



Odkryj smak

PRAWDZIWEGO MIĘSA





Kiełbasy cienkie

Tradycyjne swojskie kiełbasy o intensywnym smaku i aromacie.

Nasze kiełbasy oprócz najlepszej jakości mięsa zawierają naturalne przyprawy, takie jak sól, czosnek, pieprz, majeranek czy kminek.

Wędzimy je na dymie z drewna i wypełniamy w naturalne jelita wieprzowe.

Kiełbasy cienkie są często wędzone, co nadaje im charakterystyczny smak.

Są one popularne ze względu na swoją łatwość przygotowania i szybkość gotowania.

Można je grillować, smażyć lub gotować, a następnie podawać jako samodzielne danie lub dodatek do innych potraw.



Frankfurterki wędzone

300 – 500 g • **Pakowanie VAC**

WĘDZONE
DREWNIEM



Kiełbasa domowa

600 – 700 g • **Pakowanie VAC**

2,4 – 2,8 kg • **Pakowanie MAP**

Wędzona drewnem



Kiełbasa drobiowa z becзки

300 – 400 g • **Pakowanie VAC**

1,2 – 2,5 kg • **Pakowanie MAP**



Kiełbasa góralska

800 g – 1 kg • **Pakowanie VAC**

1,8 – 2,2 kg • **Pakowanie MAP**



Kiełbasa glogowska

400 – 500 g • **Pakowanie VAC**

1 – 1,2 kg • **Pakowanie MAP**



Kiełbasa jałowcowa

300 g • **Pakowanie VAC**

500 – 700 g • **Pakowanie MAP**



Kiełbasa podsuszana

400 – 500 g • **Pakowanie VAC**

1 – 2 kg • **Pakowanie MAP**



Kiełbasa szefa

1 – 1,5 kg • **Pakowanie MAP**



Kiełbasa polska wędzona

300 – 600 g • **Pakowanie VAC**



Kiełbasa śląska grillowa

400 – 500 g • **Pakowanie VAC**

1 – 2,5 kg • **Pakowanie MAP**

WĘDZONE
DREWNEM



Kiełbasa swojska

300 – 500 g • **Pakowanie VAC**

2 – 2,2 kg • **Pakowanie MAP**

Wędzona drewnem



Kiełbasa śląska

400 – 500 g • **Pakowanie VAC**

1 – 2,5 kg • **Pakowanie MAP**

WĘDZONE
DREWNEM



Kiełbasa tradycyjna

400 - 500 g • **Pakowanie VAC**

2,5 - 3 kg • **Pakowanie MAP**

Wędzona drewnem



Kiełbasa zwyczajna

400 - 500 g • **Pakowanie VAC**

3 kg • **Pakowanie MAP**

WĘDZONE
DREWNEM



Kiełbasa z wędzoka

600 - 800 g • **Pakowanie VAC**

1,9 - 2,2 kg • **Pakowanie MAP**



Kiełbaski domowe

300 - 500 g • **Pakowanie VAC**

2 - 2,2 kg • **Pakowanie MAP**

Wędzona drewnem



Kiełbasa ze świniobicia

400 - 500 g • **Pakowanie VAC**

2,1 kg • **Pakowanie MAP**



Kiełbaski z indykiem

300 - 500 g • **Pakowanie VAC**

2 - 2,5 kg • **Pakowanie MAP**



Kiełbasy białe

Kiełbasy białe są zwykle gotowane przed spożyciem, choć mogą być również smażone lub pieczone.

Charakteryzują się one białą barwą, która jest wynikiem stosowania w procesie produkcji białych osłonek, zwykle wykonanych z jelit wieprzowych lub cielęcych.



Kiełbasa biała czosnkowa

800 g – 1,2 kg • **Pakowanie MAP**



Kiełbasa biała parzona

400 – 600 g • **Pakowanie VAC**



Kiełbasa biała surowa

500 – 600 g • **Pakowanie MAP**



Kiełbasa góralska biała

800 g – 1,2 kg • **Pakowanie MAP**



Kiełbaski białe surowe

400 – 600 g • **Pakowanie VAC**



Kiełbaski góralskie białe

800 g – 1,2 kg • **Pakowanie MAP**



Parówki

Parówki charakteryzują się delikatnym, łagodnym smakiem, który jest wynikiem zastosowania przypraw takich jak sól, pieprz, cynamon czy gałka muskatołowa.

Parówki są popularnym składnikiem różnych dań, takich jak hot dogi, zapiekanki, sałatki czy omlety.



Parówka gruba

400 - 600 g • **Pakowanie VAC**
1,5 - 2 kg • **Pakowanie MAP**



Parówki Boronowskie

400 g • **Pakowanie VAC**



Kabanosy

Są one idealnym przysmakiem na przyjęcia, pikniki czy jako przekąska w ciągu dnia.

Kabanosy można spożywać na zimno lub podgrzewać w piekarniku lub na grillu.

Są one również popularnym składnikiem dań kuchni polskiej, takich jak grochówka czy kapuśniak.



Kabanos drobiowy z beczki

300 - 400 g • **Pakowanie VAC**



Kabanos kruchy pieczony

300 - 400 g • **Pakowanie VAC**



Kabanos

300 - 400 g • **Pakowanie VAC**
500 - 600 g • **Pakowanie MAP**



Kiełbasy grube / Bloki

Kiełbasy grube to popularny składnik kanapek, choć zwykle są one przecinane na cienkie plasterki, aby były łatwiejsze do jedzenia.

Można je podawać z różnymi dodatkami, takimi jak plasterki pomidorów, ogórków kiszonych, sałaty, cebuli lub marynowanych grzybów.

Nasze kiełbasy są wytwarzane z mięsa, które pochodzi od polskich hodowców.



Kiełbasa dębicka

1,3 – 1,5 kg



Kiełbasa gospodarka

1 – 1,5 kg • **Pakowanie MAP**



Kiełbasa kminkowa

1,3 – 1,4 kg • **Pakowanie MAP**



Kiełbasa krakowska parzona

1,7 – 1,9 kg • **Pakowanie MAP**



Kiełbasa krakowska sucha

1 – 1,2 kg • **Pakowanie MAP**



Kiełbasa słoikowa

300 – 400 g



Kiełbasa szlachecka

2 - 2,5 kg • Pakowanie VAC



Kiełbasa szynkowa

1,7 - 1,9 kg • Pakowanie MAP



Kurczak royal

2,5 kg



Kurczak w galarecie

2 - 2,3 kg



Metka cebulowa

250 - 300 g



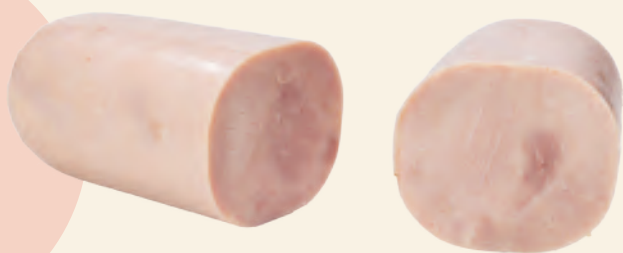
Polędwica drobiowa prasowana

1,4 - 1,6 kg



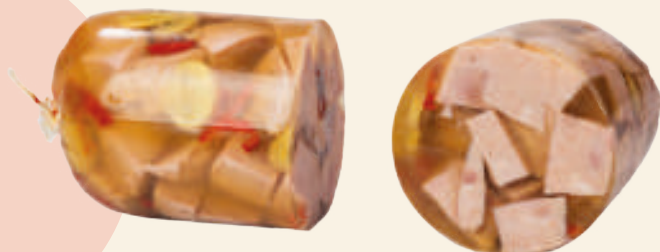
Polędwica drobiowa

500 - 600 g



Szynka konserwowa

2,4 - 2,6 kg



Szynka w galarecie

2 - 2,2 kg





Wędzonki

Tradycyjny składnik polskiej kuchni – wyroby wędzone.

Produkty naszej Masarni Burzyk posiadają charakterystyczny, intensywny smak i aromat, który pochodzi z drewna, którego używamy do wędzenia.

WĘDZONE
DREWNEM



Karczek swojski

300 g – 2 kg • Wędzony drewnem • **Pakowanie VAC**

WĘDZONE
DREWNEM



Polędwiczka swojska

400 – 500 g • Wędzony drewnem • **Pakowanie VAC**

WĘDZONE
DREWNEM



Schab swojski

300 g – 1,2 kg • Wędzony drewnem • **Pakowanie VAC**



Szynki

Nasze szynki suszymy przez kilka dni, a następnie wstawiamy do wędzarni, gdzie wyroby są palone drewnem.

To pozwala na uzyskanie odpowiedniej konsystencji i smaku.

Szynki wędzone najczęściej spożywa się na zimno, np. z chlebem lub jako dodatek do potraw.



Szynka dojrzewająca

2,2 kg • **Pakowanie VAC**



Szynka krucha

300 g – 1,6 kg • **Pakowanie VAC**



Szynka sopel gotowana

500 g • **Pakowanie VAC**



Szynka sopel wędzona

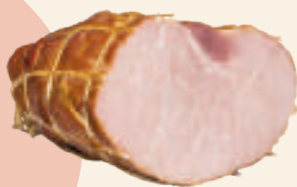
500 g • **Pakowanie VAC**



Szynka wędzona

2 - 2,2 kg • **Pakowanie VAC**

WĘDZONE
DREWNEM



Szynka swojska

300 g - 1,6 kg • Wędzony drewnem • **Pakowanie VAC**



Szynka wiejska

2 - 2,2 kg • **Pakowanie VAC**



DOSTĘPNA
W OKRESIE WIELKANOCNYM



Szynka święconka

300 - 400 g • **Pakowanie VAC**



Boczki

Wędzony boczek często dodawany jest do zup, makaronów czy pierogów.

Podkreśla ich smak i dostarcza wartości odżywczych oraz składników mineralnych.

Posiadamy własne receptury, które powstają z pasji i tradycji do śląskiej kuchni.



Boczek parzony

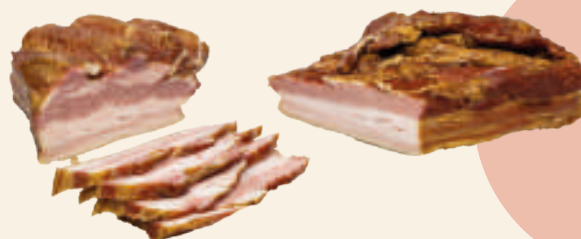
300 - 500 g • **Pakowanie VAC**
1 - 5 kg • **Pakowanie VAC**



Boczek rolowany

1,6 - 2 kg • **Pakowanie MAP**

WĘDZONE
DREWNEM



Boczek swojski

0,7 - 1 kg • Wędzony drewnem • **Pakowanie VAC**



Boczek wędzony

300 - 500 g • **Pakowanie VAC**
1 - 5 kg • **Pakowanie VAC**



Wyroby podrobowe

Nasze produkty wyróżnia domowy smak oraz znacznie lepsza jakość niż wyroby przetwarzane przemysłowo.

Tworzymy je z wyselekcjonowanych części mięsa, bez zbędnych substancji, tak aby zachować jak najwięcej wartości odżywczych.



Kaszanka

400 - 600 g • **Pakowanie VAC**

2,5 - 3 kg • **Pakowanie MAP**



Salceson biały

1,4 - 1,6 kg • **Pakowanie MAP**



Pasztety

Pasztet to produkt garmazeryjny o miękkiej, kremowej konsystencji, wytwarzany z różnych rodzajów mięsa.

Są bogate w białko i składniki odżywcze, dlatego idealnie sprawdzają się na co dzień do kanapek czy jako przekąski w różnego rodzaju uroczystościach.



Pasztet borowikowy

1,1 – 1,3 kg



Pasztet pieczony

1,3 kg • **Pakowanie MAP**



Pasztet swojski

700 – 800 g



Garmażerka

Zachęcamy do skosztowania naszych pysznych dań mięsnych. W szczególności polecamy najczęściej wybierane przez naszych klientów rolady wieprzowe i wołowe.

Produkt wystarczy poddać obróbce termicznej, aby był gotowy do spożycia.

Po ugotowaniu, rolady najlepiej podać z sosem pieczeniowym, a także kluskami śląskimi lub ziemniakami. Rolady wieprzowe są pysznym i sycącym daniem, które doskonale pasuje do obiadu lub większych uroczystości rodzinnych. Sprzedajemy także płaty mięsne do rolad, bez farszu.



Golonko gotowane

600 – 800 g • **Pakowanie VAC**



Pieczeń z pieca

1,7 – 1,9 kg • **Pakowanie MAP**



Rolada wieprzowa

500 – 600 g • **Pakowanie VAC**

Dostępne z:
- farszem mielonym
- farszem grubo krojonym



Rolada wołowa

500 – 600 g • **Pakowanie VAC**

Dostępne z:

- farszem mielonym
- farszem grubo krojonym

Smalec

Smalec to tłuszcz wieprzowy, który jest tradycyjnym składnikiem polskiej kuchni.

Jest bogatym źródłem tłuszczu, zawiera również witaminy i minerały, takie jak witamina D, żelazo i cynk.



Smalec domowy

230 g



Smalec zwykły

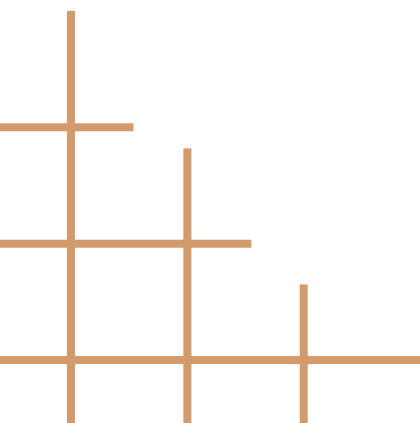
450 g



Tworzymy tradycyjne wyroby mięsne ze Śląska.

Łączymy starannie
wyselekcjonowane,
wysokiej jakości mięso
oraz sprawdzone
receptury.

NOTATKI



Handwriting practice lines consisting of 25 horizontal dotted lines. A solid red dot is located at the end of the 25th line.

Burzyk

MASARNIA

📍 ul. 3 Maja 21, 42-283 Boronów, BURZYK SP. Z O.O.

🌐 masarniaborzyk.pl/

☎ 34 373 52 77

📘 [/masarniaborzyk](https://www.facebook.com/masarniaborzyk)

✉ handel@masarniaborzyk.pl