЕБЕР)



Rostbeef z kością z tłuszczem, 3 żebra  
Striploin bone-in with fat, 3 ribs  
Déhanché avec os semi-parée, 3 côtes  
Lombata con osso con grasso a 3 coste  
Roastbeef mit Knochen mit Fett, 3 Rippen  
Lomo con hueso con grasa, 3 costillas  
Rosbife, com osso e lombo com gordura, 3 costelas  
РОСТБИФ НА КОСТИ С ЖИРОМ (3 РЕБРА)



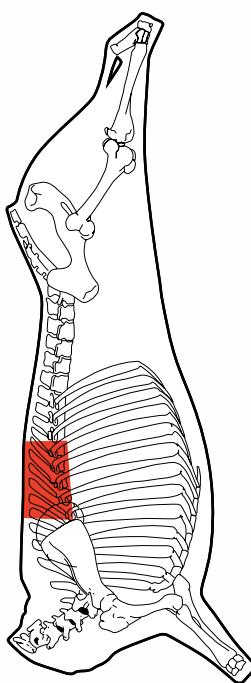
## Elementy z ćwierćtuszy tylnej Hindquarter beef cuts



2420

2421

10



2430

2431



2420

Rostbeef częściowo odkostniony  
z tłuszczem, 3 żebra

Striploin bone-in, 3 ribs

Déhanché avec os, 3 côtes

Lombata con osso a 3 coste

Roastbeef mit Knochen, 3 Rippen

Lomo con hueso, 3 costillas

Rosbife, com osso e lombo, 3 costelas

РОСТБИФ НА КОСТИ (3 РЕБРА)



2421

Rostbeef częściowo odkostniony, 3 żebra

Striploin bone-in, 3 ribs

Déhanché avec os, 3 côtes

Lombata con osso a 3 coste

Roastbeef mit Knochen, 3 Rippen

Lomo con hueso, 3 costillas

Rosbife, com osso e lombo, 3 costelas

РОСТБИФ ЧАСТИЧНО  
БЕСКОСТНЫЙ (3 РЕБРА)



2430

Antrykot częściowo odkostniony z kapą, 5 żeber

Prime rib bone-in, 5 ribs, with cap

Côte de boeuf, 5 côtes, avec dessus de côte

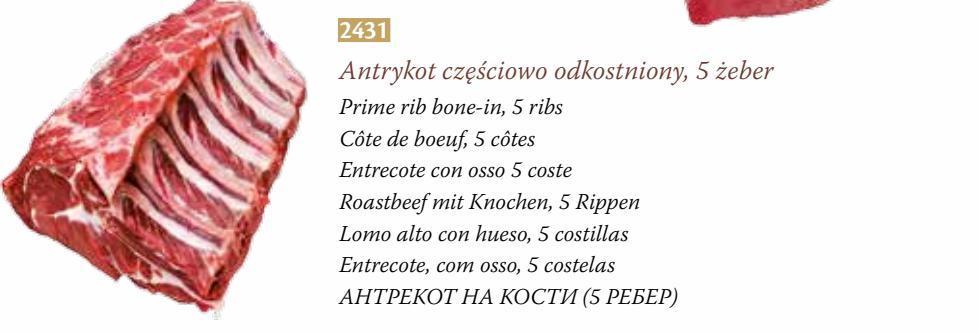
Entrecote con osso 5 coste con fascia

Roastbeef mit Knochen, 5 Rippen, mit Deckel

Lomo alto con hueso, 5 costillas, con tapilla

Entrecote, com osso, 5 costelas, com coberta

АНТРЕКОТ НА КОСТИ (5 РЕБЕР)



2431

Antrykot częściowo odkostniony, 5 żeber

Prime rib bone-in, 5 ribs

Côte de boeuf, 5 côtes

Entrecote con osso 5 coste

Roastbeef mit Knochen, 5 Rippen

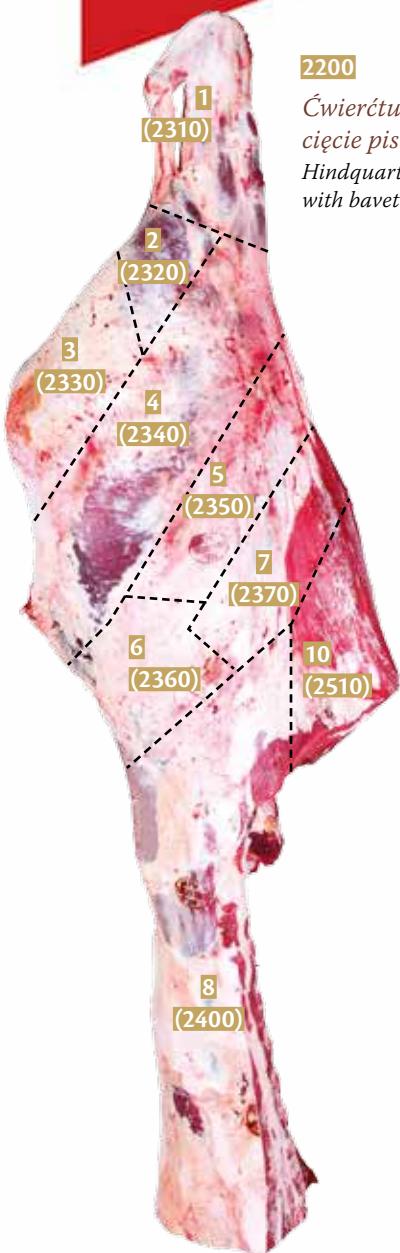
Lomo alto con hueso, 5 costillas

Entrecote, com osso, 5 costelas

АНТРЕКОТ НА КОСТИ (5 РЕБЕР)



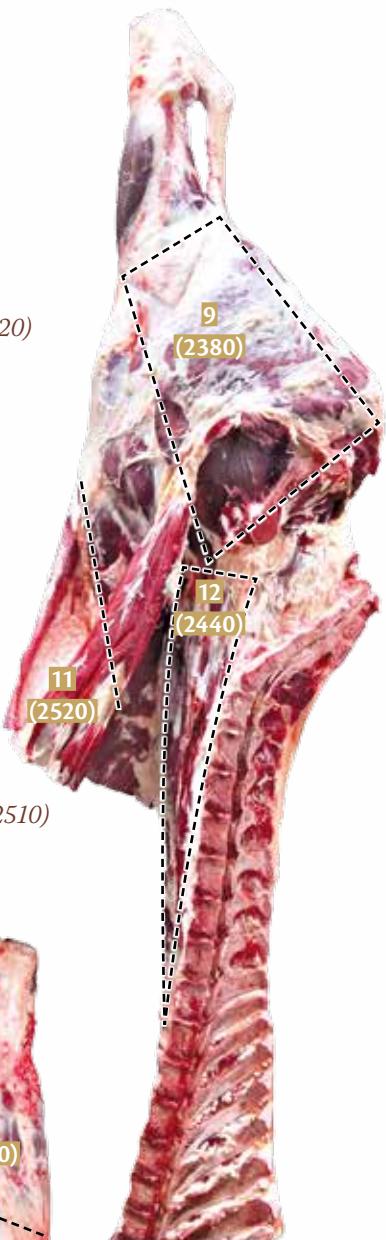
## Elementy z ćwierćtuszy tylnej Hindquarter beef cuts



**2200**

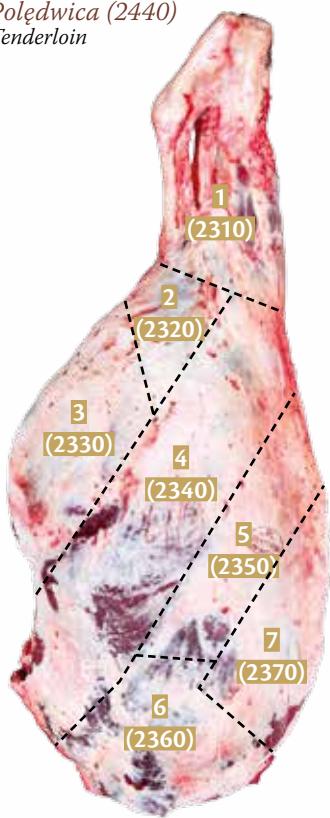
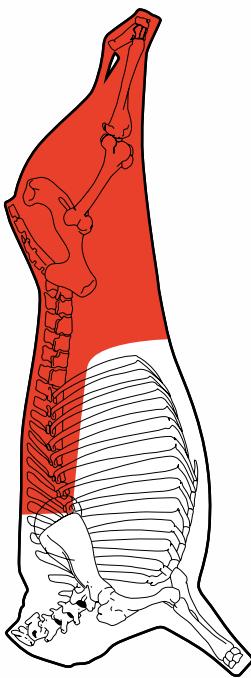
Ćwierćtusza tylna z łata,  
cięcie pistolowe  
Hindquarter, without flank,  
with bavettes

- 1) Goleń tylna (2310)  
Shank
- 2) Mięsień brzuchaty (2320)  
Heel muscle
- 3) Ligawa (2330)  
Eye round
- 4) Zrazowa dolna (2340)  
Silverside
- 5) Skrzydło (2350)  
Knuckle
- 6) Krzyżowa (2360)  
Rump
- 7) Ogon krzyżowej (2370)  
Rumptail
- 8) Rostbeef (2400)  
Striploin
- 9) Zrazowa górná (2380)  
Topside
- 10) Bawetta mała (2500, 2510)  
Flanksteak
- 11) Bawetta duża (2520)  
Thick flank
- 12) Polędwica (2440)  
Tenderloin



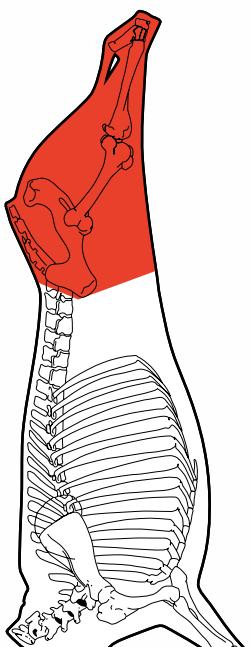
**2200**

11



**2300**

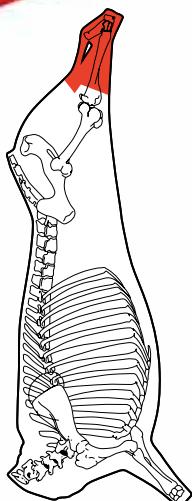
Kula - udziec z kością  
Top bit and rump  
Cuisse  
Pere/Coscia  
Keule  
Bola  
Redondo com osso  
ЦЕЛЬНОЕ БЕДРО



**2300**

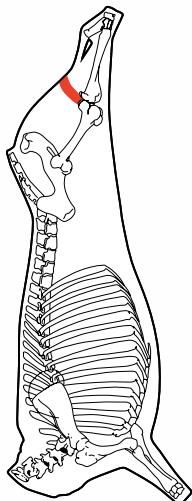


## Elementy z ćwierćtuszy tylnej Hindquarter beef cuts



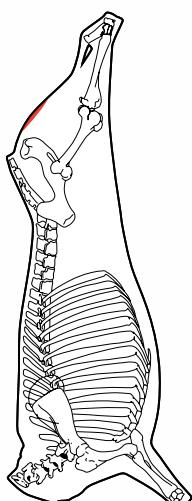
2310

2310

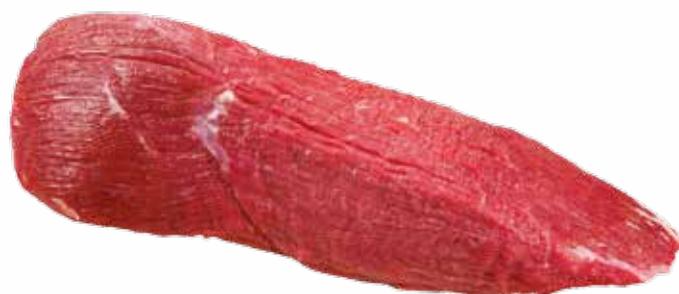
*Goleń tylna bez kości**Shank**Jarret arrière**Geretto**Hinterhesse**Morcillo trasero**Chambão**ГОЛЯШКА*

2320

2320

*Ligawa z tłuszczem**Eye round**Rond de gîte**Girello**Seemerrolle**Redondo**Ganso**ОГУЗОК*

2330



2331

2331

*Ligawa odbłoniona**Eye round, PAD**Rond de gîte, PAD**Girello Pad**Seemerrolle, entvliest**Redondo, limpio y pulido**Ganso, limpo**ОГУЗОК ЗАЧИЩЕННЫЙ*



## Elementy z ćwierćtuszy tylnej Hindquarter beef cuts

**2340**

Zrazowa dolna  
z tłuszczem



Silverside without heel muscle and eye round

Semelle sans nerfs et rond de gîte

Sottofesa (lunga) senza Campanello e Girello

Unterschale ohne Kniekehlenfleisch und Seemerolle

Contra sin culata y redondo

Châ de fora sem nispo sem ganso

ВНЕШНЯЯ ЧАСТЬ ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА БЕЗ ОГУЗКА И ПОДБЕДЁРКА



**2341**

Zrazowa dolna  
odbłoniona

Silverside, PAD

Semelle sans nerfs et rond de gîte PAD

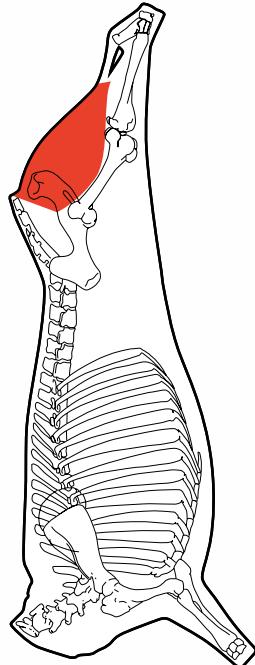
Sottofesa (lunga) senza Campanello e Girello Pad

Unterschale ohne Kniekehlenfleisch und Seemerolle PAD

Contra sin culata y redondo PAD

Châ de fora sem nispo sem ganso PAD

ВНЕШНЯЯ ЧАСТЬ ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА  
БЕЗ ОГУЗКА И ПОДБЕДЁРКА, ЗАЧИЩЕННАЯ



**2340**

**2341**

**2342**

13

**2342**

Ogon zrazowej dolnej  
z tłuszczem

Rump cap

Aguilletta de rumsteck

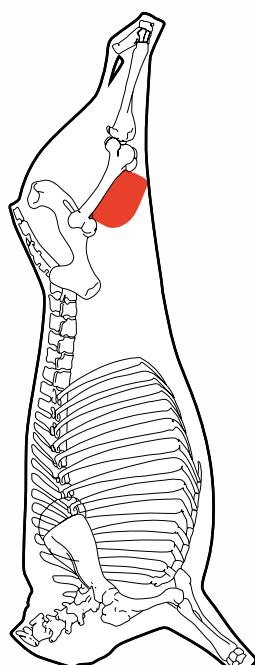
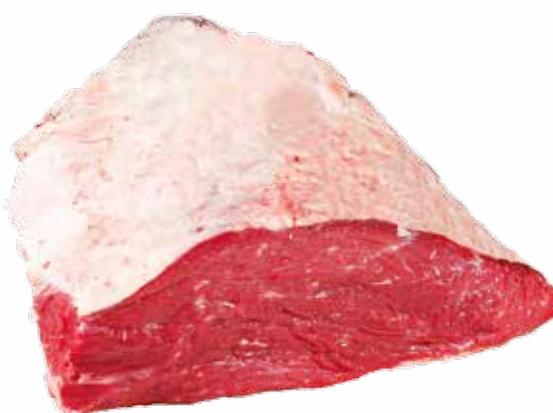
Punta di Sottofesa (Picanha)

Huftdeckel

Tapilla

Picanha

ГОРБУШКА ВНЕШНЕЙ ЧАСТИ  
ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА



**2350**

Skrzydło

Thin flank

Tranche grasse

Noce Thick Flank

Kugel

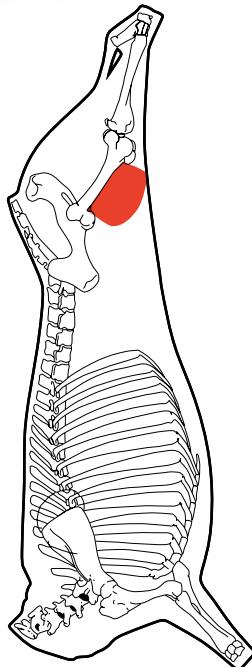
Babilla

Rabadilha

БОКОВАЯ ЧАСТЬ  
ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА

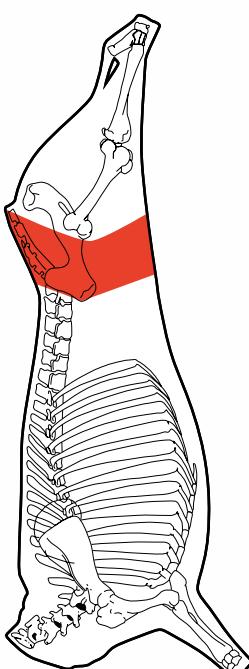
**2350**

## Elementy z ćwierćtuszy tylnej Hindquarter beef cuts



2351  
2352

14



2360  
2370

БОКОВАЯ ЧАСТЬ ТАЗОБЕДРЕННОГО  
ОТРУБА БЕЗ ГОРБУШКИ И КРАЕВОЙ  
ЧАСТИ (ОКОВАЛОК)



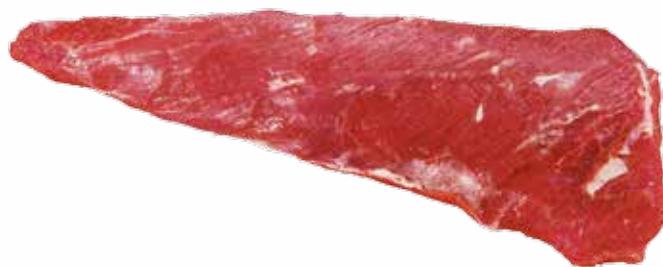
2352  
Skrzydło odbłonione  
Round of thick flank, PAD  
Rond de tranche grasse, PAD  
Noce (disfatto)  
Teil Kugel, entvlieset  
Moño de babilla, limpia y pulida  
Redondo da rabadilha, limpo  
ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЧАСТЬ БОКОВОЙ ЧАСТИ  
ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА ЗАЧИЩЕННАЯ

2360  
Krzyżowa z ogonem  
i tłuszczem  
Rump with rump tail  
Rumsteck entier  
Scamone con fianchetto  
Hüfte mit Tafelspitz  
Cadera con rabillo  
Alcatra con folha  
ВЕРХНЯЯ ЧАСТЬ  
ТАЗОБЕДРЕННОГО  
ОТРУБА



2370  
Ogon krzyżowej  
Rump tail  
Aguillette baronne  
Fianchetto/Piccione  
Bürgermeisterstück  
Rabillo  
Ponta de alcatra  
ХВОСТОВАЯ МЫШЦА  
ВЕРХНЕЙ ЧАСТИ  
ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА

## Elementy z ćwierćtuszy tylnej Hindquarter beef cuts



**2371**

*Ogon krzyżowej odbłoniony*

*Rump tail, PAD*

*Aguillette baronne, PAD*

*Fianchetto/Piccione Pad*

*Bürgermeisterstück, entvliest*

*Rabillo, limpio y pulido*

*Ponta de alcatra, limpia*

*ХВОСТОВАЯ МЫШЦА*

*ВЕРХНЕЙ ЧАСТИ*

*ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА*

*ЗАЧИЩЕННАЯ*



**2361**

*Serce krzyżowej*

*Rump heart*

*Coeur de rumsteck*

*Cuore di Scamone*

*Hüfte ohne Deckel und Tafelspitz*

*Corazón de cadera sin gordo*

*Alcatra sem folha sem gordura*

*ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЧАСТЬ*

*ВЕРХНЕЙ ЧАСТИ*

*ТАЗОБЕДРЕННОГО*

*ОТРУБА*



**2362**

*Serce krzyżowej odbłonione*

*Rump heart, PAD*

*Coeur de rumsteck, PAD*

*Cuore di Scamone Pad*

*Hüfte ohne Deckel und Tafelspitz, entvliest*

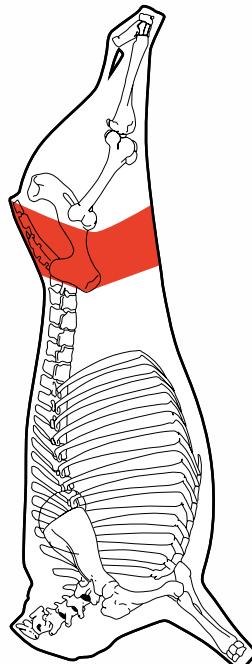
*Corazón de cadera sin gordo, limpio y pulida*

*Alcatra sem folha sem gordura, pulida*

*ЦЕНТРАЛЬНАЯ МЫШЦА ВЕРХНЕЙ*

*ЧАСТИ ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА*

*ЗАЧИЩЕННАЯ*

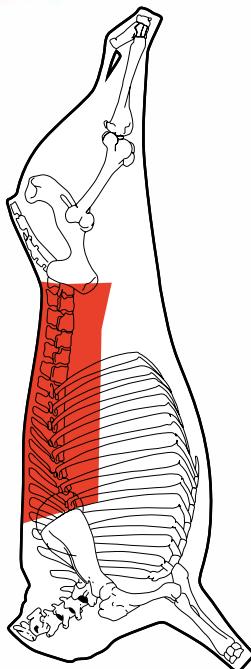


**2371**

**2361**

**2362**

## Elementy z ćwierćtuszy tylnej Hindquarter beef cuts

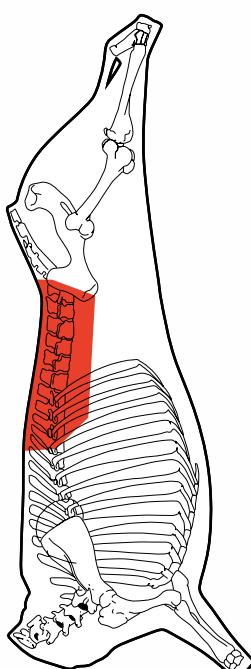


2412



2412

*Rostbif bez kości z tłuszczem, 8 żeber*  
*Striploin, boneless, 8 ribs*  
*Faux-filet, 8 côtes*  
*Lombata disossata 8 coste*  
*Roastbeef, ohne Knochen, 8 Rippen*  
*Lomo, sin hueso, 8 costillas*  
*Vazia, sem osso, 8 costelas*  
**РОСТБИФ БЕСКОСТНЫЙ (8 РЕБЕР)**



2422  
2423



2422

*Rostbif bez kości z tłuszczem, 3 żebra*  
*Striploin, boneless, 3 ribs*  
*Faux filet, 3 côtes*  
*Lombata disossata 3 coste*  
*Roastbeef, ohne Knochen, 3 Rippen*  
*Lomo bajo, sin hueso, 3 costillas*  
*Vazia sem osso, 3 costelas*  
**РОСТБИФ БЕСКОСТНЫЙ (3 РЕБРА)**



2423

*Rostbif bez tłuszczu*  
*Striploin, boneless, 3 ribs*  
*Faux filet, degraisse, sans chainette*  
*Lombata disossata, senza grasso, senza catena*  
*Roastbeef, ohne Fett, ohne Knochen*  
*Lomo, sin hueso, sin grasa,y sin cordon*  
*Vazia, sem osso, sem cordao, sem gordura*  
**РОСТБИФ БЕСКОСТНЫЙ, ЗАЧИЩЕННЫЙ**



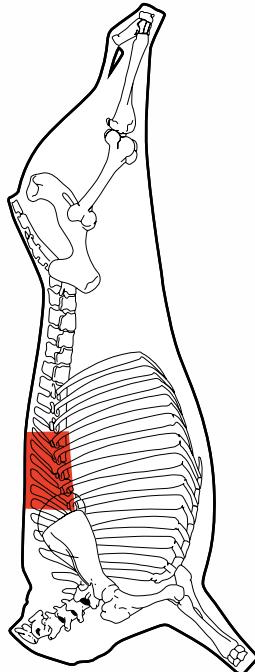
**ŁUKÓW**  
Z NATURY OD SERCA

## Elementy z ćwierćuszy tylnej Hindquarter beef cuts



2432

Antrykot bez kości z tłuszczem, 5 żeber  
 Prime rib, boneless, 5 ribs  
 Entrecôte, 5 côtes  
 Entrecote disossata 5 coste  
 Roastbeef ohne Knochen, 5 Rippen  
 Lomo alto, sin hueso, 5 costillas  
 Entrecote, sem osso, 5 costelas  
 АНТРЕКОТ БЕСКОСТНЫЙ (5 РЕБЕР)



2432  
2433



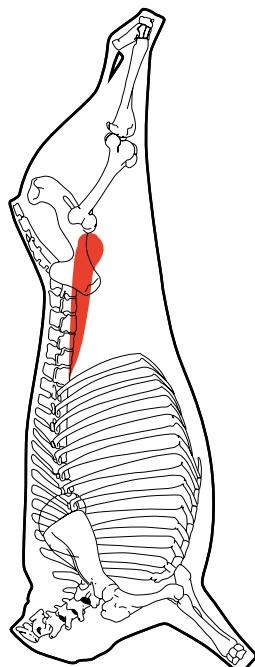
2433

Antrykot bez kości z tłuszczem,  
 5 żeber - oko antrykotu  
 Rib-eye, 5 ribs  
 Noix d'entrecôte 5 cotes  
 Controfiletto, a 5 coste  
 Entrecote, 5 rippen  
 Lomo alto, sin hueso, sin grasa,  
 sin cordon, 5 costillas  
 Vazio alto, sem osso, sem cobertura,  
 sem cordao, 5 costelas  
 ЦЕНТРАЛЬНАЯ МЫШЦА ВЕРХНЕЙ  
 ЧАСТИ ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА



2440

Połędwica z warkoczem  
 Tenderloin chain-on  
 Filet avec chainette  
 Filetto con cordone  
 Filet mit Kette  
 Solomillo con cordon  
 Lombo com cordão  
 ВЫРЕЗКА



2440  
2441

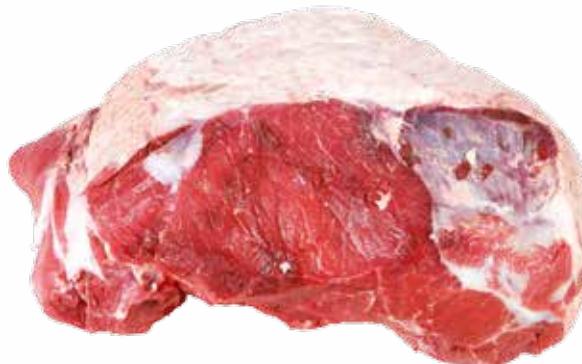


2441

Polędwica bez warkocza  
 Tenderloin chain-off  
 Filet sans chainette  
 Filetto senza cordone  
 Filet ohne Kette  
 Solomillo sin cordon  
 Lombo sem cordão  
 ВЫРЕЗКА БЕЗ ЦЕПОЧКИ



## Elementy z ćwierćuszy tylnej Hindquarter beef cuts



**2380**

Zrazowa górná z tłuszczem

*Topside*

*Tende de tranche SP*

*Fesa intera*

*Oberschale*

*Tapa*

*Pojadouro*

**ВНУТРЕННЯЯ ЧАСТЬ  
ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА**



**2382**

Zrazowa górná bez kapy, odbłoniona

*Topside, cap off, PAD*

*Coeur de tende de tranche, PAD*

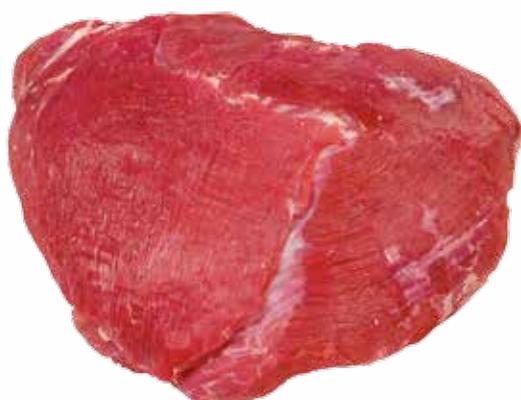
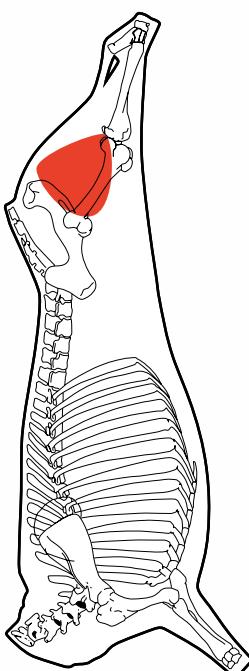
*Fesa senza fascia Pad*

*Oberschale, ohne Deckel, entvliest*

*Tapa, limpia y pulida*

*Pojadouro, sem cobertura, limpo*

**ВНУТРЕННЯЯ ЧАСТЬ ТАЗО  
БЕДРЕННОГО ОТРУБА ЗАЧИЩЕННАЯ**



**2381**

Zrazowa górná z kapą, odbłoniona

*Topside with cap PAD*

*Tende de tranche, semi pare PAD*

*Fesa con fascia Pad*

*Oberschale PAD mit Deckel*

*Tapa PAD*

*Pojachouro PAD com cobertura*

**ВНУТРЕННЯЯ ЧАСТЬ**

**ТАЗО БЕДРЕННОГО**

**ОТРУБА ЗАЧИЩЕННАЯ**

**2380**

**2381**

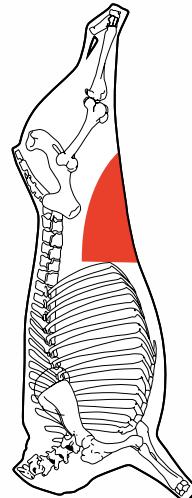
**2382**



## Elementy z ćwierćtuszy tylnej Hindquarter beef cuts



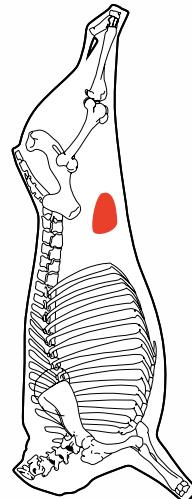
2500

*Łata wołowa**Flank**Bavette d'aloyau, semi pare**Pancia bovina**Lappen**Carne de falda**Carne da aba grossa**ПАШИНА*

2500



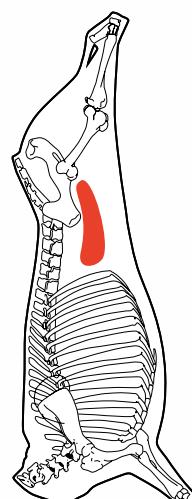
2510

*Bawetta mała odblioniona**Flanksteak, PAD**Bavette de flanchet, PAD**Bavette Flanchet Pad**Bavette Flanchet, entvllest**Vacio, limpio y pulido**Óculo da aba, limpia**ПОКРОМКА БЕСКОСТНАЯ  
С РЕБЕРНО-БРЮШНОЙ ЧАСТИ,  
ЗАЧИЩЕННАЯ*

2510

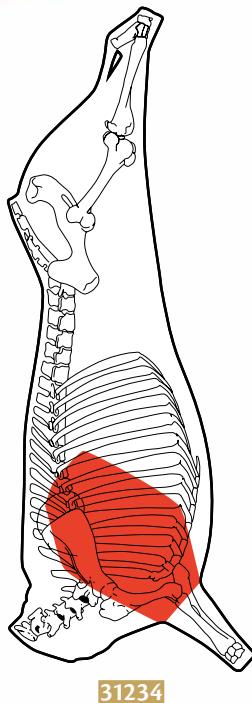


2520

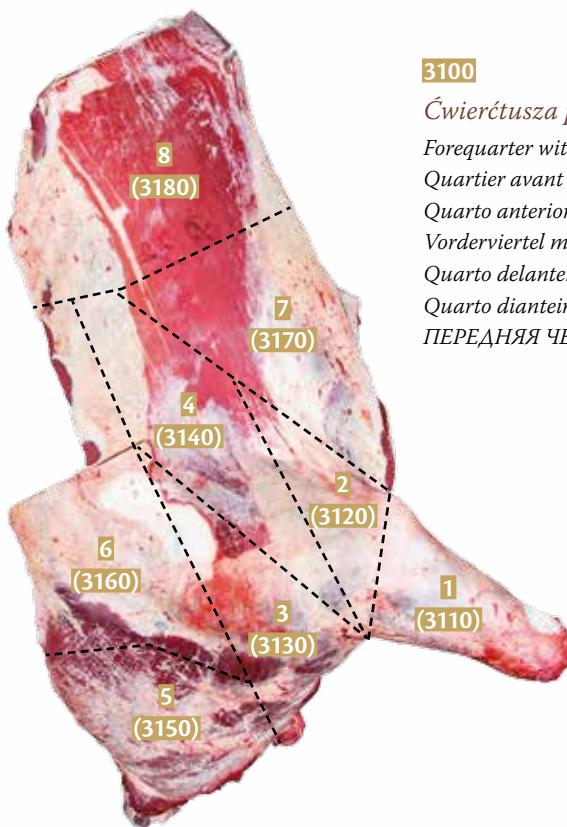
*Bawetta duża odblioniona**Thick flank, PAD**Bavette d'Aloyau, PAD**Bavette Aloyau Pad**Bavette, entvllest**Carne de falda, limpia y pulida**Carne da aba grossa, limpia**ПОКРОМКА БЕСКОСТНАЯ  
С РЕБЕРНО-БРЮШНОЙ ЧАСТИ*

2520

## Elementy z ćwierćtuszy przedniej Forequarter beef cuts



20



3100

Ćwierćtusza przednia, cięcie pistolowe

Forequarter with flank

Quartier avant avec flanchet

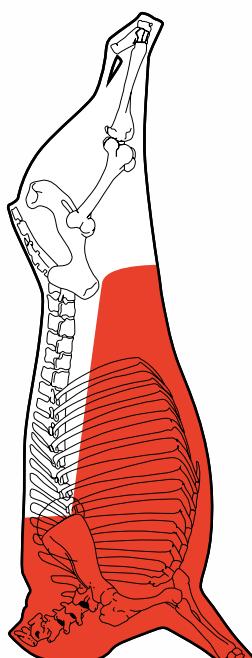
Quarto anteriore con pancia

Vorderviertel mit Lappen

Quarto delantero con falda

Quarto dianteiro com aba

ПЕРЕДНЯЯ ЧЕТВЕРТЬ С ПАШИНОЙ



- 1) Golenia przednia (3110)  
Shin
- 2) Łopatka - mięsień trójkątny (3120)  
Shoulder clod
- 3) Łopatka - mięsień nadgrzebienniowy (3130)  
Chuck tender
- 4) Łopatka - mięsień podgrzebienniowy (3140)  
Shoulder blade
- 5) Karkówka (3150)  
Neck
- 6) Rozbratel (3160)  
Chuck
- 7) Mostek (3170)  
Brisket
- 8) Łata/ szponder (3180)  
Flank

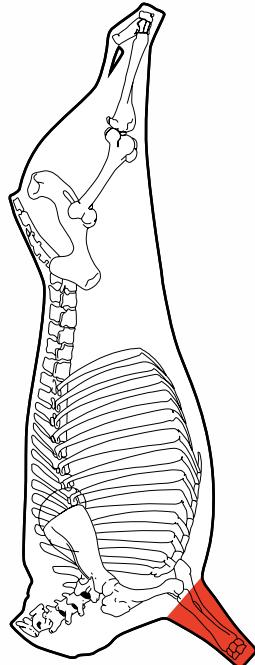




## Elementy z ćwierćuszy przedniej Forequarter beef cuts



3110

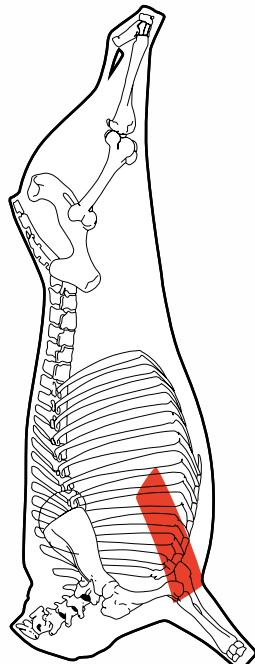
*Goleń przednia bez kości**Shin**Jarret avant**Geretto anteriore**Vorderbein**Morcillo delantero**Chambão dianteiro**ПЕРЕДНЯЯ**ГОЛЯШКА (РУЛЬКА)*

3110

31234

*Lopatka bez kości**Shoulder, boneless, without shin**Épaule, desossée, sans jarret avant**Spalla disossata senza geretto**Schulter, ohne Knochen und Vorderbein**Espaldilla, sin hueso y morcillo**Pà, sem osso e chãmbao**ЛОПАТКА БЕСКОСТНАЯ**БЕЗ ГОЛЕНЫ*

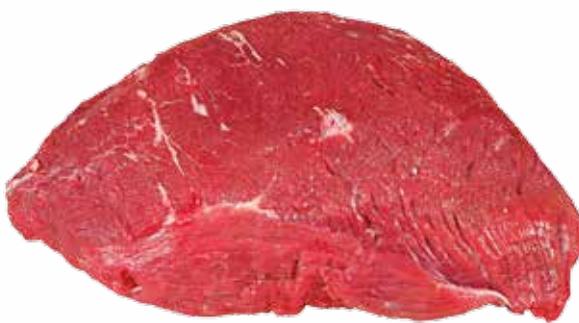
3120

*Lopatka - mięsień trójkłowy**Shoulder clod**Boule de macreuse**Fesone di Spalla**Bug Kernstück**Cantero de espadilla**Cheio da pá**ЛОПАТОЧНАЯ ЧАСТЬ**БЕСКОСТНАЯ*

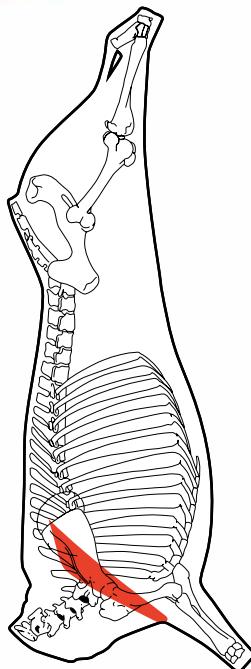
3120

3121

3121

*Lopatka - mięsień trójkłowy odbloniony**Shoulder clod, PAD**Boule de macreuse, PAD**Fesone di Spalla Pad**Bug Kernstück, entvlieset**Cantero de espadilla, limpia y pulido**Cheio da pá, limpa**ЛОПАТОЧНАЯ ЧАСТЬ**БЕСКОСТНАЯ ЗАЧИЩЕННАЯ*

## Elementy z ćwierćtuszy przedniej Forequarter beef cuts



3130  
3131

22

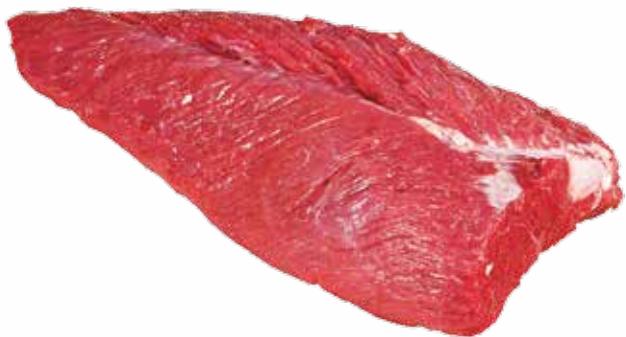


**3130**

*Łopatka - mięsień nadgrzebieniowy*  
*Chuck tender*  
*Jumeau*  
*Girello/Fusello*  
*Schulterfilet*  
*Pez de la espalda*  
*Akulha*  
**ВЫРЕЗКА ИЗ ЛОПАТОЧНОЙ ЧАСТИ**

**3131**

*Łopatka - mięsień nadgrzebieniowy odbłoniony*  
*Chuck tender; PAD*  
*Jumeau, PAD*  
*Girello/Fusello Pad*  
*Schulterfilet, entvlisiert*  
*Pez de la espalda, limpio y pulido*  
*Akulha, limpia*  
**ВЫРЕЗКА ИЗ ЛОПАТОЧНОЙ ЧАСТИ ЗАЧИЩЕННАЯ**



**3140**

*Łopatka - mięsień podgrzebieniowy*  
*Shoulder blade*  
*Paleron*  
*Copertina di Spalla*  
*Schaufelstück*  
*Llaña de espadilla*  
*Sete de pá*  
**СРЕДНЯЯ ЧАСТЬ ЛОПАТКИ БЕСКОСТНАЯ**



**3141**

*Łopatka - mięsień podgrzebieniowy odbłoniony*  
*Shoulder blade, PAD*  
*Paleron PAD*  
*Copertina di Spalla Pad*  
*Schaufelstück PAD*  
*Llaña de espadilla PAD*  
*Sete de pá PAD*  
**СРЕДНЯЯ ЧАСТЬ ЛОПАТКИ БЕСКОСТНАЯ, ЗАЧИЩЕННАЯ**



3140  
3141

## Elementy z ćwierćtuszy przedniej Forequarter beef cuts



**3160**

*Rozbratel*

*Chuck*

*Basses-côtes*

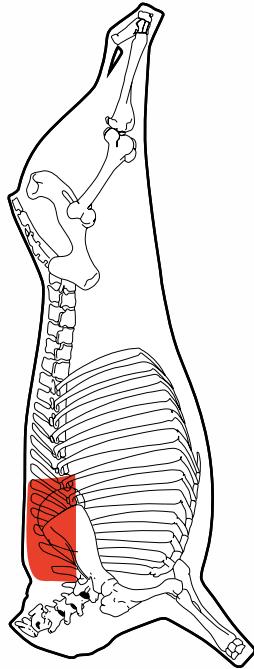
*Reale/sottospalla*

*Zungenstück*

*Aguja*

*Acem*

ВЕРХНЯЯ ЛОПАТОЧНАЯ  
ЧАСТЬ



**3160**  
**3161**

**3161**

*Serce rozbratla*

*Heart of chuck*

*Noix de basses-côtes*

*Cuore di Sottospalla*

*Herz vom Zungenstück*

*Corazon de aguja*

*Coração de acem*

СЕРДЦЕВИНА ВЕРХНЕЙ  
ЛОПАТОЧНОЙ ЧАСТИ



**3150**

*Karkówka*

*Neck*

*Collier*

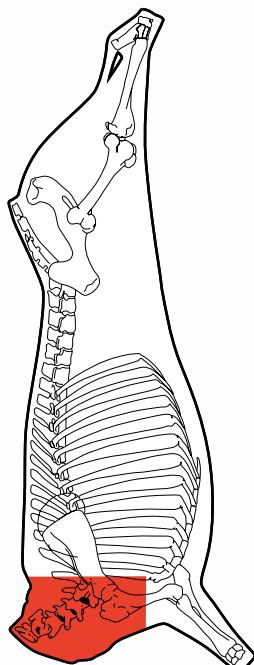
*Collo*

*Nacken*

*Cuello*

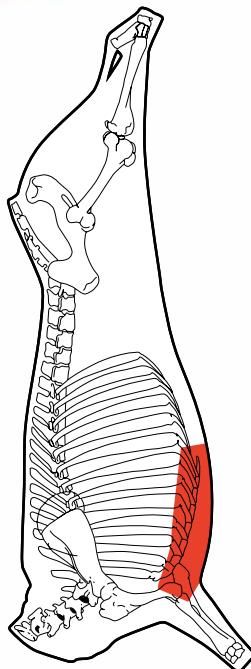
*Pescoço*

ШЕЯ БЕСКОСТНАЯ



**3150**

## Elementy z ćwierćtuszy przedniej Forequarter beef cuts



3170  
3171

24



3170

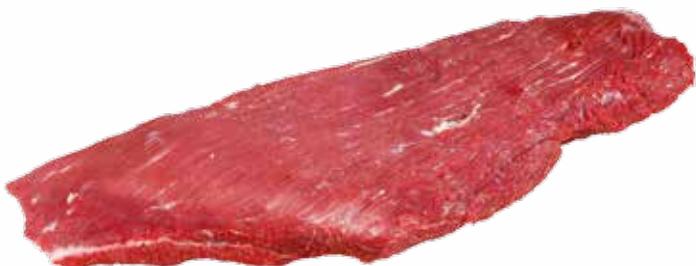
*Mostek z kością*

*Brisket*  
*Poitrine*  
*Punta di petto*  
*Brust*  
*Pecho*  
*Peito*  
*ГРУДИНКА*

3171

*Filet z mostka*

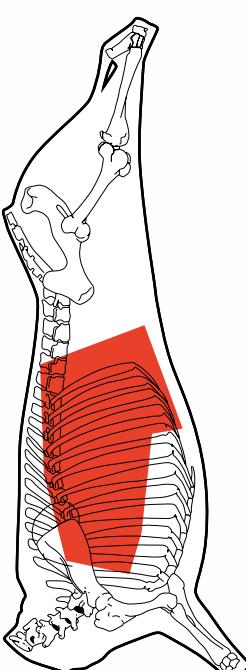
(cały nie formowany)  
*Brisket PAD (Pastrami)*  
*Poitrine PAD*  
*Punta di petto Pad*  
*Brust PAD*  
*Pecho PAD*  
*Peito PAD*  
*ГРУДИНКА ЗАЧИЩЕННАЯ*



3180

*Szponder z kością*

*Flank*  
*Flanchet*  
*Pancia*  
*Lappen*  
*Falda*  
*Aba*  
*ПАШИНА*



3180  
3181

3181  
*Szponder bez kości*  
*Flank boneless*  
*Flanchet, desosse*  
*Pancia, senza osso*  
*Lappen, ohne Knochen*  
*Falda, sin hueso*  
*Aba sem, osso*  
*ПАШИНА БЕСКОСТНАЯ*



## Mięsa drobne      *Trimmings*

**5010**

*Tryming R1*

*Trimmings 95/5*

*Trimmings de boeuf 95/5*

*Magro 95/5*

*Abschnitte R1*

*Magros 95/5*

*Aparas 95/5*

*ТРИММИГ Р1*



**5020**

*Tryming 90/10 - gulaszowe*

*Trimmings 90/10*

*Trimmings de boeuf 90/10*

*Magro 90/10*

*Abschnitte 90/10*

*Magros 90/10*

*Aparas 90/10*

*ТРИММИГ 90/10*



**5030**

*Tryming 80/20*

*- Mięso wołowe drobne 80/20*

*Trimmings 80/20*

*Trimmings de boeuf 80/20*

*Magro 80/20*

*Abschnitte 80/20*

*Magros 80/20*

*Aparas 80/20*

*ТРИММИГ 80/20*



25

**5040**

*Tryming 70/30*

*- Mięso wołowe drobne 70/30*

*Trimmings 70/30*

*Trimmings de boeuf 70/30*

*Magro 70/30*

*Abschnitte 70/30*

*Magros 70/30*

*Aparas 70/30*

*ТРИММИГ 70/30*



**5050**

*Mięso wołowe kl. IV 60/40*

*Trimmings 60/40*

*Trimmings de boeuf 60/40*

*Magro 60/40*

*Abschnitte 60/40*

*Magros 60/40*

*Aparas 60/40*

*ТРИММИГ 60/40*





Mięso gulaszowe  
z udzca woł. MAP  
Trimmings 95/5 MAP



Udziec woł.  
bez kości MAP  
Topside MAP



Łopatka woł.  
bez kości MAP  
Shoulder boneless MAP



Szponder  
z kością MAP  
Flank bone-in MAP

#### Inne asortymenty dostępne w MAP / Different products MAP:

- Goleń / Shank
- Polędwica / Tenderloin
- Antrykot / Rib-eye
- Rostbef / Striploin
- Rozbratel / Chuck
- Karkówka / Neck
- Łata / Flank
- Zestaw na rosół / Beef Broth Set
- Zrazowa / Topside
- Ligawa / Eye round
- Skrzydło / Thin flank
- Krzyżowa / Rump
- Mięso wołowe kl. II / Trimmings 80/20
- Mięso wołowe gulaszowe / Trimmings 90/10



## VAC / Mięsa kulinarne Cooking meat



Rostbif bez kości VAC  
Striploin, 3 ribs boneless VAC



Szponder z kością VAC  
Flank bone-in VAC



Ligawa woł. VAC  
Eye round VAC



Udziec wołowy  
bez kości VAC  
Topside VAC

27

Polecamy także inne asortymenty pakowane VAC.  
We offer also different vacumed packed elements.



**ŁUKÓW**  
Z NATURY OD SERCA

## Podroby Offals



**6001**

*Wątroba*

*Liver*

*Foie*

*Fegato*

*Leber*

*Hígado*

*Figado*

*ПЕЧЕНЬ*



**6002**

*Serce*

*Heart*

*Coeur*

*Cuore*

*Herz*

*Corazón*

*Coração*

*СЕРДЦЕ*

**6003**

*Śledziona*

*Spleen*

*Rate*

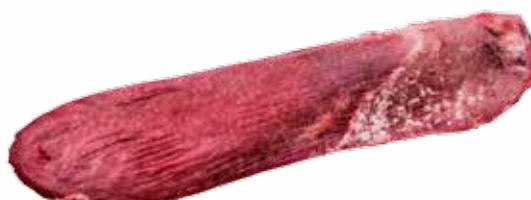
*Milza*

*Milz*

*Bazo*

*Baço*

*СЕЛЕЗЕНКА*



**6004**

*Płuca*

*Lungs*

*Poumons*

*Polmoni*

*Lungen*

*Pulmons*

*Pulmoes*

*ЛЕГКИЕ*



**6006**

*Ozór*

*Tongue*

*Langue*

*Lingua*

*Zunge*

*Lengua*

*Língua*

*ЯЗЫК*



**6005**

*Nerki*

*Kidneys*

*Rognons*

*Reni*

*Nieren*

*Riñones*

*Rim*

*ПОЧКИ*



## Podroby Offals

**6008**

Ogon  
Oxtail  
Queue  
Coda  
Ochsenschwanz  
Rabo de buey  
Rabo de novilho  
ЦЕЛЬНЫЙ ХВОСТ



**6007**

Policzki  
Cheek  
Joue  
Guanciale  
Rinderbacke  
Carrillada de cabeza  
Bochecha  
ЩЕКОВИНА

**6010**



**6011**

Świeca  
Body skirt  
Onglet  
Lombatello  
Nierenzapfen  
Pito  
Lombelo  
ТОАСТАЯ  
ДИАФРАГМА



**6009**

Kości szpikowe  
Beef marrow  
Rindermark  
Médula de res  
Midollo di manzo  
Moelle de boeuf  
Médula de carne  
КОСТНЫЙ МОЗГ  
ГОВЯЖИЙ

29

**6012**

Grasica  
Sweetbreads  
Ris  
Animelle  
Bries  
Mollejas  
Molejas  
ЗОБНАЯ ЖЕЛЕЗА



**6013**

Przepona  
odbłoniona  
Thin skirt  
Hampe  
Diaframma  
Zwerchfell  
Diafragma  
Diafragma  
ДИАФРАГМА

**6014**

Flak  
Tripe  
Panse  
Trippa  
Pansen  
Callos  
Tripa  
РУБЕЦ



**6015**

Flak- księgi  
Bible  
Fouillet  
Centofogli  
Blättermagen  
Librillo  
Biblia  
КНИЖКА



HoReCa



*Oferta dedykowana branży HoReCa to wyselekcjonowane, wysokiej jakości mięso wołowe, a także z produkty gotowe. Na wyróżnienie zasługują steki z wołowiny dojrzewającej, które stanowią doskonałe uzupełnienie menu kart restauracyjnych, są znakomitym produktem dla profesjonalnych szefów kuchni. Jesteśmy skoncentrowani na potrzebach naszych odbiorców – ich preferencje i oczekiwania są dla nas wyznacznikiem budowania odpowiedniej oferty. Obecnie dostarczamy nasze produkty do hoteli, restauracji, punktów gastronomicznych, a także z powodzeniem obsługuje imprezy masowe.*

*Offer dedicated to HoReCa distribution channel contains selected, high-quality beef meat, as well as the finest finished products. We should mention our maturing beef steaks, which are the perfect complement to restaurant menu cards. It is a great product for professional chefs. We are focused on the needs of our customers – their preferences and expectations are a guidance for us to build a suitable offer. Currently we supply hotels, restaurants, eateries, and successfully serve mass events.*

## Steki Steaks



**2411**

*T-bone Steak*

*Stek z rostbefu  
z kością z polędwicą*



**2436**

*Kansas City Steak*

*Stek z antrykotu z kością*



**2437**

*New York Steak*

*Stek z antrykotu bez kości*



**2416**

*Porterhouse Steak*

*Stek z rostbefu z kością  
z dużą polędwicą,  
około 900 - 1000 g*



**2417**

*Fiorentina Steak*

*Stek z rostbefu z kością  
z dużą polędwicą,  
około 900 - 1000 g*



**3166**

*Rib Steak*

*Stek z rozbratla  
z kością*



**2447**

*Tenderloin Steak*

*Stek z polędwicy*



**2413**

*Top Sirloin Steak*

*Stek z rostbefu bez kości*



**3167**

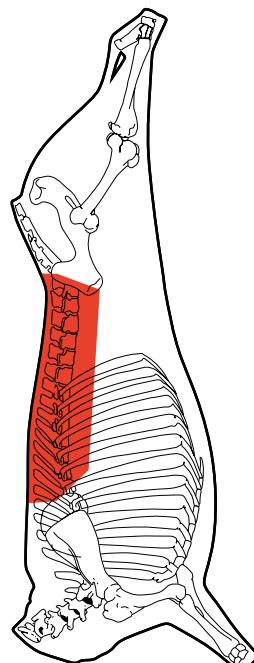
*Rib - Eye Steak*

*Stek z rozbratla bez kości*

Polecamy również  
inne mięsa  
dojrzewane  
na mokro.

W ofercie  
posiadamy  
także:

- Kości szpikowe
- Policzki
- Przeponę
- Świecę itp.



**2411**

**2436, 2437, 2416, 2417**

**2447, 3166, 3167, 2413**



**ŁUKÓW**  
Z NATURY OD SERCA

**Zakłady Mięsne ŁUKÓW S.A.**

21-400 Łuków, ul. Przemysłowa 15  
tel. +48 25 798 24 01  
[www.zmlukow.pl](http://www.zmlukow.pl)

**Dział Sprzedaży:** +48 25 797 27 40  
25 797 27 90, 25 797 27 25  
fax: +48 25 798 31 84  
email: [zamowienia@zmlukow.pl](mailto:zamowienia@zmlukow.pl)

**HoReCa**

+48 723 681 392

**Dział Eksportu:** +48 25 797 27 21  
email: [export@zmlukow.pl](mailto:export@zmlukow.pl)

**Dział Marketingu:**

+48 667 984 722 / +48 667 984 723  
email: [marketing@zmlukow.pl](mailto:marketing@zmlukow.pl)

**Centra Dystrybucji:**

Hurtownia w Gorzowie Wlkp., ul. Małorolnych 1  
tel. 667 984 155

Hurtownia w Lublinie, ul. Do Dysa 5  
tel. 81 747 99 81

Osoba kontaktowa: