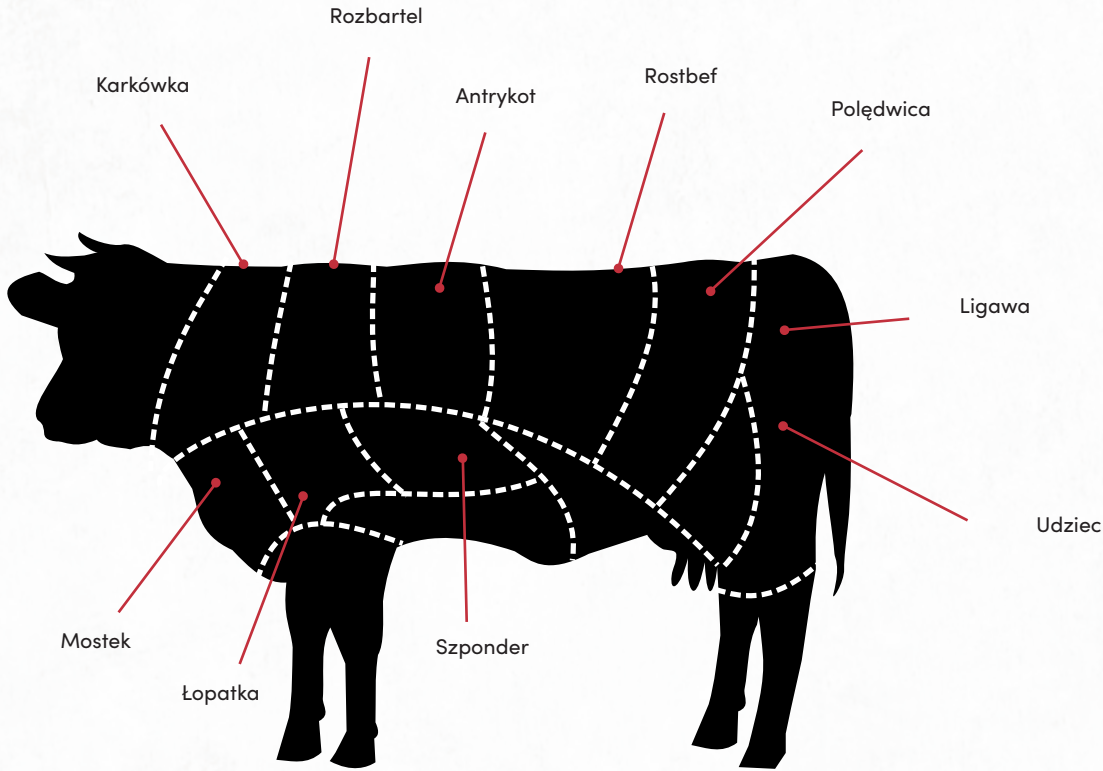


**BEEF[®]
& MORE**

**KATALOG MIĘS
HORECA**



Pochodzenie elementów wołowych



Nasze marki

Bieszczadskie
STEKI®

**BEEF®
& MORE**

Bliskość nadzwyczajnych terenów Bieszczadzkiego Parku Narodowego, oferujących idealne warunki dla zwierząt, pozwoliła nam na pozyskiwanie wysokiej jakości wołowiny z małych gospodarstw rolnych. Aby dzielić się tym, co najlepsze, w 2022 roku stworzyliśmy dwie nowe marki – Beef&More oraz Bieszczadskie Steki.

O nas

Zakłady Mięsne Nowy Żmigród są zlokalizowane w Nowym Żmigrodzie, niedaleko Jasła. Firma została założona w 1990 roku przez lokalnych rolników, hodowców trzody chlewnej i bydła. Był to jeden z pierwszych prywatnych zakładów mięsnych w województwie podkarpackim. Nowy Właściciel działa od 2017 roku.

Kluczowym atutem było i jest, świeże mięso pozyskane od lokalnych i zaufanych hodowców z rejonu Bieszczad. Współpracujemy z hodowcami, którzy przywiązują wagę do dobrostanu zwierząt. Jest to dla nas jeden z kluczowych aspektów przy zawieraniu współpracy.

Wyróżniają nas małe partie produkcyjne, często produkowane. Wszystkie nasze produkty są produkowane ze świeżego mięsa, a produkty Premium z mięsa selekcionowanego ręcznie. Przy produkcji wędlin Premium korzystamy z tradycyjnych receptur pozyskanych od pierwszych Właścicieli.

Bazując na wieloletnim doświadczeniu w produkcji mięsa opracowaliśmy dobre praktyki w zakresie obróbki mięsa wołowego. Obecnie oferujemy naszym Klientom najwyższej jakości mięso jakim jest wołowina. System klasyfikacji mięsa, który wypracowaliśmy pozwala weryfikować jakość mięsa min. w oparciu o wiek biologiczny, marmurkowatość oraz stopień odtuszczenia co wpływa na smak mięsa. Wypracowany system klasyfikacji pozwala nam dostarczać produkty powtarzalne o wysokiej jakości.

Dbamy o ciągły rozwój jednocześnie starając się zachować najlepsze tradycje masarskie. Jakość stawiamy na najwyższym miejscu.



Spis treści

1. Wołowina	
• Kulinarna	2-14
• Hamburgery	15
• Steki – świeża nieporcjowana	16-19
• Bieszczadzkie Steki – sezonowana na sucho	20
• Steki – świeża porcjowana	22
• Sezonowana na sucho – Importowana	23
2. Wieprzowina	25

Legenda

-  Pochodzenie elementu wołowego
-  Czas przygotowania
-  Możliwe dania do przygotowania
-  Możliwe sposoby przygotowania



Wołowina kulinarna

2051 Kark z rozbratem

-  Neck and chuck
-  Nacken und Zungenstück
-  Шея и перед спинной части, мякоть
-  Aguja y cuello
-  Reale
-  Krk s pod plecka
-  牛脖肉跟牛肩胛



Przedni mięsień grzbietu wołowego, poprzerastany tłuszczem i błonami



Szybki – rozbratel
Długi – kark



Kark – buliony, mięso mielone, gulasze
Rozbratel – steaki, pieczenie, gulasze, buliony



Duszenie, gotowanie, grillowanie, mielenie, pieczenie



2009 Rozbratel oko

-  Chuck
-  Zungenstück
-  Перед спинной части
-  Aguja
-  Reale bracciola parte alta
-  Krk od plecka
-  牛肩胛



Przedni mięsień grzbietu wołowego, poprzerastany tłuszczem i błonami



Szybki



Steaki, pieczenie, gulasze, buliony



Duszenie, gotowanie, grillowanie, mielenie, pieczenie, smażenie



**BEEF®
& MORE**

Wołowina kulinarna

2001 Kark wołowy

-  Neck
-  Nacken
-  Шея
-  Cuello
-  Collo
-  Krk
-  牛脖肉



Mięsień karku bardzo sprężysty i soczysty, do długiego przygotowania, poprzerastany tłuszczem i błonami



Długi



Buliony, mięso mielone, gulasze



Duszenie, gotowanie, mielenie, pieczenie



2052 Polędwica cygańska

-  Chuck tender
-  Falsches Filet
-  Вырезка из лопаточной части
-  Pez
-  Girello di spalla
-  Guľate plecko
- 



Miękki i kruchy kawałek topatki wołowej. Mięso bardzo chude



Krótki
Średni – pieczenie



Po zamarynowaniu idealne na szybkie steki lub na surowo na tataro, Carpaccio



Grillowanie, mielenie, siekanie, smażenie



2152 - PAD



Wołowina kulinarna

2006 Łopátka

-  High shoulder
-  Dickes Bugstück
-  Лопатка с пленкой
-  Cantro de espaldilla
-  Fesone di spalla/polpa di spalla, con cepertina
-  Pliecko
-  高肩肉



Zbudowana z trzech mięśni: podłopatkowy, podgrzebieniowy i nadgrzebieniowy



Długi



Buliony, gulasze, mięso mielone



Duszenie, gotowanie, mielenie, pieczenie



2107 - PAD

2053 Filet z mostka

-  Brisket (Pastrami)
-  Brust
-  ГРУДИНКА ЗАЧИЩЕННАЯ
-  Pecho
-  Punta di petto
-  PAD na hruď



Pierś wołowa



Długi



BBQ Texas, buliony, gulasze, mięso mielone, pieczenie, rolady



Duszenie, gotowanie, mielenie, pieczenie



2153 - PAD

2008 Ossobuco - pręga z kością

-  Shank bone in
-  Hinterbein
-  Задняя голяшка с костью
-  Morcillo trasero, con hueso entero
-  Stinco bovino/Garetto posteriore
-  Kliśka s kostou
-  前后腱子肉 (带骨)



Mięsień o dużej ilości powięzi i błon, z dużą zawartością kolagenu



Długi



Buliony, farsze, galarety, pieczenie



Duszenie, gotowanie, pieczenie



2054 Mięsień podgrzebieniowy

-  Blade
-  Schaufelstück
-  Лопаточная мякоть
-  Llata
-  Copertina di spalla/Cappello del prete
-  Gułate pliecko
-  肩胛骨肉



Element pochodzący z łopatki, jeden z najsmaczniejszych kawałków wołowiny można z niego przyrządzić Flat Iron Steak



Farsze, gulasze, pieczenie, steki



Duszenie, grillowanie, pieczenie



2154 - PAD



Wołowina kulinarna

2055 Bavetta mała

-  Flank steak
-  Bavet Flanchet
-  Биштексная часть пашины
-  Vacío
-  Bavetta piccola
-  Flank steak zo slabiny
-  侧腹牛排



Część taty wołowej, jeden z najsmaczniejszych kawałków tzw. rzeźniczych na steka. We Francji zwany jak Bistro Steak, serwowany właśnie w bistrach, gdzie była wysoka jakość i niska cena. Wymagana znajomość przyrządzenia



Steki, gulasze, farsze, mięso mielone



Duszenie, gotowanie, grillowanie, mielenie



2155 - PAD

2056 Bavetta duża

-  Thin flank
-  Bavet
-  Биштексная часть толстого края пашины
-  Carne de falda
-  Carne di pancia
-  Velký seak
-  牛腩



Część taty wołowej, jeden z najsmaczniejszych kawałków tzw. Rzeźniczych na steka. We Francji zwany jak Bistro Steak, serwowany właśnie w bistrach, gdzie była wysoka jakość i niska cena. Wymagana znajomość przyrządzenia



Steki, gulasze, farsze, mięso mielone



Duszenie, gotowanie, grillowanie, mielenie



2156 - PAD



Wołowina kulinarna

2023 Zrazowa górna

-  Topside cap on
-  Oberschale
-  Огузок с крышкой
-  Tapa
-  Fesa intera
-  Vrchný šal
-  牛腿肉



Element udźca wołowego, delikatniejszy w smaku od zrazowej dolnej



Farsze, gulasze, pieczenie, mięso mielone



Duszenie, pieczenie, Sous vide



2123 - PAD

2057 Krzyżowa z ogonkiem

-  Rump cap on with rump tail
-  Hüfte, mit Tafelspitz und Bürgermeisterstück
-  Заднепоясничная часть с крышкой и горбушкой
-  Cadera, con tapilla y rabillo
-  Scamone, con fianchetto, con copertura
-  Kvetova špička s chvostom
-  臀腰肉 (带盖, 尾巴)



Bardzo kruchy kawałek mięsa do każdego zastosowania. Bogaty smakowo można wykorzystać do przygotowania w całości na grillu lub ogniskiem, zwanym wtedy Santa Maria Steak



Steki, gulasze, farsze, mięso mielone



Duszenie, gotowanie, grillowanie, mielenie



2157 - PAD



Wołowina kulinarna

2058 Krzyżowa serce

-  Heart of rump
-  Hüfte ohne Deckel und Tafelspitz, entvliest
-  Мякоть заднепоясничной части без пленок и сухожилий
-  Carozón de cadera, limpio y pulido
-  Cuore di scamone
-  Kvetova špička ,srdce -ku
-  臀腰肉心

 Element udźca wołowego, o bardzo delikatnej strukturze i głębokim smaku, do krótkiego smażenia i grillowania. Popularny w Stanach Zjednoczonych pod nazwą „ Top Sirloin Fillet”

 Steki, medialiony, bitki, roladki, pieczenie po uprzednim nafaszerowaniu go tłuszczem

 Grillowanie, pieczenie, smażenie, Sous vide



2158 - PAD

2059 Krzyżowa D-cut z czapą

-  Rump faton
-  Hüfte, mit Tafelspitz, ohne Bürgermeisterstück
-  Заднепоясничная часть с жиром
-  Cadera, con tapilla, sin rabillo
-  Scamone, con fianchetto, senza copertina
-  Kvetova špička
-  臀腰肉 (带肥)

 Element udźca wołowego, o bardzo delikatnej strukturze i głębokim smaku, do krótkiego smażenia i grillowania, Na którym pozostała tłusta okrywa tłuszczowa

 Steki, medialiony, bitki, roladki, pieczenie po uprzednim nafaszerowaniu go tłuszczem

 Grillowanie, pieczenie, smażenie, Sous vide



BEEF[®]
& MORE

Wołowina kulinarna

2060 Ogonek krzyżowej

-  Rump tail, PAD
-  Bürgermeisterstück
-  Горбушка заднепоясничной части без пленок и сухожилий
-  Rabillo, limpio y pulido
-  Spinacino PAD/Piccone PAD
-  Kvetova špička – chvost – ku
-  三角肉

 Element udźca wołowego, o bardzo delikatnej strukturze i głębokim smaku, do krótkiego smażenia i grillowania. Popularny w Stanach Zjednoczonych pod nazwą „ Top Sirloin Fillet”

 Steki, medialiony, bitki, roladki, pieczenie po uprzednim nafaszerowaniu go tłuszczem

 Grillowanie, pieczenie, smażenie, Sous vide



2160 - PAD

2061 Zrazowa dolna z ogonkiem

-  Rump cap on
-  Hüfte, mit Tafelspitz
-  Заднепоясничная часть с крышкой
-  Cadera, con tapilla
-  Scamone, con fianchetto
-  Kvetova špička
-  臀腰肉 (带盖, 尾巴)

 Chudy kawałek wołowiny z mięśni zadu wołowego, idealny na pieczenie w całości po obłożeniu go słoniną lub tłuszczem.

 Steki, Bitki, na surowo (tatar, Carpaccio), rolady, pieczenie, gulasze

 Duszenie, pieczenie, mielenie, siekanie



2161 - PAD



Wołowina kulinarna

2062 Ogonek zrazowej dolnej z czapą

-  Silverside tail fat on
-  Tafelspitz
-  Горбушка наружной части бедра с жиром
-  Tapilla
-  Picanha/puntina/punta di sottofesa
-  Spodný šal chvost
-  粗米龙 (带肥)

 Element udźca wołowego, bardzo kruchy, idealny do pieczenia w całości. Specjał kuchni południowo-amerykańskiej.

 Tagliate, pieczenie

 Grillowanie, pieczenie



2024 Skrzydło wołowe

-  Knuckle
-  Kugel ausgerollt
-  Передняя часть бедра
-  Babilla
-  Noce
-  Orech
-  膝圆

 Chudy kawałek wołowiny z mięśni zadu wołowego, bardzo zwarty

 Steki, bitki, na surowo (tatar, Carpaccio), rolady, pieczenie, gulasze

 Grillowanie, siekanie, mielenie, pieczenie, duszenie



2124 - PAD



**BEEF®
& MORE**

Wołowina kulinarna

2015 Ligawa

-  Eyeround
-  Semerolle
-  Щуп с жиром
-  Redondo
-  Girello/Magatello
-  Falošna sviečkova
-  小黄瓜条 (带肥)

 Silny, chudy mięsień. Idealna na surowo, inaczej jest bardzo sucha

 Carpaccio, tatar

 Siekanie, Krojenie



2115 - PAD

2043 Polędwica wołowa bez warkocza

Produkt dostępny na zamówienie

2013 Polędwica wołowa z warkoczem

-  Tenderloin chain on
-  Filet mit Kette
-  Вырезка с цепочкой
-  Solomilo con cordón
-  Filetto con cordone
-  Sviečková
-  腰内肉

 Część tylnej ćwierćtuszy wołowej – długi i stosunkowo wąski mięsień wzdłuż grzbietu zwierzęcia. Jeden z najcenniejszych gatunków mięsa wołowego o uniwersalnym zastosowaniu

 Przystawki, zupy, dania główne, przekąski i najpopularniejsze-steaki

 Siekanie, krojenie, grillowanie, duszenie





Wołowina kulinarna

2063 Świeca wołowa – hander steak

-  Thick skirt
-  Nierenzapfen
-  Толстая диафрагма
-  Pito
-  Lomboletto
-  Svieca
-  厚裙肉



Fragment mięśnia przepony cechujący się dużą delikatnością, porównywalną do polędwicy. Mięso o wszechstronnym zastosowaniu. Należy pamiętać o usunięciu ścięgna idącego wewnątrz. Delikatny posmak wątroby wołowej ze względu na jej położenie



Steki Rzeźniczek, tatar, szaszłyki, gulasze



Grillowanie, siekanie, pieczenie



2016 Ogony wołowe

-  Tail
-  Schwanz
-  Хвост
-  Rabo
-  Coda
-  Chvost
-  尾巴



Niedoceniany przysmak, bardzo znany we Włoszech.



Idealny do bulionów, duszenia w warzywach, sosach



Gotowanie, duszenie



BEEF[®]
& MORE

Wołowina kulinarna

2030 Policzki wołowe

-  Beef cheek
-  Rinderbacken
-  говяжья щека
-  Carrillada de vacuno
-  Guanciali di manzo
-  Hovádzie líčko
-  牛肉麵類



Mięso wykwintne, bogate w kolagen o delikatnej strukturze. Jego sekret tkwi w długim duszeniu na małym ogniu



Mięsa duszone, gulasze, mięso mielone, buliony



Duszenie, gotowanie, mielenie



2064 Kości rurkowe szpikowe

-  Marrow-bone
-  Markknochen
-  Мозговая кость
-  Huesos de caña
-  Osso di midollo
-  pikova kost'
-  骨髓



Kości wołowe ze szpikiem, pocięte. Idealne do wywarów, bulionów oraz pieczone w piekarniku z solą, pieprzem, pietruszką i czosnkiem.

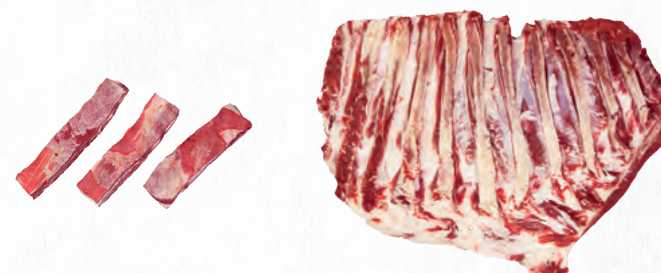




Wołowina kulinarna

2002 Szponder

-  Plate bone-in
-  Querippe mit Knochen
-  Край грудинки с костью
-  Pecho
-  Costine di pancia
-  Rebro s kosťou
-  牛胸肉 (带骨)



Szponder wołowy to inaczej wołowe żebra. Mięso ze szpondra zawiera sporo tłuszczu oraz włókien. Polecane jest przede wszystkim do przygotowywania rosółu i wywarów, ale może być też głównym składnikiem dania – można je grillować, piec, smażyć i dusić

Trimming wołowy

-  Beef meat trimming
-  Magerfleisch
-  Тримминг говяжий
-  Magros
-  Magro
-  Vyrez hovädzí
-  碎



2040 Kostka 2x2



2041 Kostka 3x3



2019 Mięso gulaszowe



2042 Trimming 90/10



2044 Trimming 80/20



BEEF[®]
& MORE

Wołowina kulinarna elementy udźca wołowego

2056 Carpaccio wołowe



2066 Hamburger wołowy 200g



2067 Steak 2 minutowy



2068 Hamburger wołowy Black Angus z serem provola



2069 Roladki





Wołowina na steki nieporcjowana, niesezonowana

2070 Centra wołowe z polędwicą

-  Striploin, tenderloin
-  Roastbeef, filet
-  Филейный край с костью, вырезка
-  Lomo, solomilo
-  Roastbee, filetto
-  Roštenec, sviečkova
-  外脊带骨



Centra wołowe z polędwicą w całości.
Idealne do sezonowania w całości lub na
życzenie Klienta porcjowane na cztery części:

- Antrykot z kością
- Rostbef z kością
- T-bone
- Porterhouse



2071 Centra wołowe bez polędwicy

-  Striploin
-  Roastbeef
-  Филейный край с костью
-  Lomo
-  Roastbee
-  Roštenec
-  外脊带骨



Centra wołowe z polędwicą w całości.
Idealne do sezonowania w całości lub na
życzenie Klienta porcjowane na dwie części:

- Antrykot z kością
- Rostbef z kością



BEEF[®] & MORE

Wołowina na steki nieporcjowana, niesezonowana

2003 Antrykot z kością i czapą

-  Prime rib bone in with cap
-  Hohe Rippe mit Knochen mit Deckel
-  Антрекот с костью и крышкой
-  Lomo alto con hueso, con tapilla
-  Costate, con osso, con copertina
-  Nizky roštenec s kostou
-  前脊 (带盖, 带骨)



Antrykot z kością w całości.
Idealny do sezonowania lub do poporcjowa-
nia i serwowania jako świeży stek z antrykotu
z kością



2004 Antrykot bez kości z czapą

-  Prime rib with cap
-  Hohe Rippe ohne Knochen mit Deckel
-  Антрекот без костей с шапкой
-  Lomo alto sin hueso, con tapilla
-  Entreeote con copertina
-  Nizky roštenec s lojom
-  前脊 (带盖)



Antrykot bez kości w całości.
Idealny do poporcjowania i serwowania
jako świeży stek z antrykotu bez kości lub
po usunięciu czapy jako Rib Eye
(serce antrykotu z okiem)





Wołowina na steki nieporcjowana, niesezonowana

2072 Antrykot bez kości łuskany

-  Prime rib
-  Hohe Rippe ohne Knochen
-  Отруб из 5 задних ребер
-  Lomo alto sin hueso
-  Entreeote
-  Nizky roštenec
-  前脊 (带盖)



Antrykot bez kości w całości.
Idealny do poporcjowania i serwowania
jako świeży stek z antrykotu bez kości lub
po usunięciu czapy jako Rib Eye
(serce antrykotu z okiem)



2011 Rostbef z kością

-  Striploin, bone in
-  Roastbeef, mit Knochen
-  Филейный край с костью
-  Lomo con hueso
-  Roastbeef con osso
-  Roštenec s kosťou
-  外脊带骨



Rostbef z kością w całości.
Idealny do sezonowania lub do popor-
cjowania i serwowania jako świeży stek
z rostbefu z kością



BEEF[®] & MORE

Wołowina na steki nieporcjowana, niesezonowana

2073 Rostbef bez kości łuskany

-  Striploin
-  Roastbeef ohne Knochen
-  Филейный край без пленок и сухожилий
-  Lomo bajo
-  Controfiletto
-  Roštenec – ku
-  外脊



Rostbef bez kości w całości.
Idealny do poporcjowania i serwowania
jako świeży stek z rostbefu bez kości



2082 Rostbef z Mizdrą

Produkt dostępny na zamówienie

2012 Rostbef bez kości PAD

-  Striploin PAD
-  Roastbeef ohne Knochen PAD
-  Филейный край без пленок и сухожилий
-  Lomo bajo PAD
-  Controfiletto PAD
-  Roštenec – ku
-  外脊



Rostbef bez kości w całości, bez czapy.
Idealny do poporcjowania i serwowania
jako świeży stek z rostbefu bez kości



2074 Tomhawk steak



Antrykot z długą kością.
Idealny do sezonowania lub poporcjowania
i przyrządzenia na grillu



Bieszczadskie STEKI®

WOŁOWINA NA STEKI

*Wołowina pozyskiwana z małych gospodarstw rolnych,
leżących na terenach Bieszczadzkiego Parku Narodowego,
gdzie dobrostan zwierząt, odpowiednie żywienie paszami
bez Gmo jest priorytetem dla hodowców.*



BEEF® & MORE

Wołowina na steki sezonowana min. 30 dni

Klasyfikujemy mięso w oparciu o wiek biologiczny, marmurkowatość oraz stopień odtuszczenia.

Rozróżniamy 3 kategorie:

1. Select – stopień podstawowy
2. Choice – średni stopień marmurka
3. Prime – wysoki stopień marmurka

Centra wołowe, które zostały starannie wyselekcjonowane przez naszego specjalistę, tak aby otrzymać najwyższy stopień marmurkowatości, poddane są procesowi sezonowania na sucho w naszych chłodniach.

Cechują się one starannie dobraną strukturą mięsa i odpowiednią ilością tłuszczu w mięsie, tak aby otrzymać najwyższej jakości steki.

Centra mogą być przygotowane na życzenie klienta.

W całości, z możliwością porcjowania na steki z kością lub bez kości:



Centra wołowe

2112	Select
2113	Choice
2114	Prime



Tomahawk

2083	Select
2090	Choice
2091	Prime



NewYork

2088	Select
2100	Choice
2101	Prime



Ribeye

2086	Select
2102	Choice
2103	Prime



Porterhouse

2084	Select
2092	Choice
2093	Prime



T-Bone

2085	Select
2094	Choice
2095	Prime



Rostbef

2086	Select
2096	Choice
2097	Prime

Wołowina na steki niesezonowana, porcjowana

2075 Stek Rostbef



Stek z rostbefu z kością



2076 Stek T-bone



Stek z rostbefu i polędwicy
z kością w kształcie odwróconej
liter T



2077 Stek Tomahawk



Stek z rostbefu z długą kością



2098 Stek New York



Stek z rostbefu bez kości



2087 Stek Ribeye



Stek z antrykotu bez kości



Wołowina na steki sezonowana na sucho, importowana

2079 Wagyu – wołowina japońska



Antrykot bez kości
Wagyu oznacza bydło japońskie
(Wa = japońskie i gyu = bydło), słynie z mięsa
o niepowtarzalnym smaku i walorach kuli-
narnych, szczególnie ze względu na znaczną
marmurkowatość tłuszczu śródmięśniowego.
Wynikiem specjalnego procesu tuczu tego
bydła jest najbardziej luksusowa wołowina na
świecie, czasami określana również jako „kobe”
lub „kobe style”.



2080 Black Angus – wołowina szkocka



Black Angus to rodzaj wołowiny, który
pochodzi ze szkockiego hrabstwa Angus.
Mięso to jest bardzo często porównywane
z japońską wołowiną Wagyu.
Zarówno wołowina Black Angus jak
i Wagyu charakteryzuje się wysoką
marmurkowatością, która odpowiada
za bogaty aromat i smak.



2081 Sashi Freygaard - wołowina fińska



Odmiana bydła hodowana w Finlandii.
Zwycięzca w konkursie Word Steak Challenge.
Są to małe rodzinne hodowle z bardzo dużym
naciskiem na czystość rasy oraz jej odpowied-
niego żywienia, co przełożyło się na fakt, że
Finlandia jest krajem wolnym od BSE.
Dostępne Sashi Steak i Freygaard Steak.



Wieprzowina i inne

1003 Karkówka z kością

Dostępna w kawałku lub porcjowana na pojedyncze steki



1008 Boczek

Boczek wieprzowy w całości świetnie się nadaje do przyrządzenia rolad



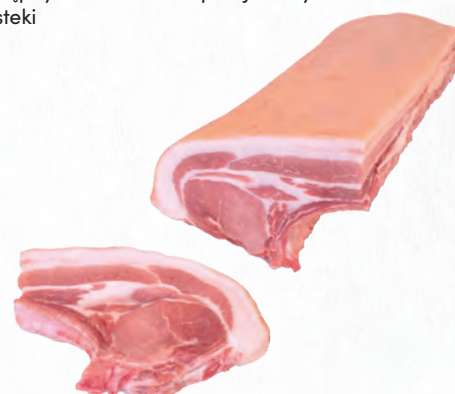
4705 Salsiccia fresca

Surowa włoska kiełbasa z przyprawami. Najlepsze grillowana lub jako dodatek do pizzy lub dań z makaronu lub ryżu.



1000 Schab z kością, tłuszczem i skórą

Dostępny w kawałku lub porcjowany na steki



1064 Schab z kością i połówką

Dostępny w kawałku lub porcjowany na steki



Sprzedaż i dystrybucja

Zakłady Mięsne Nowy Żmigród:
Mytarz 4, 38-230 Nowy Żmigród
tel.: +48 13 441 55 55
biuro@zmnowyymigrod.pl
handel@zmnowyymigrod.pl

Dział sprzedaży:

tel. kom. +48 882 799 777
tel. kom. +48 606 832 154

zmnowyymigrod.pl

**BEEF[®]
& MORE**

Bieszczadskie
STEKI[®]