



# Przewodnik po markach


Brands' guide




# Ciechanowiec - skarb Podlasia

## Ciechanowiec - treasure of Podlasie




 Ciechanowiec to urocze miasteczko położone na wysoczyźnie Drohiczyńskiej, w województwie podlaskim. Cechą charakterystyczną tego regionu są nieskazitelnie czyste łąki, rzeki i pola uprawne. Nie dziwi więc, iż Podlasie stanowi swoistą oazę zdrowej, naturalnej żywności. Właśnie w tym tkwi sekret wyśmienitych wyrobów, które mamy przyjemność Państwu zaproponować.




 Ciechanowiec is a lovely town located in Wysoczyzna Drohiczyńska, in the province of the Podlasie region. Impeccably pure meadow land, rivers and farmland are the characteristic features of this region. Thus, it's not a surprising fact that Podlasie has become an oasis of healthy and natural food. And in this fact lies the secret of delicious meat products we have the pleasure of offering to You.



 Ciechanowiec ist ein bezauberndes Städtchen, das in der Drohiczyńska Hochebene, in der podlaskie Woiwodschaft liegt. Die charakteristischen Eigenschaften dieses Gebiets sind reine Wiesen, Flüsse und Felder. Es ist also kein Wunder, dass Podlachien eine eigenartige Oase der gesunden und natürlichen Nahrungsmittel bildet. Genau darin steckt das Geheimnis der vortrefflichen Produkte.





 Цехановец – это очаровательный городок, который находится в Дрохичинском районе, в Подляском воеводстве. Характерная черта этого района - это безукоризненно чистые луга, реки и сельскохозяйственные угодья. Не удивительно, что Подлясье - это своеобразный оазис здоровой, натуральной пищи. Именно в этом и заключается секрет замечательных изделий, которые мы Вам с удовольствием представляем.





# Zakład produkcyjny

## Manufacturing plant

 Zakłady Mięsne Stół Polski w Ciechanowcu istnieją od 2000 r. Oferowane wyroby łączą w sobie tradycyjne receptury - będące skarbnicą polskiej kultury kulinarnej, z uznanymi rynkowymi nowinkami. Ponadto spełniają najostrzejsze wymagania jakościowe. Zakład w Ciechanowcu posiada certyfikat unijny, a także system kontroli ochrony jakości HACCP. Klienci od lat chętnie sięgają po wyroby Stołu Polskiego, gdyż kojarzą się z najwyższą jakością oraz niezapomnianym smakiem rodzinnego domu.


 The meat plant Stół Polski (Polish Table) in Ciechanowiec was founded in 2000. The products being on offer by Stół Polski are the combination of traditional prescriptions – being treasury of the Polish culinary art – with the recognized market novelties. Additionally, the products offered by Stół Polski meet the most stringent quality requirements. The manufacturing plant in Ciechanowiec is proud of the E.U. certificate, as well as of the inspection system of the protection of quality HACCP. Our clients have been opting for the offer of Stół Polski for years since these products are associated with the highest quality and unforgettable taste of a family home.


 Die Fleischbetriebe Stół Polski (Polnischer Tisch) in Ciechanowiec bestehen seit dem Jahre 2000. Die angebotenen Produkte verbinden in sich die traditionellen Rezepturen, die ein Schatz der polnischen Kochkultur sind, mit den anerkannten Marktneuigkeiten. Außerdem entsprechen sie den schärfsten Qualitätsanforderungen. Der Betrieb in Ciechanowiec hat das EU-Zertifikat und auch das HACCP System der Qualitätskontrolle. Die Kunden wählen seit vielen Jahren die Produkte von Stół Polski (Polnischer Tisch), weil sie mit ihnen höchste Qualität und unvergeßlichen Geschmack des Familienhauses assoziieren.


 Мясные предприятия “Стол польский” в Цехановце существуют с 2000 года. Продукты, которые мы предлагаем, объединяют в себе традиционные рецептуры – сокровищницу польской кулинарной культуры – с учётом современных тенденций и нововведений рынка. Наши продукты соответствуют высоким стандартам качества. Предприятия в Цехановце обладают сертификатом ЕС, а также сертификатом системы контроля качества HACCP. Клиенты охотно выбирают продукты “Столa польского”, потому что они ассоциируются с самым высоким качеством и домашним вкусом.




# Wędliny Stół Polski

 Wędliny z logo Stół Polski to szeroka gama wyśmienitych wyrobów począwszy od szynek, baleronów, poledwic i kiełbas, a na pasztetach, kaszankach, mielonkach i salcesonach skończywszy. Wybrane produkty oferowane są także w formie plastrów w niedużych, estetycznie opakowanych porcjach. Uwagę warto poświęcić też bogatemu wyborowi kiełbas suchych i podsuszanych. Wśród nich znajdują się między innymi wyśmienite kiełbasy: jałowcowa, myśliwska, żywiecka...

 Cured meats under the brand of Stół Polski (Polish Table) represent a full range of delicious meat products such as hams, cured pork shoulders, pork sirloins, sausages, terrines, blood sausages, luncheon meats, brawns. Selected products are also offered in the form of slices packed in small and esthetic packagings. In Stół Polski offert there is also a rich choice of dry and semi-dry sausages, for instance Juniper Sausage, Hunter's Sausage, Zywiec Sausage...

 Würste mit dem Logo Stół Polski (Polnischer Tisch) sind eine umfangreiche Auswahl von köstlichen Produkten, die mit Schinken, Röllschinken, Lenden und Würsten anfängt und mit Pasteten, Grützwürsten, Frühstückfleisch und Presswürsten endet. Die ausgewählten Produkte werden auch als Scheiben in nicht großen, ästhetischen Verpackungen angeboten. Es ist auch empfehlenswert, ein Augenmerk auf die reiche Auswahl trockener Würste zu legen. Unter ihnen gibt es leckere Würste: Wacholderwurst, Jägerwurst und Zywiecka Wurst...

 Колбасы марки "Стоп польский" - это широкая гамма замечательных изделий. Начиная с ветчин, рулетов, полендниц и колбас, и заканчивая паштетами, кровяными колбасами, тушёнками и зельцами. Некоторые продукты мы предлагаем также в форме нарезки в небольших эстетично завернутых порциях. Отдельного внимания достоин также богатый выбор сухих колбас. К ним относятся, между прочим, такие замечательные колбасы, как: можжевеловая, охотничья, живецкая...

**1. Kabanosy wieprzowe/ Pork pepperoni-like dry sausages / „Kabanosy” Schweinwürste - dünne trockene geräucherte Schweinwürste / Колбаски охотничьи свиные**

**2. Kiełbasa szkocka / Scotch sausage /Schottenwurst / Колбаса шотландская**

**3. Kiełbasa myśliwska sucha / Hunting dry sausage/ Trockene Jägerwurst / Колбаса охотничья**

**4. Kiełbasa jałowcowa sucha / Juniper dry sausage/ Wacholderwurst / Колбаса можжевеловая**

**5. Kiełbasa krakowska sucha / Cracow dry sausage/ Trockene Krakauer Wurst / Колбаса сухая краковская**





# Wędliny z góralskiej beczki

„Wędliny z góralskiej beczki” to starannie wyselekcjonowana seria wyrobów mocno wędzonych na góralską nutę. Tajemnica niepowtarzalnego smaku i wyraźnego aromatu wędzenia tkwi w umiejętnie dobranym dymie z drewna. Jedyne najwybitniejsi masarze potrafią osiągnąć idealną harmonię smaku i aromatu długiego wędzenia.



“Wędliny z Góralskiej Beczki” (“Cold cuts & sausages from the highland barrel”) – is a name of an exquisitely selected line of products intensively smoked which preserve the highland taste. The secret of the unique taste and distinct aroma of smoking lies in the professionally selected smoke from wood. Only the most outstanding butchers are able to achieve the balance between taste and aroma of a long-lasting smoking.



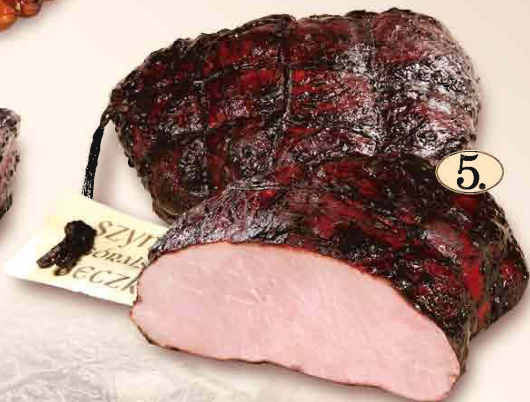
“Würste aus dem Fass der Bergbewohner” („Wędliny z góralskiej beczki”) sind eine sehr aufmerksam ausgewählte Serie der stark auf “goralische” Art und Weise geräucherten Produkte. Das Geheimnis des einmaligen Geschmacks und des sinnfälligen Aromas der Räucherung steckt im geschickt gewählten Räucherholz. Nur ausgesprochen begabte Wurstmacher können die ideale Harmonie des Geschmacks und des Aromas mithilfe langer Räucherung erreichen.




“Колбасные изделия из горальской бочки” - это старательно отобранная серия сильно копчёных по-горальски. Секрет неповторимого вкуса и отчётливого аромата изделий заключается в специально подобранных сортах древесины для получения коптильного дыма. Только самые талантливые производители колбас знают, как добиться гармонии вкуса и аромата копчения.





1. Kielbasa z góralskiej beczki cienka / Thin sausage from the highlander's barrel / Würstchen aus dem Fass der Bergbewohner / Колбаса из гуральской бочки
2. Kark z góralskiej beczki / Nape from the highlander's barrel / Kamm aus dem Fass der Bergbewohner / Шейя из гуральской бочки
3. Kielbaski z góralskiej beczki / Sausages from the highlander's barrel / Würstchen aus dem Fass der Bergbewohner / Сосиски из гуральской бочки
4. Schab z góralskiej beczki / Loin of pork from the highlander's barrel / Schweinsrücken aus dem Fass der Bergbewohner / Копейка из гуральской бочки
5. Szyńka z góralskiej beczki / Schinken aus dem Fass der Bergbewohner / Ham from the highlander's barrel / Ветчина из гуральской бочки




# Wedliny jak za Gierka

 Czasy Polski Ludowej dawno minęły, bezpowrotnie przeszły do historii. Jest jednak coś, za czym tęsknimy. Dziś z rozrzewnieniem wspominamy smak ówczesnych wędlin, który pamiętamy z rodzinnego domu. Po latach znów możemy rozkoszować nim podniebienie. Tym razem bez konieczności stania w długich kolejkach!

 The times of People's Poland are now far behind us. However, there is something, we hanker for that. Today we look back into the distant past and with a certain dose of tenderness recall the taste of cured meats of the time – the taste we remember from our family home. Years later, we can still satisfy our palates with this unique taste and not being forced to stand in queues for long hours!

 Die Zeit der Volksrepublik Polen ist längst vergangen, sie ist für immer dahin. Da gibt es aber etwas, wonach wir uns sehnen. Heute rührt uns die Erinnerung an die Würste zu Tränen, die wir vom Familienhaus kennen. Nach vielen Jahren können wir sie wieder genießen. Diesmal ohne lange Schlange stehen zu müssen.

 Времена Польской Народной Республики уже прошли, ушли на всегда, но там есть что-нибудь чего нам не жваает. Сегодня с трепетом вспоминаем вкус тогдашних колбасных изделий, который мы помним с детства. Через много лет мы наконец-то снова можем наслаждаться этим вкусом. Теперь уже без необходимости стояния в длинных очередях!



**Smakosze wszystkich krajów, łączcie się!**

## Trybuna Smaku

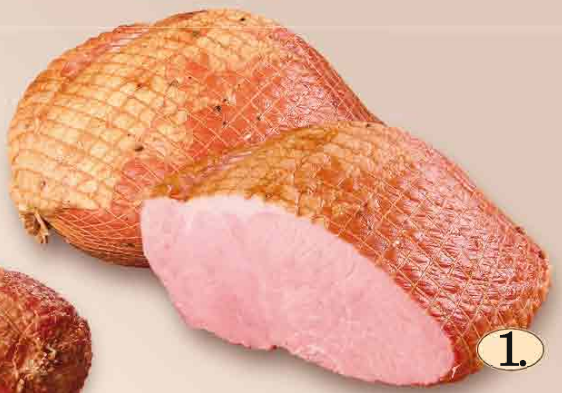
Wszystkie wyroby według receptur naturalnych przypraw, pekielnic



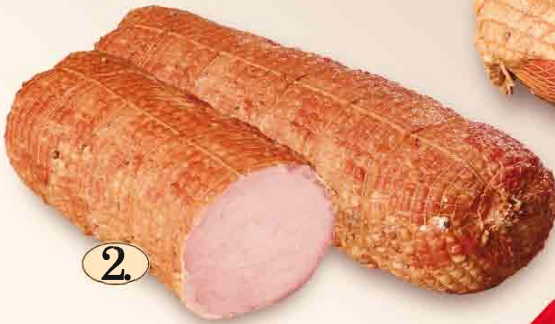
Wszystkie wyroby według receptur naturalnych, z dodatkiem przypraw, i nie na kartki.

1. Szyńka jak za Gierka / Ham from Gierek's times / Schinken wie zu Giereks Zeit / Ветчина времён Герка
2. Połędwica jak za Gierka / Pork sirloin from Gierek's times / Lende wie zu Giereks Zeit / Вырезка времён Герка
3. Kiełbasa jak za Gierka / Sausage from Gierek's times / Wurst wie zu Giereks Zeit / Колбаса времён Герка
4. Baleron jak za Gierka / Cured pork shoulder from Gierek's times / Gekochter Rollschinken wie zu Giereks Zeit / Рулет времён Герка





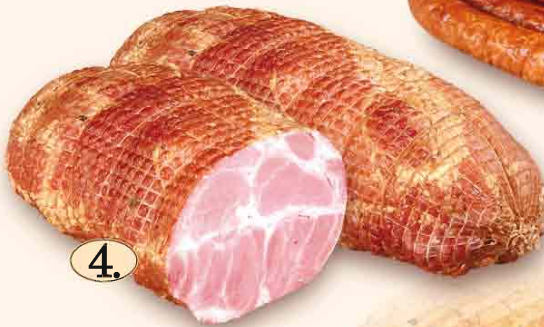
1.



2.



3.




4.







# Wędliny Mistrza Zygmunta

Wyroby Mistrza Zygmunta to seria wyśmienitych wędlin z nutą smacową czosnku. Dzięki wyjątkowemu połączeniu tradycyjnego smaku z nieocenionymi zdrowotnymi walorami czosnku, otrzymaliśmy produkt nie tylko smaczny, ale także sprzyjający utrzymaniu zdrowia. Hasło przewodnie serii wyrobów Mistrza Zygmunta brzmi: „Przez żołądek do zdrowia!”

 Products of Master Zygmont are the line of delicious cured meats enriched with the flavour of garlic. Due to the unique combination of the traditional taste with inestimable healing properties of garlic, we were able to make the produkt which is not only delicious but also good for our health. The leitmotiv of Master Zygmont line of products is following: “The way to man’s health is through his stomach”.

 Die Produkte des Meisters Zygmont sind eine Serie vortrefflicher Würste mit der Geschmacksnote Knoblauch. Dank der einzigartigen Verbindung des traditionellen Geschmacks mit dem unschätzbaren Gesundheitswert des Knoblauchs erreichten wir ein Produkt, das nicht nur lecker ist, sondern das auch hilft, gesund zu bleiben. Die Hauptlosung der Serie der Produkte vom Meister Zygmont lautet: “Gesundheit geht durch den Magen!”

 Изделия мастера Зигмунда - это серия превосходных колбасных продуктов со вкусовой ноткой чеснока. Благодаря исключительному сочитанию традиционного вкуса с неоценимыми целебными свойствами чеснока, мы получили продукт не только вкусный, но также позволяющий сохранить здоровье. Главный лозунг серии изделий мастера Зигмунда это: “Через желудок к здоровью!”




1. Boczek Mistrza Zygmunta / Master Zygmont's bacon /  
Bauchspeck des Meisters Zygmont / Грудинка мастера Зыгмунда
2. Schab Mistrza Zygmunta / Master Zygmont's loin of pork /  
Schweinsrücken des Meisters Zygmont / Копейка мастера Зыгмунда





# *Wedliny z wiejskiego wesela*

 Z logiem „Wędliny z wiejskiego wesela” firma Stół Polski oferuje swoim Klientom wyśmienity pasztet. Charakteryzuje się on przede wszystkim starannie dobranymi składnikami, które nadają mu smak i aromat typowy dla tradycyjnych wiejskich wyrobów. Jednocześnie w swoim smaku przywołuje w pamięci jedną z najpiękniejszych polskich tradycji - wiejskie wesela.



Under the brand “Cured meats from the country wedding” the Stol Polski (Polish Table) company offers to its clients a delicious terrine. The terrine is distinguishable by carefully matched ingredients imparting to it the taste and aroma typical of traditional country products. Additionally, the terrine’s taste evokes one of the most beautiful Polish traditions, which is a country wedding.



Mit dem Logo “Würste aus der ländlichen Hochzeit” bietet die Firma Stół Polski (Polnischer Tisch) ihren Kunden eine köstliche Pastete an. Charakteristisch für sie sind vor allem die sehr sorgfältig ausgewählten Gewürze, die ihr einen für die ländlichen Produkte typischen Geschmack und Aroma geben. Gleichzeitig ruft sie mit ihrem Geschmack eine der schönsten polnischen Traditionen ins Gedächtnis zurück – die ländliche Hochzeit.



Под маркой «Сельские свадебные колбасы» фирма “Стол польский” предлагает своим клиентам замечательный паштет. Отличается он, прежде всего, старательно отобранными ингредиентами, которые придают ему типичный для традиционных деревенских изделий вкус и аромат. В то же время паштет фирмы “Стол польский” вызывает воспоминание об одной из самых прекрасных польских традиций – о деревенской свадьбе.



*Pasztet z wiejskiego wesela*  
*Terrine of the country wedding*  
*Pastete aus der ländlichen Hochzeit*  
*ПАШТЕТ СЕЛЬСКИЙ СВАДЕБНЫЙ*










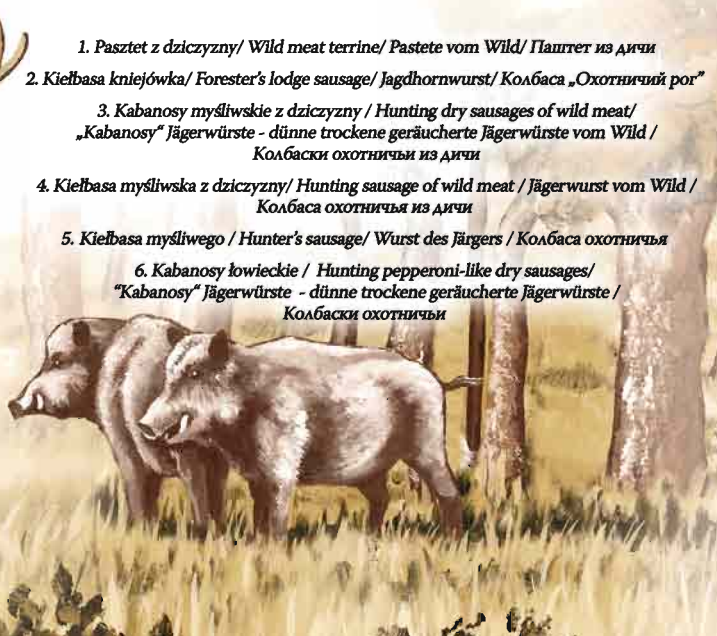
# Hunter Wild

Myślistwo to pasja i sztuka. Poczuj smak myśliwskiej przygody! Niech intensywny a jednocześnie wyrafinowany smak dziczyzny przeniesie Cię w świat wyjątkowych doznań. Zapraszamy do wędrówki z dala od zgiełku cywilizacji – sięgnij po kęs wybornej dziczyzny i... podążaj tropem smaku!

 Hunting is a passion and an art. Experience the taste of a hunting adventure! Let the intense yet refined taste of game transport you to a land of exceptional experiences. Join us in our travels far from the tumult of civilization – reach for a bite of exquisite game and... follow the trail of true flavour!

 Das Weidwerk ist Leidenschaft und Kunst. Komm auf den Geschmack eines Jagdabenteuers. Lass den intensiven und gleichzeitig raffinierten Geschmack des Wildes dich in die Welt der einzigartigen Empfindungen ziehen. Wir laden auf eine Wanderung, weit von dem Zivilisationslärm entfernt, ein. Greife nach einem Happen des köstlichen Wildfleisches und... folge der Spur des Geschmacks!

 Охота это страсть и искусство. Почувствуй вкус охотничьего приключения! Пусть интенсивный, а одновременно изысканный вкус дичи перенесет Тебя во вкус исключительных ощущений. Приглашаем в путешествие далеко от гомона цивилизации – возьми кусок отменной дичи и ... устремись по следам вкуса!



1. Paszтет z dziczyzny/ Wild meat terrine/ Pastete vom Wild/ Паштет из дичи
2. Kielbasa kniejówka/ Forester's lodge sausage/ Jagdhornwurst/ Колбаса „Охотничий пор”
3. Kabanosy myśliwskie z dziczyzny / Hunting dry sausages of wild meat/  
„Kabanosy” Jägerwürste - dünne trockene geräucherte Jägerwürste vom Wild /  
Колбаски охотничьи из дичи
4. Kielbasa myśliwska z dziczyzny/ Hunting sausage of wild meat / Jägerwurst vom Wild /  
Колбаса охотничья из дичи
5. Kielbasa myśliwego / Hunter's sausage/ Wurst des Jägers / Колбаса охотничья
6. Kabanosy łowieckie / Hunting pepperoni-like dry sausages/  
„Kabanosy” Jägerwürste - dünne trockene geräucherte Jägerwürste /  
Колбаски охотничьи





# Fuks

„Fuks” to niezwykle bogata gama najpopularniejszych wędlin, po które chętnie sięgają całe rodziny. Niewątpliwie ich wielką zaletą, poza wyśmienitym smakiem, jest zaskakująco atrakcyjna cena. Wyroby ze znakiem „Fuks” od lat cieszą się niesłabnącą popularnością, a krąg ich amatorów nieustannie rośnie.

„Fuks” („Fluke”) is a name of an impressively rich line of the most popular cured meats which are eagerly chosen by Polish families. What attracts consumers of these products is not only their unique and marvelous taste but also their relatively low price. The products with the trademark of „Fuks” have enjoyed increasing popularity for years and the group of clients fond of their amateurs is still increasing.

„Fuks” ist eine unausgesprochen reiche Vielfalt der bekanntesten Würste, die gern ganze Familien wählen. Zweifellos ist sein Vorteil, außer dem vortrefflichen Geschmack, ein überraschend niedriger Preis. Die Produkte mit dem Zeichen „Fuks” erfreuen sich schon jahrelang einer großen Popularität und der Kreis ihrer Schwärmer wird unaufhörlich größer.

„Фукс” - это необычно широкая гамма самых популярных колбасных изделий, которым охотно отдают предпочтение целые семьи. Несомненно, их большим преимуществом является, кроме отличного вкуса, также и неожиданно низкая цена. Изделия марки „Фукс” очень популярны уже много лет, и круг их любителей изо дня в день только растёт.



1. Kiełbasa chłopska / Farmer's sausage / Bauernwurst / Колбаса крестьянская
2. Mortadela z przyprawami / Mortadella with spices / Mortadella mit Gewürzen / Сорт вареной колбасы с приправами
3. Mortadela / Mortadella / Mortadella / Сорт вареной колбасы
4. Przysmak wieprzowy / Pork delicacy / Schweinsdelikatess / Деликатес свиной



1.



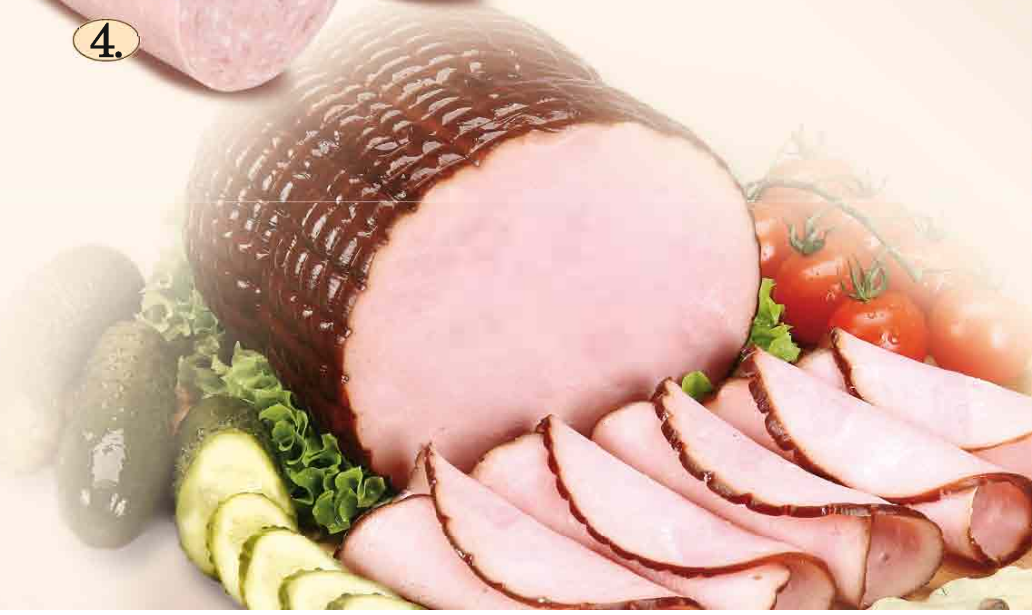
2.



3.



4.



# GRILLUJ ze smakiem!

**STÓŁ POLSKI**  
Smak  
rodzinnego domu



**1. Karczek grillowy / Nape for a barbecue / Grillkamm / ошеек-гриль**

**2. Boczek grillowy / Bacon for a barbecue / Grillbauchspeck / грудинка-гриль**

**3. Kiełbasa grillowa z serem / Cheese sausage for a barbecue / Grillwurst mit Käse / колбаса с сыром -гриль**

**4. Kiełbasa grillowa / Sausage for a barbecue / Grillwurst / колбаса-гриль**

**5. Kiełbasa rusztowa wędzona / Grilled smoked sausage / Geräucherte Rostwurst / колбаса на гриль**

**6. Kiełbka ziemniaczana z wędzonką / Potato sausage with smoked bacon / Kartoffelwurst mit Rauchfleisch / колбаса картофельная с копчёной грудинкой**

**7. Kaszanka grillowa / Blood sausage for a barbecue / Grillgrützwurst / колбаса кровяная-гриль**

Tylko z najlepszych  
składników robi się tak  
smaczne  
**PARÓWKI EXTRA!**

Jestem  
najlepsza!



parówki EXTRA





**CONTACT IN ENGLISH WITH**

Magdalena Mamrowicz  
Marketing And Sales Specialist  
+48 602-333-887

**PRODUCENT I DYSTRYBUTOR  
MIĘSA ORAZ WĘDLIN**

**STÓŁ POLSKI SP. Z O.O.**

04-192 Warszawa, ul.Lotnicza 18  
e-mail: stolpolski@stolpolski.pl  
www.stolpolski.pl

**ZAKŁAD PRODUKCYJNY**

18-230 Clechanowlec, ul.Staropolska 8  
tel. (086) 277-10-23, fax (086) 277-39-23

**ZAKŁAD ROZBIORU MIĘSA**

06-200 Maków Mazowiecki, ul.Ciechanowska 8  
tel. (029) 717-38-40, fax (029) 717-38-41

**ODDZIAŁY**

Warszawa, ul.Krakowiaków 54  
tel. (022) 868-36-16, 868-34-88, fax (022) 868-34-91  
Ząbki, ul.Piłsudskiego 180 (hala a7)  
tel.(022) 447-68-03, tel./fax (022) 447-68-62  
Siedlce, ul.Starzyńskiego 11  
tel. (025) 644-32-65, fax (025) 632-58-95