



aleksandria®

ale jakość! ale smak!





„Aleksandria – ale jakość! ale smak!” to hasło, które pojawia się na wszystkich naszych wyrobach. Wykorzystanie tradycyjnych receptur w połączeniu z nowoczesnymi technologiami wytwarzania daje gwarancję całkowitej powtarzalności jakości i smaku. Za każdym razem, gdy sięgacie po wyroby „Aleksandrii” możecie być pewni, że są dokładnie takie, jak pyszne wędliny przygotowywane przez nasze babcie...

Stosowanie w codziennej praktyce systemu bezpieczeństwa zdrowotnego żywności HACCP oraz wdrożenie systemu kontroli jakości zgodnie z normami ISO 9001:2001 i 22000:2005 potwierdzają, że przyjęte przez nas rozwiązania organizacyjne i technologiczne są zgodne z najwyższymi światowymi standardami.

Specjalnością rodzinnej firmy wędliniarskiej „Aleksandria” są wędzonki oraz cienkie i grube kielbasy suche. W procesie wytwarzania wykorzystujemy szczegółowo wyselekcjonowane mięso najwyższej jakości, poddawane tradycyjnym metodom peklowania, wędzenia i parzenia, a charakterystyczny zapach i aromat to zasługa starannie opracowanej receptury i oryginalnej kompozycji przypraw. Wśród naszych wyrobów znajdziecie również złociste szynki i polędwice, ręcznie formowane gołonki, pieczenie i łopatki w postaci bloków mięsnych, kaszanki, pasztety i salcesony, wytwarzane z mięsa i peklowanych podrobów wieprzowych z dodatkiem pieprzu i czosnku oraz wysokogatunkowe wędliny drobiowe, przygotowywane z niskotłuszczowego, kruchego i delikatnego mięsa z piersi indyka...

Życzymy smacznego i wierzymy, że wyroby z hasłem „ale jakość! ale smak!” będą coraz częściej gościły na Państwa stołach, a rodzina zadowolonych Klientów będzie stale się powiększać.



*Dobra wędlina
to przede wszystkim
surowiec najwyższej jakości,
pochodzący od sprawdzonych
hodowców i dostawców*



*Stosowanie tradycyjnych
receptur w połączeniu
z nowoczesnymi technologiami
daje gwarancję powtarzalnej
jakości produkcji*



*Wyrób wędlin był
zawsze wynikiem
kunsztu i doświadczenia
masarzy – nasi pracownicy
są największym
i najcenniejszym kapitałem*

KATALOG WYROBÓW





WĘDZONKI

polędwica sopočka



charakterystyka: Wyselekcjonowana polędwica wieprzowa bez kości i bez warkocza oraz zewnętrznej warstwy tłuszczu, o barwie jasnomiodowej. Naturalnie peklowana i parzona.

sposób pakowania: 1/2 VAC, KON

waga: 1,8–2,5 kg

termin spożycia: 21 dni



polędwica wołowa wędzona



charakterystyka: Niezwykle delikatna wędzonka, surowa, lekko wędzona, polecana wszystkim koneserom aromatycznego mięsa wołowego.

sposób pakowania: VAC

waga: ok. 1,4 kg

termin spożycia: 14 dni



szynka wieprzowa



charakterystyka: Wyselekcjonowane mięśnie szynki wieprzowej, uformowane na kształt orzecha w osłonce barierowej i siatce; wędzona na jasnoróżowy kolor i parzona.

sposób pakowania: LUZ, VAC

waga: 1,0–1,2 kg

termin spożycia: 14, 18 dni



WĘDZONKI

szynka Szeļa



charakterystyka: Mięśnie szynki wieprzowej z częściowo pozostawioną cieniutką okrywą tłuszczową i skórą. Peklowana metodą zalewową, wędzona i parzona, formowana przedzą wędzarniczą.

sposób pakowania: LUZ, VAC

waga: 2,5–3,0 kg

termin spożycia: 10, 21 dni



boczek wędzony bez żeberek



charakterystyka: Wędzonka uzyskana z chudego boczku bez żeber ze skórą o charakterystycznej ciemnoczerwonej barwie wędzenia, poddanego procesowi parzenia.

sposób pakowania: LUZ, VAC, KON, MAP

waga: 2,0–2,5 kg

termin spożycia: 10, 18 dni



baleron pieczony



charakterystyka: Kompozycja wyselekcjonowanych mięśni karczku, szynki i schabu o wyjątkowym aromacie i smaku i charakterystycznej jasnoróżowej barwie. Całość owinięta w folię i poddana obróbce termicznej.

sposób pakowania: VAC, KON

waga: 2,0–2,4 kg

termin spożycia: 18 dni



WĘDZONKI

baleron sopel



charakterystyka: Naturalne mięśnie karczku wieprzowego bez kości poddane procesowi peklowania i wędzenia dającego efekt ciemnowiśniowej barwy.

sposób pakowania: LUZ, VAC, KON

waga: 1,8–2,5 kg

termin spożycia: 10, 18 dni



bekon



charakterystyka: Tradycyjna wędzonka uzyskana ze schabu wieprzowego bez kości z warkoczem mięśni między żeberkowych oraz cienką warstwą tłuszczu dającą efekt wyjątkowego aromatu i smaku.

sposób pakowania: 1/2 VAC, KON

waga: 2,0–2,5 kg

termin spożycia: 21 dni



szynka tradycyjna



charakterystyka: Podlega długiemu, niezwykle starannemu procesowi produkcji, który utrwała smak i aromat naturalnych przypraw.

sposób pakowania: LUZ, VAC

waga: 1,0–1,2 kg

termin spożycia: 10, 18 dni



WĘDZONKI

szynka królewska



charakterystyka: Mięśnie szynki wieprzowej z pozostawioną niewielką okrywą tłuszczową, w folii i siatce. Doskonała propozycja na krajalnicę.

sposób pakowania: VAC, KON

waga: 4,0–4,5 kg

termin spożycia: 18 dni



szynka wiejska



charakterystyka: Mięśnie szynki wieprzowej z częściowo pozostawioną okrywą tłuszczową lecz starannie pozbawione tłuszczu wewnętrznego. Wyrób peklowany przy wykorzystaniu własnej kompozycji przypraw.

sposób pakowania: LUZ, VAC, KON

waga: 2,8–3,5 kg

termin spożycia: 10, 18 dni



szynka cygańska



charakterystyka: Peklowane mięśnie szynki i łopatki wieprzowej, wzbogacone wyszukaną kompozycją naturalnych przypraw. Wyrób formowany w folii, wędzony i parzony.

sposób pakowania: VAC, KON

waga: 2,5–3,0 kg

termin spożycia: 18 dni



WĘDZONKI

rolada schabowa



charakterystyka: Schab wieprzowy bez kości ręcznie wiązany przędzą wędliniarską bez zewnętrznej okrywy tłuszczowej. Poddany starannemu procesowi wędzenia i parzenia.

sposób pakowania: 1/2 VAC, KON

waga: 1,8–2,5 kg

termin spożycia: 21 dni



szynka aleksandryjska



charakterystyka: Wybrane mięśnie szynki wieprzowej z częściowo pozostawioną okrywą tłuszczową, formowana w specjalnych siatkach stalowych. Szynka o delikatnym aromacie poddana procesom parzenia i wędzenia.

sposób pakowania: VAC, KON

waga: 3,0 kg

termin spożycia: 18 dni



schab pieczony domowy



charakterystyka: Połędwica wieprzowa wędzona i pieczona. Kulinarnych walorów dodaje szczególny, ostry zapach niewielkiej ilości aromatycznych przypraw korzennych.

sposób pakowania: 1/2 VAC, KON

waga: 0,8–1,5 kg

termin spożycia: 21 dni



WĘDZONKI

karczek pieczony domowy



charakterystyka: Karczek wieprzowy bez kości poddany tradycyjnej metodzie peklowania o wyjątkowym smaku, wzbogaconym podczas procesu pieczenia aromatyczną kompozycją naturalnych przypraw.

sposób pakowania: VAC, KON

waga: 1,6–2,0 kg

termin spożycia: 21 dni



schab wieprzowy wiśniowy



charakterystyka: Wyróżniający się atrakcyjną ciemnowiśniową barwą produkt, otrzymywany ze schabu wieprzowego, ręcznie uformowany i osznurowany przędzą wędliniarską. Poddany procesowi parzenia.

sposób pakowania: 1/2 VAC, KON

waga: 2,0–2,5 kg

termin spożycia: 21 dni



boczek rolowany



charakterystyka: Specjalnie przygotowany, odtłuszczony boczek, formowany ręcznie przędzą wędliniarską charakteryzujący się wyśmienitym smakiem.

sposób pakowania: VAC, KON

waga: 2,0–2,5 kg

termin spożycia: 16 dni



WĘDZONKI

żeberka wędzone



charakterystyka: Żeberka wieprzowe z pozostawionym naturalnym układem mięsa, kości i niewielkiej ilości tłuszczu, o niezrównanym aromacie uzyskanym dzięki wędzeniu.

sposób pakowania: LUZ
waga: 0,5–0,7 kg
termin spożycia: 8 dni



wędzonka chłopska



charakterystyka: Wędzonka wieprzowa z mięśni łopatki i szynki okryta cienką warstwą tłuszczu i skóry. Aromatycznie wędzona metodą tradycyjną na kolor jasnomiodowy.

sposób pakowania: LUZ, VAC
waga: 1,2–1,4 kg
termin spożycia: 10, 18 dni



wędzonka wiśniowa



charakterystyka: Selekcjonowany boczek wieprzowy intensywnie wędzony do barwy ciemnowiśniowej, z naturalnym aromatem z przewagą nuty słonej.

sposób pakowania: LUZ, VAC, KON
waga: 2,0–2,5 kg
termin spożycia: 10, 18 dni



WĘDZONKI

szynka wiśniowa



charakterystyka: Aromatyczne mięśnie łopatki wieprzowej, formowane ręcznie, bardzo długo wędzone do barwy ciemnowiśniowej.

sposób pakowania: LUZ, VAC, KON
waga: 1,5–1,8 kg
termin spożycia: 10, 18 dni



baleron wiśniowy



charakterystyka: Delikatny karczek wieprzowy, ciemno wędzony. Wykwintny smak osiąga dzięki dodatkowi aromatu pieczeniowego.

sposób pakowania: LUZ, VAC, KON
waga: 1,8–2,5 kg
termin spożycia: 10, 18 dni



szynka chłopska



charakterystyka: Produkt z wyselekcjonowanego mięśnia szynki wieprzowej, wyróżniający się małą gramaturą i atrakcyjną ciemnozłotą barwą wędzenia.

sposób pakowania: LUZ, VAC, KON
waga: 1,5–2,0 kg
termin spożycia: 10, 18 dni



WĘDZONKI

szynka na krajalnicę



charakterystyka: Wędzonka z mięśni szynki i łopatki wieprzowej, parzona, jasno wędzona, z ciekawym bukietem aromatów specyficznych dla mięsa wędzonego.

sposób pakowania: VAC, KON

waga: 2,8–3,0 kg

termin spożycia: 18 dni



szynka z nogą



charakterystyka: Naturalna, cała szynka wieprzowa z pozostawioną w całości skórą, wędzona na kolor jasnobrązowy.

sposób pakowania: LUZ

waga: 8,0–9,0 kg

termin spożycia: 8 dni



karczek zbójnicki



charakterystyka: Karczek wieprzowy bez kości, wędzony, parzony, w dekoracyjnej posypce, którą tworzą seler, czerwona papryka i zielona pietruszka.

sposób pakowania: LUZ, VAC, KON

waga: 1,8–2,5 kg

termin spożycia: 10, 18 dni



WĘDZONKI

połędwica łososiowa



charakterystyka: Połędwica wieprzowa surowa, wędzona, o subtelnej, lososiowej barwie.

sposób pakowania: LUZ, VAC, KON

waga: 1,5–1,8 kg

termin spożycia: 8, 18 dni



szynka wiejska z beczki



charakterystyka: Dwa naturalnie połączone mięśnie szynki wieprzowej sznurowane przędzą wędzarniczą, wędzone do atrakcyjnej ciemnowisniowej barwy.

sposób pakowania: LUZ, VAC, KON

waga: 2,8–3,5 kg

termin spożycia: 10, 18 dni



schab bawarski



charakterystyka: Wyselekcjonowana połędwica wieprzowa bez kości i bez warkocza, owinięta bardzo delikatnym płatem tłuszczu w aromatycznej posypce dekoracyjnej.

sposób pakowania: VAC, KON

waga: 1,8–2,5 kg

termin spożycia: 18 dni



KIELBASY CIENKIE

kabanosy



charakterystyka: Kielbasa średnio rozdrobniona z selekcjonowanych klas mięsa wieprzowego, produkowana przy użyciu naturalnych przypraw i osłonek. Długotrwałe wędzenie i suszenie zapewnia ciemnowiśniowy kolor.

sposób pakowania: MAP, KON
waga: 0,8–1,0 kg
termin spożycia: 28 dni



parówki



charakterystyka: Delikatne w smaku parówki z mięsa wieprzowego, produkowane według własnej receptury w cienkiej celulozowej osłonce. Parzone i wędzone na słomkowy kolor.

sposób pakowania: MAP, KON
waga: 1,7–2,0 kg
termin spożycia: 18 dni



kielbasa myśliwska



charakterystyka: Wyborna wędlina średnio rozdrobniona parzona i podsuszana, ciemno wędzona, produkowana z udziałem kardamonu, w jelicie naturalnym.

sposób pakowania: MAP, KON
waga: ok. 1,0 kg
termin spożycia: 28 dni



KIELBASY CIENKIE

kielbasa parówkowa



charakterystyka: Wędzona na kolor łososiowy kielbasa wieprzowa, wzbogacona własną kompozycją aromatycznych przypraw, w jelicie naturalnym. Doskonała po podgrzaniu, jak również na zimno.

sposób pakowania: MAP, KON
waga: ok. 2,0 kg
termin spożycia: 18 dni



kielbasa podlaska



charakterystyka: Kielbasa wieprzowa. Niepowtarzalny smak zawdzięcza obecności świeżego aromatycznego czosnku oraz pieprzu.

sposób pakowania: MAP, KON
waga: ok. 1,0 kg
termin spożycia: 21 dni



kielbasa rzeszowska



charakterystyka: Wspaniała kompozycja smakowa kielbasy wieprzowej ze szlachetnym smakiem kardamonu – jednej z najcenniejszych przypraw.

sposób pakowania: MAP, KON
waga: ok. 1,0 kg
termin spożycia: 28 dni



KIELBASY CIENKIE

kielbasa śląska



charakterystyka: Doskonała smakowo wędlina średnio rozdrobniona, produkowana wyłącznie z wyselekcjonowanego mięsa wieprzowego w naturalnych jelitach, parzona i jasno uwędzona.

sposób pakowania: MAP, KON

waga: 1,4–1,8 kg

termin spożycia: 21 dni



kielbasa toruńska



charakterystyka: Wędlina wieprzowa, wędzona na jasnomiodowy kolor, produkowana z udziałem własnej kompozycji naturalnych przypraw z przewagą pieprzu. Dzięki aromatycznym dodatkom zachowuje wyjątkowy smak i zapach.

sposób pakowania: MAP, KON

waga: ok. 1,0 kg

termin spożycia: 21 dni



kielbasa wiejska pieczona



charakterystyka: Kielbasa czysto wieprzowa, której aromat długiego procesu wędzenia doskonale kontrastuje z wonią suszonego, rozdrobnionego czosnku.

sposób pakowania: MAP, KON

waga: 1,4–1,8 kg

termin spożycia: 28 dni



KIELBASY CIENKIE

parówki wiedeńskie



charakterystyka: Wędlina homogenizowana, czysto wieprzowa, w delikatnej, jadalnej osłonce wędzonej na jasny, słomkowy kolor.

sposób pakowania: MAP, KON

waga: 0,8–1,0 kg

termin spożycia: 18 dni



serdelki



charakterystyka: Wędlina śniadaniowa dla całej rodziny, lekko wędzona, parzona, bez składników alergennych. Doskonała dla diabetyków.

sposób pakowania: MAP, KON

waga: ok. 1,0 kg

termin spożycia: 18 dni



kielbasa podwawelska



charakterystyka: Kielbasa czysto wieprzowa z dodatkiem łopatki wieprzowej w jelicie naturalnym; jasno wędzona o aromatycznym smaku, parzona.

sposób pakowania: MAP, KON

waga: 1,4–1,8 kg

termin spożycia: 21 dni



KIEŁBASY CIENKIE

kielbasa grillowa wędzona



charakterystyka: Kielbasa czysto wieprzowa, wysmienicie smakuje zarówno na ciepło z wody, jak również pieczona z grilla.

sposób pakowania: MAP, KON

waga: ok. 1,0 kg

termin spożycia: 21 dni



metka łososiowa



charakterystyka: Wędlina surowa, przygotowana z najlepszego mięsa wieprzowego, o miękkiej smarownej konsystencji i łososiowej barwie.

sposób pakowania: LUZ

waga: 0,2 kg

termin spożycia: 10 dni



kielbasa grillowa biała



charakterystyka: Kielbasa przygotowana wyłącznie z mięsa wieprzowego, wzbogacona odpowiednią ilością ciemnego, mielonego pieprzu i suszonej zielonej pietruszki.

sposób pakowania: MAP, KON

waga: ok. 1,0 kg

termin spożycia: 14 dni



KIEŁBASY CIENKIE

kielbasa głogowska



charakterystyka: Wędlina wieprzowa w jelicie naturalnym poddana długotrwałej i precyzyjnej obróbce wędzarniczej, o ciemnobrązowej barwie, parzona i podsuszana.

sposób pakowania: MAP, KON

waga: ok. 1,0 kg

termin spożycia: 28 dni



kielbasa aleksandryjska



charakterystyka: Kielbasa średnio rozdrobniona z mięsa wieprzowego według receptury opartej na własnej kompozycji naturalnych przypraw. Wyjątkowy smak i aromat zawdzięcza starannemu wędzeniu i parzeniu.

sposób pakowania: MAP, KON

waga: 2,2–2,9 kg

termin spożycia: 21 dni



kielbasa biała parzona



charakterystyka: Tradycyjna kielbasa wieprzowa o specyficznym białym kolorze. Produkowana w osłonkach naturalnych przy użyciu specjalnej kompozycji przypraw z przewagą majeranku.

sposób pakowania: MAP, KON

waga: ok. 1,0 kg

termin spożycia: 14 dni



KIELBASY CIENKIE

kielbasa swojska pieczona



charakterystyka: Wyrób wieprzowy zawdzięczający swój charakterystyczny smak wyjątkowemu bukietowi ciekawych aromatów, posmakowi wędzenia, płatkowanemu czosnkowi i innym starannie dobranym dodatkom.

sposób pakowania: MAP, KON

waga: ok. 1,0 kg

termin spożycia: 21 dni



kielbasa szlachetna



charakterystyka: Bardzo szlachetna w smaku wędlina wieprzowa, produkowana przy użyciu starannie dobranej receptury. Mieszaniny przypraw nadają niepowtarzalny smak i aromat. Nadziewana w jelita naturalne, wędzona i parzona.

sposób pakowania: MAP, KON

waga: ok. 2,0 kg

termin spożycia: 21 dni



kielbaski delikatesowe



charakterystyka: Doskonalej jakości kielbaska śniadaniowa i bankietowa. Jasnoróżowy przekrój i wyjątkowo delikatny smak – to cechy, które zdobywają uznanie prawdziwych smakoszy.

sposób pakowania: MAP, KON

waga: 0,8–1,0 kg

termin spożycia: 18 dni



KIELBASY CIENKIE

kielbasa beskidzka



charakterystyka: Kielbasa średnio rozdrobniona, wieprzowa z doskonale dobraną mieszanką przypraw. Wyśmienita do spożywania na zimno, jak również z grilla.

sposób pakowania: MAP, KON

waga: ok. 1,0 kg

termin spożycia: 21 dni



kielbasa czosnkowa



charakterystyka: Produkt przygotowany z myślą o Klientach poszukujących bardzo wyraźnego aromatu naturalnych przypraw. Dodatek pieprzu niezwykle udanie komponuje się z ostrym zapachem świeżego czosnku.

sposób pakowania: MAP, KON

waga: ok. 1,0 kg

termin spożycia: 21 dni



kielbasa talińska



charakterystyka: Wędlina średnio rozdrobniona, o charakterystycznym kształcie i recepturze bogatej w aromatyczne przyprawy korzenne. Podsuszana.

sposób pakowania: MAP, KON

waga: ok. 1,0 kg

termin spożycia: 21 dni



KIEŁBASY CIENKIE

kielbasa holenderska z serem



charakterystyka: Wysokiej jakości kielbasa cienka nadająca się do smażenia lub na grilla. Dodatek sera wzbogaca aromat wędliny, szczególnie na ciepło.

sposób pakowania: MAP, KON

waga: ok. 1,0 kg

termin spożycia: 21 dni



polędwica wiankowa pieczona



charakterystyka: Doskonalej jakości, odtłuszczone mięso wieprzowe, przyprawione szczyptą ziołowo pachnącej kolendry, w naturalnej osłonce wołowej, ciemno wędzone, podsuszane.

sposób pakowania: MAP, KON

waga: 0,7 kg

termin spożycia: 28 dni



kielbasa chłopska biała



charakterystyka: Kielbasa cienka charakteryzująca się bardzo jasnym kolorem wędzenia. Jej łatwo rozpoznawalny, ziołowo-pieprzowy posmak i wyśmienity aromat zachwyci najbardziej wymagającego Klienta.

sposób pakowania: MAP, KON

waga: ok. 1,0 kg

termin spożycia: 21 dni



KIEŁBASY CIENKIE/KIEŁBASY GRUBE

mortadela



charakterystyka: Wędlina homogenizowana wieprzowa o bardzo delikatnej konsystencji, aromatyczna o jasnorożowej barwie w przekroju, w osłonce barierowej. Parzona.

sposób pakowania: LUZ, KON

waga: 1,3 kg

termin spożycia: 30, 18 dni



szynka mozaikowa



charakterystyka: Wędlina homogenizowana uzupełniona szlachetnym mięsem wieprzowym, parzona, o bardzo delikatnym smaku.

sposób pakowania: LUZ, KON

waga: 2,0–2,2 kg

termin spożycia: 18 dni



szynka mielona



charakterystyka: Wyśmienita wędlina czysto wieprzowa, średnio rozdrobniona o jasnorożowej barwie na przekroju, w osłonce barierowej. Parzona.

sposób pakowania: LUZ

waga: 1,0 kg

termin spożycia: 30 dni



KIEŁBASY GRUBE

kielbasa krakowska parzona



charakterystyka: Grubo rozdrobniona kielbasa wytwarzana z wysokiej jakości mięsa wieprzowego, parzona i wędzona. Przyprawiana białym pieprzem. W osłonce białkowej.

sposób pakowania: VAC, MAP, KON

waga: 1,5 kg

termin spożycia: 18 dni



kielbasa krakowska sucha



charakterystyka: Wyrób grubo-rozdrobniony produkowany z mięsa wieprzowego. Peklowany metodą tradycyjną, wędzony na ciemnobrązowy kolor, aromatyczny i kruchy. W osłonce białkowej, podsuszany.

sposób pakowania: VAC, MAP, KON

waga: 0,7 kg

termin spożycia: 21 dni



kielbasa szynkowa wieprzowa



charakterystyka: Kielbasa grubo rozdrobniona wytwarzana według tradycyjnej receptury, wyłącznie z odtłuszczonego mięsa wieprzowego. Zmielone owoce wonnej kolendry dodają nie tylko smaku, ale ciekawie eksponują przekrój.

sposób pakowania: VAC, MAP, KON

waga: 2,0 kg

termin spożycia: 18 dni



KIEŁBASY GRUBE

kielbasa szynkowa wieprzowa extra



charakterystyka: Selekcjonowane, jasne mięśnie szynki wieprzowej wzbogaca kompozycja silnie rozdrobnionych przypraw. Funkcjonalna osłonka białkowa zapewnia bardzo dużą trwałość i niezmiennosc aromatu i smaku przez wiele dni.

sposób pakowania: MAP, KON

waga: 2 kg

termin spożycia: 30 dni



kielbasa krakowska pieczona



charakterystyka: Szlachetna kielbasa wieprzowa, wielokrotnie wędzona do barwy ciemnowisniowej, z delikatną nutą czosnku, w łatwo zdejmowalnej osłonce.

sposób pakowania: VAC, MAP, KON

waga: 0,8 kg

termin spożycia: 21 dni



szynka mielona turystyczna



charakterystyka: Wyśmienity bukiet smakowy, atrakcyjna jasnorożowa barwa, wygodna gramatura porcji.

sposób pakowania: LUZ

waga: 0,8 kg

termin spożycia: 30 dni



KIĘLBASY GRUBE

kielbasa kanapkowa



charakterystyka: Znakomita wędlina śniadaniowa, czysto wieprzowa, z dodatkiem pokruszonych, zielonych listków pietruszki, w osłonce białkowej, wędzona do barwy brązowej.

sposób pakowania: VAC, MAP

waga: 0,4 kg

termin spożycia: 18 dni



mortadela extra z papryką



charakterystyka: Wędlina homogenizowana o jasnorożowym przekroju, z dodatkiem płatkowej czerwonej papryki, w osłonce barierowej długo utrzymującej świeżość.

sposób pakowania: LUZ, KON

waga: 2,0 kg

termin spożycia: 21 dni



kielbasa regionalna



charakterystyka: Popularna wędlina kanapkowa, ceniona za dobry smak z wyczuwalnym aromatem wędzenia, w osłonce białkowej. Podsuszana.

sposób pakowania: VAC, MAP

waga: 1,0 kg

termin spożycia: 18 dni



WYROBY BLOKOWE

szynka konserwowa



charakterystyka: Mięśnie szynki wieprzowej, starannie peklowane w aromatycznej i bogatej w naturalne przyprawy zalewie, o jasnorożowej barwie w przekroju. Formowana w prostokąt i parzona.

sposób pakowania: LUZ, KON

waga: 3,0 kg

termin spożycia: 30, 14 dni



blok mięsny



charakterystyka: Formowany, w osłonce barierowej. Idealnej konsystencji klarowna galaretka smakowa nadaje mu wyrazistości i czyni bardzo charakterystycznym.

sposób pakowania: LUZ, KON

waga: 1,7 kg

termin spożycia: 30, 18 dni



pieczeń firmowa



charakterystyka: Wyśmienita pieczeń wieprzowa o apetycznej jasnorożowej barwie w przekroju. Pieczona w foremkach aluminiowych, posypana mieszaniną przypraw ziołowych, co nadaje jej niepowtarzalny smak i aromat.

sposób pakowania: VAC, KON

waga: 1,5 kg

termin spożycia: 18 dni



WYROBY BLOKOWE

szynka tyrolska



charakterystyka: Świetnie znana propozycja. Tajemnicą niezwykle intensywnego smaku i aromatu jest niezmienna od lat odpowiednio dobrana mieszanka przypraw.

sposób pakowania: LUZ, KON

waga: 3,0 kg

termin spożycia: 30, 18 dni



topatka prasowana



charakterystyka: Wędzonka formowana, wędzona, parzona, z charakterystyczną posypką dekoracyjną zawierającą suszoną paprykę i majeranek.

sposób pakowania: 1/2 VAC, KON

waga: 2,0–2,5 kg

termin spożycia: 18 dni



szynka tyrolska mini



charakterystyka: Niezwykle aromatyczna, czysto wieprzowa średnio rozdrobniona wędlina w osłonce barierowej.

sposób pakowania: LUZ

waga: 0,5 kg

termin spożycia: 30 dni



WYROBY BLOKOWE

przysmak mielony



charakterystyka: Wędlina śniadaniowa formowana, w osłonce barierowej, o ciekawym smaku wzbogaconym słodkimi, aromatycznymi przyprawami.

sposób pakowania: LUZ, KON

waga: 3,0 kg

termin spożycia: 30, 18 dni



tyrolska



charakterystyka: Wyjątkowo aromatyczna wędlina czysto wieprzowa, średnio rozdrobniona o apetycznej jasnorożowej barwie w przekroju, w osłonce poliamidowo-barierowej. Wyrób formowany w wieży stalowej i parzony.

sposób pakowania: LUZ, KON

waga: 1,6 kg

termin spożycia: 30, 18 dni



pieczeń pizza



charakterystyka: Pieczeń homogenizowana, wyróżniająca się słodkim smakiem bloku i delikatnie ostrym smakiem dekoracyjnej, jaskrawoczerwonej posypki.

sposób pakowania: VAC, KON

waga: 1,5 kg

termin spożycia: 18 dni



WYROBY BLOKOWE

golonko angielskie



charakterystyka: Wyrób parzony, przygotowany z mięśni szynki i łopatki wieprzowej, charakteryzujący się delikatnym smakiem swojskiej wędzonki.

sposób pakowania: LUZ, KON

waga: 1,6 kg

termin spożycia: 30, 18 dni



lunchmeat konserwowy



charakterystyka: Delikatna wędlina czysto wieprzowa o doskonałej kruchości i wybornym smaku, formowana w wieży stalowej, w osłonce poliamidowo-barierowej.

sposób pakowania: LUZ, KON

waga: 1,7 kg

termin spożycia: 30 dni



wędzonka ziołowa



charakterystyka: Wędzonka formowana w siatce stalowej, parzona, z charakterystyczną jasnoczerwoną posypką, zawierającą suszone owoce czerwonej papryki.

sposób pakowania: 1/2 VAC, KON

waga: 2,0–2,5 kg

termin spożycia: 18 dni



WYROBY BLOKOWE/WĘDLINY PODROBOWE

zawijaniec wiejski



charakterystyka: Rolada wieprzowa owinięta bardzo delikatnym płatem tłuszczu, o słodkim, głębokim aromacie. W posypce dekoracyjnej.

sposób pakowania: VAC, KON

waga: 2,0–2,5 kg

termin spożycia: 18 dni



pieczeń boczkowa



charakterystyka: Pieczeń wieprzowa średnio rozdrobniona, doprawiona mielonym pieprzem, z dodatkiem świeżej, przypiekanej cebuli.

sposób pakowania: VAC, KON

waga: 1,3 kg

termin spożycia: 18 dni



pasztet wieprzowy z pieca



charakterystyka: Pasztet wieprzowy z drobnymi kawałkami wątroby w przekroju, pieczony z aromatyczną posypką z jaskrawoczerwonej słodkiej papryki.

sposób pakowania: VAC, KON

waga: 1,3 kg

termin spożycia: 18 dni



WĘDLINY PODROBOWE

salceson chłopski



charakterystyka: Wyśmienita wędlina podrobowa, którą tworzy mięso wieprzowe w atrakcyjnej klarowanej żelatynie smakowej. Duża ilość zielonej pietruszki czyni produkt charakterystycznym i atrakcyjnym wizualnie.

sposób pakowania: LUZ, KON

waga: 1,0 kg

termin spożycia: 18 dni



pasztetowa Jakuba



charakterystyka: Wyraźnie wątrobiany smak w połączeniu z delikatnie słodkim, właściwym dla wędlin podrobowych posmakiem, niezrównany aromat i lekko smarowna konsystencja.

sposób pakowania: LUZ, KON

waga: 1,0 kg

termin spożycia: 18 dni



pasztetowa chłopska



charakterystyka: Wyrób w osłonce naturalnej, ma doskonały smak tradycyjnej pasztetowej. Szczypta dodanego majeranku uzupełnia aromat o ciekawą, ostrą, ziołową nutę.

sposób pakowania: VAC

waga: 0,6–0,8 kg

termin spożycia: 12 dni



WĘDLINY PODROBOWE

salceson tradycyjny



charakterystyka: Salceson z przeważającą ilością serc i ozorków wieprzowych, doprawiony szczyptą bardzo aromatycznego kminku. W naturalnym żołądku wieprzowym.

sposób pakowania: VAC, KON

waga: 2,0–2,5 kg

termin spożycia: 14 dni



kaszanka wiejska



charakterystyka: Wędlina podrobowa krwista w naturalnej kątniczce wieprzowej. Aromatyczny, wyraźnie ziołowy smak zyskuje dzięki dodatkowi naturalnego mielonego pieprzu i ziela angielskiego.

sposób pakowania: VAC, KON

waga: 1,0–1,4 kg

termin spożycia: 14 dni



pasztet myśliwski



charakterystyka: Wyśmienity i doskonale oceniany pasztet wieprzowy. Drobnio rozdrobniony, lekko pikantny smak zyskuje dzięki obecności najlepszego pieprzu mielonego z dodatkiem wonnej, smażonej cebuli.

sposób pakowania: VAC, KON

waga: 1,3 kg

termin spożycia: 18 dni



WĘDLINY PODROBOWE

krupniok



charakterystyka: Wędlina podrobowa w jelicie cienkim wieprzowym. Smakosze uważają, że najlepiej smakuje na ciepło z wody, lecz gdy się ją podpiecze na grillu...

sposób pakowania: MAP, KON
waga: 0,8–1,0 kg
termin spożycia: 14 dni



kaszanka



charakterystyka: Tradycyjna wędlina podrobowa, w osłonce barierowej, z dodatkiem kaszy jęczmiennej. Doskonała do kanapek oraz do smażenia.

sposób pakowania: LUZ
waga: 0,5 kg
termin spożycia: 14 dni



salceson ozorkowy



charakterystyka: Wyśmienita wędlina podrobowa produkowana według tradycyjnych receptur z dodatkiem peklowanych, grubo rozdrobnionych ozorków i serc wieprzowych. Niepowtarzalny smak i aromat zawdzięcza naturalnym przyprawom oraz ziarnom kminku.

sposób pakowania: VAC, KON
waga: 2,0–2,5 kg
termin spożycia: 14 dni



WĘDLINY PODROBOWE

salceson włoski



charakterystyka: Wędlina podrobowa o intrygującym smaku i zapachu. Wyrób o małej gramaturze jednostkowej.

sposób pakowania: LUZ
waga: 0,5 kg
termin spożycia: 18 dni



pasztetowa firmowa



charakterystyka: Wędlina podrobowa czysto wieprzowa o delikatnej, lekko smarownej konsystencji, produkowana według własnych receptur w osłonce poliamidowej. Parzona.

sposób pakowania: LUZ
waga: 0,6 kg
termin spożycia: 18 dni



pasztetowa firmowa drobiowa



charakterystyka: Pasztetowa wieprzowa, o kremowej konsystencji i lekko wyczuwalnym smaku drobiowym. Charakterystyczny aromat drobno rozdrobnionych, widocznych w przekroju przypraw ziołowych, podkreśla jej wyjątkowość.

sposób pakowania: LUZ
waga: 0,6 kg
termin spożycia: 18 dni



WĘDLINY DROBIOWE

kielbasa szynkowa z indyka



charakterystyka: Delikatna w smaku wędlina drobiowa, w osłonce barierowej, ceniona ze względu na walory dietetyczne.

sposób pakowania: LUZ, KON

waga: 1,5 kg

termin spożycia: 18 dni



pierś wędzona z indyka



charakterystyka: Wędzona na apetyczny miodowośłomkowy kolor. Krucha i delikatna pierś z indyka o niskiej zawartości tłuszczu i niepowtarzalnym smaku.

sposób pakowania: VAC, KON

waga: 1,8–2,5 kg

termin spożycia: 18 dni



filet z indyka pieczony



charakterystyka: Cały mięsień piersi indyjskiej, wędzony do barwy ciemnozłotej i parzony. Charakteryzuje się delikatnym smakiem i wyjątkowo kruchą konsystencją.

sposób pakowania: VAC, KON

waga: 2,0–2,5 kg

termin spożycia: 18 dni



WĘDLINY DROBIOWE

polędwica miodowa z indyka



charakterystyka: Niska zawartość tłuszczu w mięsie indyjskim decyduje o jego szczególnych walorach żywieniowych. Wyrób wędzony na jasnozłoty kolor, parzony, w osłonce, doskonały na krawalnicę.

sposób pakowania: VAC, KON

waga: 2,0–2,5 kg

termin spożycia: 18 dni



polędwica pieczona z indyka



charakterystyka: Pieczona porcja najdelikatniejszego mięsa drobiowego, lekko brązowa barwa powierzchni, z dodatkiem aromatycznej posypki z suszonego majeranku.

sposób pakowania: VAC, KON

waga: 2,0–2,5 kg

termin spożycia: 18 dni



szyneczka z indyka



charakterystyka: Drobiowa wędlina kanapkowa. Czysto biała barwa przekroju i wyjątkowo delikatny, słodki i wonny aromat orientalnych przypraw.

sposób pakowania: LUZ, KON

waga: 1,3 kg

termin spożycia: 18 dni

WĘDLINY DROBIOWE

mozaika drobiowa



charakterystyka: Interesująca propozycja wędliny drobiowej z dodatkiem wieprzowego farszu homogenizowanego. Produkt wędzony i parzony.

sposób pakowania: VAC, KON

waga: 2,2 kg

termin spożycia: 18 dni

rolada królewska



charakterystyka: Rolada wieprzowa pieczona w folii celofanowej, o ciekawej, pikantnej nucie smakowej, w barwnej posypce dekoracyjnej.

sposób pakowania: VAC, KON

waga: 1,8–2,1 kg

termin spożycia: 18 dni

polędwica z indyka



charakterystyka: Delikatny aromat mięsa drobiowego wzbogacony ekstraktami przypraw naturalnych, w osłonce barierowej. Produkt parzony.

sposób pakowania: LUZ, KON

waga: 1,2 kg

termin spożycia: 18 dni



Aleksandria Dariusz Moczarski
Aleksandria I, ul. Gościńska 6
42-274 Konopiska
(+48) 034 328 30 45, (+48) 034 328 30 83 faks
aleksandria@aleksandria.pl
www.aleksandria.pl

Bank Polskiej Spółdzielczości S.A. w Warszawie
Oddział Częstochowa 28 1930 1129 2003 0004 6053 0001
NIP: 573-020-01-97

