




UCZTA
QULINARNA
WOŁOWINA Z SOKOŁOWA

KATALOG PRODUKTÓW
WOŁOWINA ŚWIEŻA

Dlaczego wołowina?

Wołowina to ogólne określenie mięsa pochodzącego od bydła hodowlanego, głównie byków i jałówek rzeźnych w wieku powyżej jednego roku. Szczególne miejsce zajmuje w kuchni europejskiej i amerykańskiej. Należy również do jednych z najpopularniejszych mięs spożywanych na świecie. Jest niedoceniana w naszym kraju ze względu na małą znajomość jej szerokiego zastosowania kulinarnego. A przecież to szlachetny gatunek mięsa, zaliczany do najcenniejszych pod względem wartości odżywczych. Z tego powodu "SOKOŁÓW" S.A. podjął szerokie działania, które mają spowodować, by na polskich stołach wołowina pojawiała się znacznie częściej. Przeprowadzono gruntowną analizę głównych rynków na świecie. Zbadano hodowlę bydła, ofertę i zastosowanie kulinarne mięsa wołowego w Ameryce Południowej, USA, Nowej Zelandii i Europie.

"SOKOŁÓW" S.A. wychodząc naprzeciw coraz szerszego grona swoich Klientów i pragnąc zaspokoić ich specjalne potrzeby i oczekiwania, posiada również w swojej ofercie mięso wołowe produkowane zgodnie z wszystkimi wymogami i zasadami HALAL i KOSHER.

Produkcja sokołowskiej wołowiny odbywa się w Oddziałach w Kole i Tarnowie. Zakłady wyposażone są w nowoczesne linie produkcyjne, a sam proces przebiega wg światowych standardów. Mięso jest pozyskiwane ze zwierząt z polskich gospodarstw. "SOKOŁÓW" S.A. przywiązuje szczególną uwagę do zapewnienia wysokiego poziomu dobrostanu zwierząt, co wpływa na walory smakowe finalnego produktu. Gwarancją bezpieczeństwa i wysokiego standardu wołowiny z SOKOŁÓWA jest funkcjonujący System Zarządzania Jakością oraz stały nadzór weterynaryjny, co dodatkowo potwierdzają posiadane certyfikaty BRC i IFS.



Zalety zdrowotne mięsa wołowego:

1. Wołowina - źródło kreatyny.

Kreatyna to substancja przypominająca budowę strukturę białek, a jej priorytetowa rola opiera się na produkcji energii z komórek organizmu. Skutecznie zwiększa objętość i masę mięśni, również dzięki temu, iż znacznie poprawia wydolność i sprawność fizyczną. Kreatyna przyspiesza spalanie tłuszczów.

2. Wołowina - źródło witamin, zwłaszcza z grupy B.

Zawiera duże ilości wit. B6 usprawniającej metabolizm, magazynującej zasoby energii, poprawiającej odporność i funkcjonowanie układu nerwowego. Witaminę B12, która przeciwdziała niedokrwistości, biorąc udział w procesie tworzenia czerwonych krwinek. Ponadto chroni komórki nerwowe, zapewniając doskonały nastrój, dobrą pamięć, koncentrację i bystrość umysłu.

3. Wołowina - dostawca L-karnityny.

L-karnityna jest to substancja stosowana w leczeniu, farmakoterapii, niewydolności krążenia, choroby wieńcowej, miażdżycy naczyń obwodowych. Dodatkowo pomocniczo wykorzystuje się ją w terapii otyłości.

4. Wołowina - źródło potasu, magnezu i cynku.

Są niewątpliwie najważniejszymi pierwiastkami dla zdrowia i prawidłowego funkcjonowania wewnętrznych narządów ciała. Nie tylko usprawniają procesy przemiany materii, optymalizują działanie systemu nerwowego, ale i odżywiają kości, mięśnie oraz stawy.

5. Wołowina - to zasoby białka.

Białko, zwłaszcza pochodzenia zwierzęcego, stanowi niezbędny element codziennej diety. Wołowina zawiera różnego rodzaju połączenia białkowe odżywiające organizm.

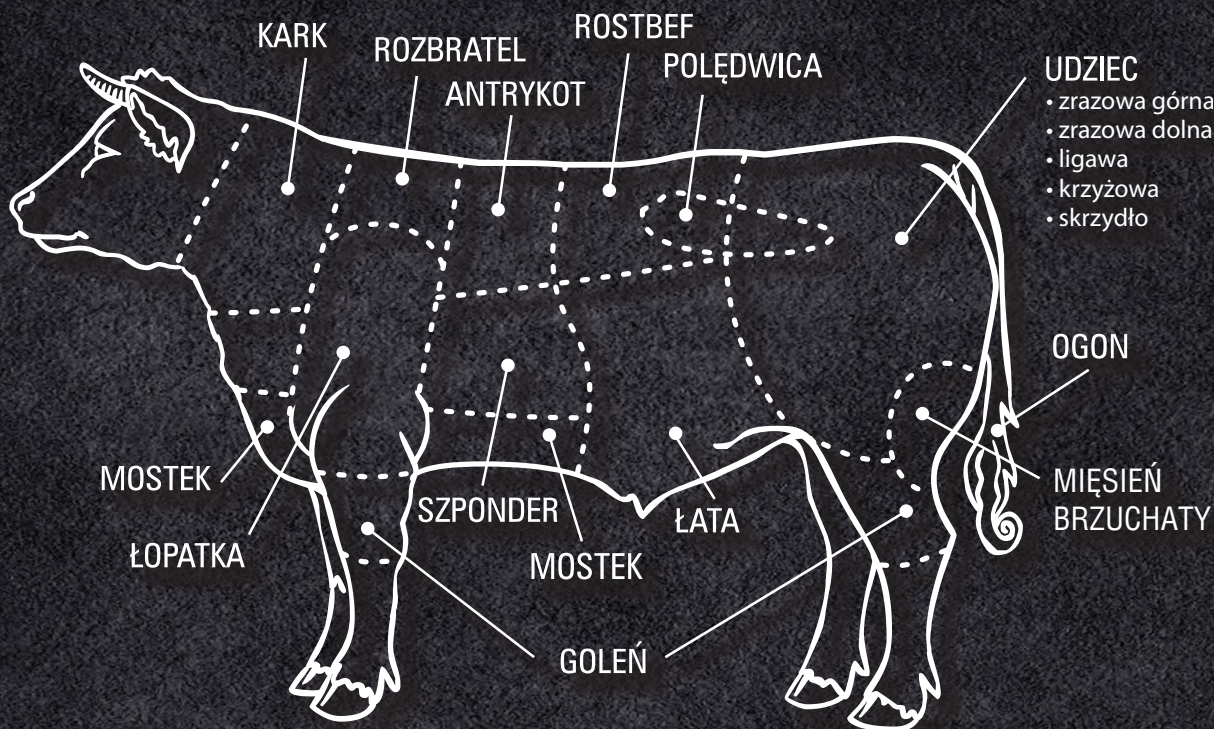
6. Wołowina - mięsne oczyszczenie.

Mięso wołowe zawiera CLA, czyli sprzężony kwas linolowy. Redukuje on skutecznie nagromadzoną tkankę tłuszczową. Jest to dodatkowo silny przeciwutleniacz. Pomaga oczyścić krew z toksyn i wydalic zalegające szkodliwe substancje.

7. Wołowina - polecana kobietom.

Ze względu na największą wśród mięs zawartość żelaza zaleca się spożywanie czerwonego mięsa zwłaszcza przez kobiety ciężarne. Medycyna wykorzystuje ten pierwiastek w leczeniu niedokrwistości.

ELEMENTY WOŁOWE



LEGENDA



Waga opakowania jednostkowego



Waga opakowania zbiorczego



Termin przydatności do spożycia



Temperatura przechowywania



Produkt mrożony



GOTOWANIE



DUSZENIE



SMAŻENIE



PIECZENIE



MIELENIE

VAC

pakowane metodą próżniową

MAP

pakowane w atmosferze modyfikowanej

POR.VAC

porcja stanowiąca część elementu,
pakowane próżniowo

POR.MAP

porcja stanowiąca część elementu,
pakowane w atmosferze modyfikowanej

PL.MAP

produkt pokrojony w plastry – pakowane
w atmosferze modyfikowanej

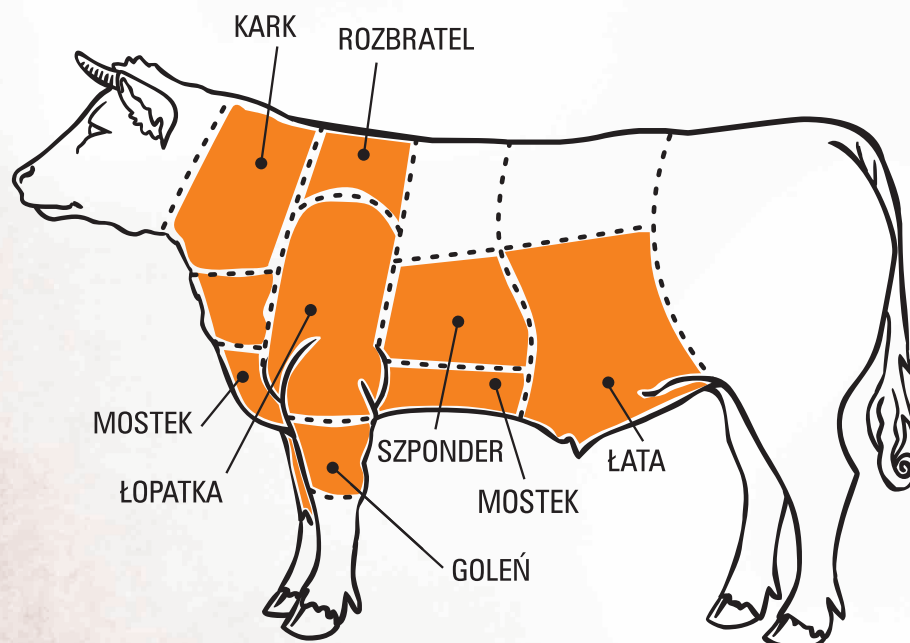
LUZ

produkt bez opakowania jednostkowego

ELEMENTY CzwiercTUSZY PRZEDNIEJ




ELEMENTY ĆWIERĆTUSZY PRZEDNIEJ



KARK B/K

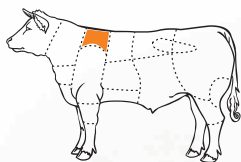
Element pochodzący z odcinka szyjnego przedniej części grzbietowej tuszy. Charakteryzuje się intensywną ciemnoczerwoną barwą. Mięso jest sprężyste, zwarte i soczyste z widocznym tłuszczem. Dobre źródło pełnowartościowego białka zwierzęcego.



ODDZIAŁ	RODZAJ OPAKOW.				
O/TARNÓW; O/KOŁO	VAC	od ok. 4,5 kg do ok. 5,0 kg	od ok. 15,0 kg do ok. 18,0 kg	21 dni	0 - 4°C
O/TARNÓW; O/KOŁO	POR VAC	od ok. 1,2 kg do ok. 3,0 kg	od ok. 9,0 kg do ok. 15,0 kg	21 dni	0 - 4°C
O/TARNÓW; O/KOŁO	MAP	od ok. 0,6 kg do ok. 0,8 kg	od ok. 3,6 kg do ok. 9,6 kg	14 dni	0 - 4°C

ROZBRATEL B/K

Element pochodzący z części grzbietowej tuszy. Znajduje się między karkiem, a antrykotem. Charakteryzuje się kruchym i soczystym mięsem o ciemnoczerwonej barwie, delikatnie otoczonej tłuszczem oraz błonami. Mięso jest zwarte i sprężyste o delikatnym smaku, stanowi dobre źródło pełnowartościowego białka zwierzęcego.

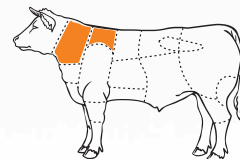


ODDZIAŁ	RODZAJ OPAKOW.				
O/TARNÓW; O/KOŁO	VAC	od ok. 3,0 do ok. 5,0 kg	od ok. 15,0 kg do ok. 20,0 kg	21 dni	0 - 4°C
O/TARNÓW; O/KOŁO	POR VAC	od ok. 1,2 kg do ok. 3,0 kg	od ok. 9,0 kg do ok. 15,0 kg	21 dni	0 - 4°C
O/TARNÓW; O/KOŁO	MAP	od ok. 0,6 kg do ok. 0,8 kg	od ok. 3,6 kg do ok. 9,6 kg	14 dni	0 - 4°C



WOŁOWINA NA PIECZEŃ

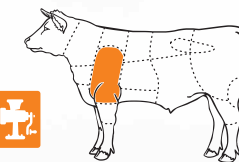
Element składający się z karku wołowego bez kości oraz rozbratla wołowego bez kości.



ODDZIAŁ	RODZAJ OPAKOW.				
O/TARNÓW; O/KOŁO	VAC	ok. 2,5 kg	ok. 15,0 kg	21 dni	0 - 4°C

ŁOPATKA B/K

Element mięsa otaczającego od wewnątrz i od zewnątrz kość łopatki. Składa się z mięśni o niejednorodnej strukturze, które są ze sobą luźno połączone. Mięśnie zewnętrzne są grubo włókniste, natomiast wewnętrzne są delikatniejsze. Charakteryzuje się ciemnoczerwoną barwą oraz nieznacznym przerostem tłuszczowym. Łopatka jest dobrym źródłem pełnowartościowego białka zwierzęcego.

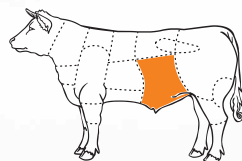


ODDZIAŁ	RODZAJ OPAKOW.				
O/TARNÓW; O/KOŁO	VAC	od ok. 2,5 kg do ok. 3,0 kg	od ok. 10,0 kg do ok. 13,0 kg	21 dni	0 - 4°C
O/TARNÓW; O/KOŁO	MAP	od ok. 0,75 kg do ok. 0,8 kg	od ok. 5,0 kg do ok. 9,6 kg	14 dni	0 - 4°C



ŁATA Z/K

Płat mięsa z dolnej, lędźwiowo-brzusznej partii tuszy od jej środka do udźca. Składa się z cienkich warstw mięśni poprzerastanych błonami, oraz dolnym odcinkiem ostatniego żebra.

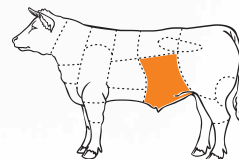


ODDZIAŁ	RODZAJ OPAKOW.	kg	kg	🕒	🌡️
O/TARNÓW; O/KOŁO	VAC	od ok. 5,0 kg do ok. 5,5 kg	ok. 15,0 kg	14 dni	0 - 4°C



ŁATA B/K

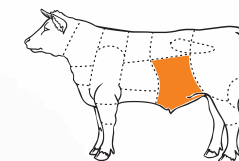
Mięso z dolnej lędźwiowo-brzusznej partii tuszy od jej środka do zadniej ćwiartki. Składa się z cienkich warstw mięśni poprzerastanych błonami. Charakteryzuje się średnim przerostem tłuszczowym.



ODDZIAŁ	RODZAJ OPAKOW.	kg	kg	🕒	🌡️
O/TARNÓW; O/KOŁO	VAC	od ok. 2,0 kg do ok. 4,0 kg	od ok. 15,0 kg do ok. 16,0 kg	21 dni	0 - 4°C
O/TARNÓW; O/KOŁO	MAP	ok. 0,6 kg	od ok. 4,0 kg do ok. 8,0 kg	14 dni	0 - 4°C

MIĘSO WOŁOWE NA BULION

Partia mięsa z dolnej lędźwiowo-brzusznej partii tuszy od jej środka do zadniej ćwiartki. Składa się z cienkich warstw mięśni poprzerastanych błonami z umiarkowanym przerostem tłuszczowym.

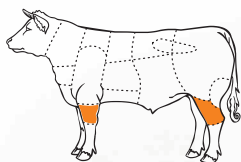


ODDZIAŁ	RODZAJ OPAKOW.	kg	kg	🕒	🌡️
O/TARNÓW; O/KOŁO	VAC	od ok. 2,5 kg do ok. 3,0 kg	ok. 20,0 kg	21 dni	0 - 4°C

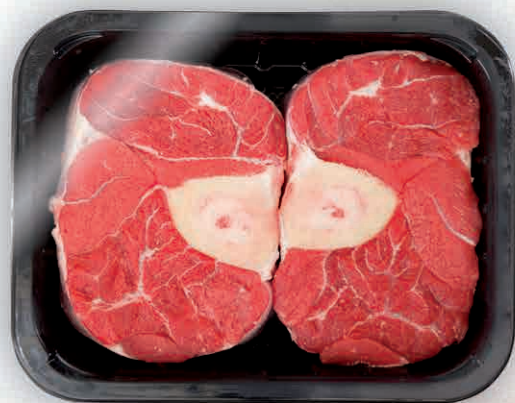


GOLEŃ Z/K PLASTRY

Jest to środkowa część kończyny tylnej i środkowa część kończyny przedniej. Elementy cięte w plastry razem z kością. Znakomita do duszenia, gotowania i smażenia. Bogate źródło białka.

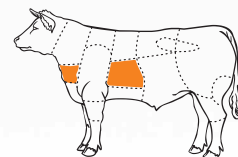


ODDZIAŁ	RODZAJ OPAKOW.				
O/TARNÓW; O/KOŁO	PL MAP	od ok. 0,55 kg do ok. 0,7 kg	od ok. 4,0 kg do ok. 10,0 kg	10 / 14 dni	0 - 4°C



SZPONDER MIĘSO WOŁOWE Z/K

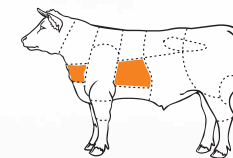
Element uzyskany ze środkowej części ćwierćtuszy przedniej. Mięso otaczające dolny odcinek żeber. Charakteryzuje się średnim przerostem tkanki tłuszczowej i ciemnoczerwoną barwą.



ODDZIAŁ	RODZAJ OPAKOW.				
O/TARNÓW; O/KOŁO	VAC	od ok. 1,0 kg do ok. 3,5 kg	od ok. 12,0 kg do ok. 15,0 kg	14 / 21 dni	0 - 4°C
O/TARNÓW; O/KOŁO	MAP	ok. 0,8 kg	od ok. 6,0 kg do ok. 9,6 kg	10 / 14 dni	0 - 4°C

MIĘSO ROSOŁOWE

Element uzyskany ze środkowej części ćwierćtuszy przedniej. Charakteryzuje się znacznym przerostem tkanki tłuszczowej, o zawartości mięsa nie mniejszej niż 45-50%. Mięso idealne na rosół.

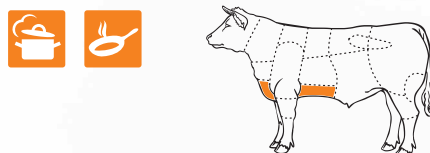






ODDZIAŁ	RODZAJ OPAKOW.				
O/TARNÓW; O/KOŁO	VAC	od ok. 2,0 kg do ok. 3,0 kg	od ok. 15,0 kg do ok. 18,0 kg	14 dni	0 - 4°C



MOSTEK Z/K

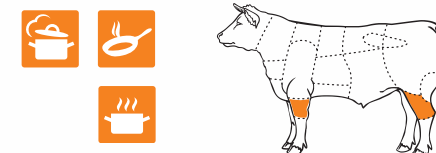
Mięsień pochodzący z dolnej części tuszy, poniżej szpondra silnie zrośniętej z kością mostka i odcinkami żeber. Mięso ze średnim przerostem tłuszczowym, stanowiące dobre źródło pełnowartościowego białka zwierzęcego.



ODDZIAŁ	RODZAJ OPAKOW.				
O/TARNÓW; O/KOŁO	VAC	od ok. 2,0 kg do ok. 4,0 kg	do ok. 2,0 kg do ok. 15,0 kg	21 / 14 dni	0 - 4°C
O/TARNÓW; O/KOŁO	PL MAP	ok. 0,3 kg	od ok. 1,2 kg do ok. 2,5 kg	10 dni	0 - 4°C
O/TARNÓW; O/KOŁO	MAP	od ok. 0,5 kg do ok. 0,8 kg	od ok. 3,0 kg do ok. 9,6 kg	10 dni	0 - 4°C

GOLEŃ WOŁOWA B/K

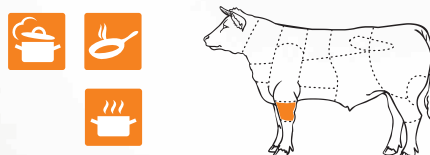
Element składający się z mięśni pochodzących z goleni przedniej i tylnej. Jest to głównie tkanka mięśniowa mocno przerośnięta błonami oraz powięziami. W swoim składzie zawiera dużo łatwo przyswajalnego białka zwierzęcego.



ODDZIAŁ	RODZAJ OPAKOW.				
O/TARNÓW; O/KOŁO	VAC	od ok. 1,4 kg do ok. 2,0 kg	od ok. 12,0 kg do ok. 20,0 kg	14 dni / 21 dni	0 - 4°C
O/TARNÓW	PL MAP	ok. 0,6 kg	ok. 3,5 kg	14 dni	0 - 4°C
O/TARNÓW	MAP	ok. 0,5 kg	ok. 3,0 kg	14 dni	0 - 4°C

GOLEŃ PRZEDNIA Z/K

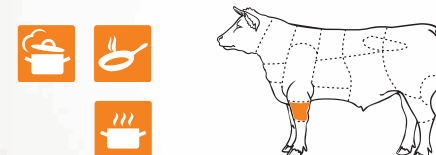
Środkowa część kończyny przedniej. Jest to głównie tkanka mięśniowa mocno przerośnięta błonami oraz powięziami połączona z kością przedramienia i nadgarstka.



ODDZIAŁ	RODZAJ OPAKOW.				
O/KOŁO	VAC	ok. 3,0 kg	ok. 15,0 kg	21 dni	0 - 4°C

GOLEŃ PRZEDNIA B/K

Element składający się z mięśni pochodzących z goleni przedniej. Jest to głównie tkanka mięśniowa mocno przerośnięta błonami oraz powięziami. Mięso bogate w pełnowartościowe białko. Element o szerokim zastosowaniu kulinarnym.



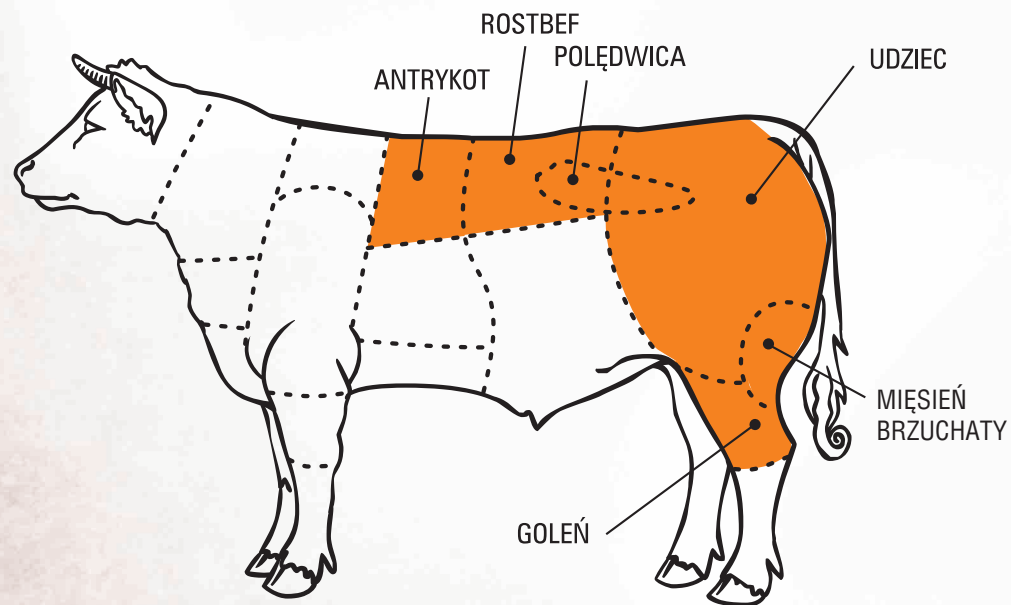
ODDZIAŁ	RODZAJ OPAKOW.				
O/KOŁO	VAC	ok. 1,5 kg	ok. 15,0 kg	21 dni	0 - 4°C
O/KOŁO	MAP	ok. 0,6 kg	ok. 8,0 kg	14 dni	0 - 4°C

ELEMENTY Czwiercuszki tylnej



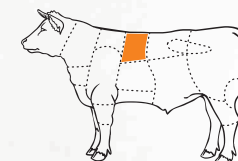

SOKOŁÓW





ELEMENTY ĆWIERĆTUSZY TYLNEJ



ANTRYKOT B/K

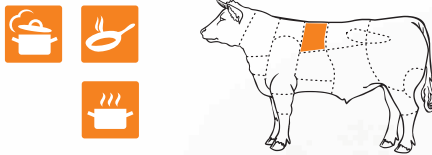
Element pochodzący z górnej części piersiowej półtuszy, pomiędzy rostbefe, a rozbratlem o średniej zawartości tłuszczu. Mięso soczyste i delikatne. Zawiera dużo pełnowartościowego białka zwierzęcego.



ODDZIAŁ	RODZAJ OPAKOW.				
O/TARNÓW	VAC	od ok. 1,8 kg do ok. 3,5 kg	od ok. 7,5 kg do ok. 15,0 kg	21 dni	0 - 4°C
O/TARNÓW; O/KOŁO	MAP	od ok. 0,6 kg do ok. 1,0 kg	od ok. 3,5 kg do ok. 8,0 kg	10 / 14 dni	0 - 4°C
O/TARNÓW	PL MAP	ok. 0,5 kg	ok. 4,0 kg	10 dni	0 - 4°C
O/TARNÓW	VAC MR.	ok. 2,5 kg	ok. 20,0 kg	720 dni	-18°C ❄️

ANTRYKOT B/K OKO

Element znajdujący się pomiędzy rostbefem, a rozbratlem. Charakteryzuje się ciemnoczerwoną barwą oraz średnią zawartością tłuszczu. Mięso soczyste i delikatne. Zawiera dużo białka zwierzęcego.



ODDZIAŁ	RODZAJ OPAKOW.	kg	kg	🕒	🌡️
O/TARNÓW; O/KOŁO	VAC	od ok. 2,0 kg do ok. 2,5 kg	od ok. 15,0 kg do ok. 20,0 kg	21 dni	0 - 4°C
O/KOŁO	PL.MAP	ok. 0,5 kg	ok. 4,0 kg	10 dni	0 - 4°C



ANTRYKOT CZ/ODKOSTNIONY

Element mięsa częściowo odkostniony znajdujący się pomiędzy rostbefem, a rozbratlem o średniej zawartości tłuszczu. Mięso odznacza się dużą soczystością i delikatną strukturą. Zawiera dużo pełnowartościowego białka zwierzęcego. Doskonały do gotowania i duszenia.



ODDZIAŁ	RODZAJ OPAKOW.	kg	kg	🕒	🌡️
O/TARNÓW	VAC	ok. 2,0 kg	ok. 11,0 kg	14 dni	0 - 4°C
O/TARNÓW; O/KOŁO	PL.MAP	ok. 0,5 - 0,6 kg	od ok. 3,5 kg do ok. 8,0 kg	10 / 14 dni	0 - 4°C



ANTRYKOT CZ/ODKOSTNIONY Z OKRYWĄ

Element pomiędzy rostbefem, a rozbratlem. Mięso częściowo odkostnione z okrywą. Charakteryzuje się ciemnoczerwoną barwą oraz średnią zawartością tłuszczu. Mięso odznacza się dużą soczystością i delikatnością. Mięso bogate w pełnowartościowe białko zwierzęce.

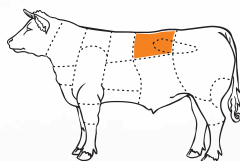


ODDZIAŁ	RODZAJ OPAKOW.	kg	kg	🕒	🌡️
O/TARNÓW; O/KOŁO	VAC	od ok. 2,0 kg do ok. 4,0 kg	od ok. 11,0 kg do ok. 15,0 kg	14 dni	0 - 4°C



ROSTBEF B/K

Tylna część tuszy pomiędzy antrykotem, a udźcem. Jest to wysokiej jakości, delikatny element tuszy. Charakteryzuje się bardzo miękką, zwartą i soczystą tkanką mięśniową. Rostbef stanowi źródło pełnowartościowego białka zwierzęcego. Zawiera minimalną ilość tłuszczu.

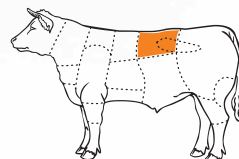


ODDZIAŁ	RODZAJ OPAKOW.	kg	kg	🕒	🌡️
O/TARNÓW; O/KOŁO	VAC	od ok. 1,0 kg do ok. 3,0 kg	od ok. 3,0 kg do ok. 20,0 kg	21 dni	0 - 4°C
O/TARNÓW; O/KOŁO	MAP	od ok. 0,5 kg do ok. 1,0 kg	od ok. 3,5 kg do ok. 9,6 kg	14 dni	0 - 4°C
O/TARNÓW; O/KOŁO	PL MAP	ok. 0,4 kg	ok. 2,5 kg	10 dni	0 - 4°C
O/TARNÓW	VAC MR	od ok. 2,5kg do ok. 3,5kg	od ok. 14,0kg do ok. 20,0kg	720 dni	-18°C ❄️



ROSTBEF B/K Z OKRYWĄ

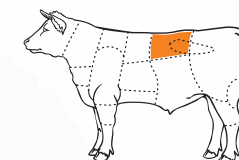
Tylna część tuszy pomiędzy antrykotem, a udźcem. Mięsień kruchy, soczysty o zwartej strukturze. Rostbef stanowi źródło pełnowartościowego białka zwierzęcego. Element o szerokim zastosowaniu kulinarnym.



ODDZIAŁ	RODZAJ OPAKOW.	kg	kg	🕒	🌡️
O/TARNÓW	VAC	od ok. 4,0 kg do ok. 5,0 kg	ok. 20,0 kg	21 dni	0 - 4°C

ROSTBEF CZ/ODKOSTNIONY

Element pochodzący z tylnej części tuszy pomiędzy antrykotem, a udźcem. Mięso częściowo odkostnione. Jest to wysokiej jakości i delikatny w smaku fragment. Charakteryzuje się bardzo miękką, zwartą i soczystą tkanką mięśniową. Rostbef stanowi źródło pełnowartościowego białka zwierzęcego. Zawiera minimalną ilość tłuszczu.

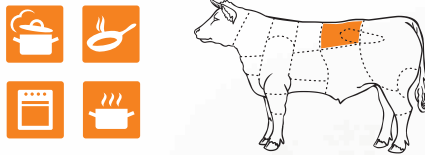


ODDZIAŁ	RODZAJ OPAKOW.	kg	kg	🕒	🌡️
O/TARNÓW; O/KOŁO	VAC	od ok. 3,0 kg do ok. 4,0 kg	od ok. 15,0 kg do ok. 16,0 kg	14 dni	0 - 4°C
O/TARNÓW; O/KOŁO	PL MAP	ok. 0,5 kg	od ok. 3,0 kg do ok. 6,0 kg	10 / 14 dni	0 - 4°C



ROSTBEF CZ/ODKOSTNIONY Z OKRYWĄ

Element znajdujący się w tylnej części tuszy pomiędzy antrykotem, a udźcem. Mięso częściowo odkostnione z okrywą. Charakteryzuje się bardzo miękką, zwartą i soczystą tkanką mięśniową. Rostbef stanowi źródło pełnowartościowego białka zwierzęcego.

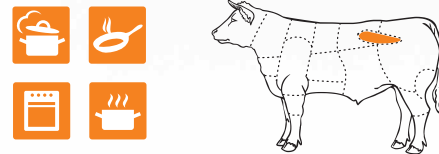


ODDZIAŁ	RODZAJ OPAKOW.	kg	kg	🕒	🌡️
O/TARNÓW; O/KOŁO	VAC	od ok. 3,0 kg do ok. 4,0 kg	ok. 15,0 kg	14 dni	0 - 4°C



POŁĘDWICA

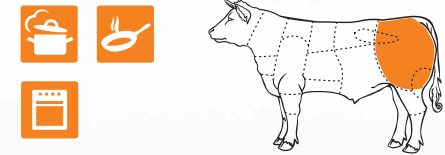
Znajduje się w tylnej części tuszy. Jest mięsnem leżącym wzdłuż kręgosłupa. Charakteryzuje się ciemnoczerwoną barwą oraz nieznanym przerostem tłuszczowym, delikatną, miękką, soczystą, a zarazem kruchą strukturą. Jest najsmaczniejszym i najcenniejszym elementem mięsa wołowego. Mięso z połówicy jest dobrym źródłem pełnowartościowego białka zwierzęcego.



ODDZIAŁ	RODZAJ OPAKOW.	kg	kg	🕒	🌡️
O/TARNÓW; O/KOŁO	VAC	od ok. 0,8 kg do ok. 3,0 kg	od ok. 8,0 kg do ok. 25,0 kg	21 dni	0 - 4°C
O/TARNÓW	VAC MR	od ok. 0,8kg do ok. 2,3kg	od ok. 14,0 kg do ok. 20,0 kg	720 dni	-18°C ❄️

ZRAZOWA GÓRNA ODBŁONIONA

Jest to wysokiej jakości mięso, stanowiące część udźca wołowego. Znajduje się w części udowej tuszy wołowej. Charakteryzuje się jednolitą i drobno włóknistą strukturą. Jest dobrym źródłem pełnowartościowego białka zwierzęcego.

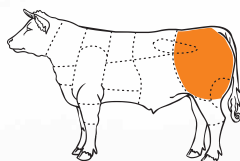


ODDZIAŁ	RODZAJ OPAKOW.	kg	kg	🕒	🌡️
O/TARNÓW; O/KOŁO	VAC	od ok. 4,0 kg do ok. 5,0 kg	od ok. 8,0 kg do ok. 20,0 kg	21 dni	0 - 4°C
O/TARNÓW; o/koło	POR VAC	od ok. 1,5 kg do ok. 2,5 kg	od ok. 10,0 kg do ok. 15,0 kg	21 dni	0 - 4°C



BABY TOPS

Jest to wysokiej jakości mięso, stanowiące część udźca wołowego. Znajduje się w części udowej tuszy wołowej. Charakteryzuje się jednolitą i drobno włóknistą strukturą. Jest dobrym źródłem pełnowartościowego białka zwierzęcego.

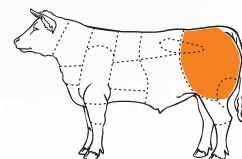


ODDZIAŁ	RODZAJ OPAKOW.	kg	kg	🕒	🌡️
O/TARNÓW	VAC	ok. 2,5 kg	ok. 20,0 kg	21 dni	0-4°C



ZRAZOWA DOLNA ODBŁONIONA

Jest to wysokiej jakości mięso, stanowiące część udźca wołowego. Znajduje się w części udowej tuszy wołowej. Charakteryzuje się jednolitą, drobno włóknistą i delikatną strukturą. W swoim składzie zawiera dużo pełnowartościowego białka zwierzęcego.

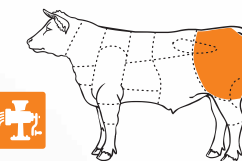


ODDZIAŁ	RODZAJ OPAKOW.	kg	kg	🕒	🌡️
O/TARNÓW; O/KOŁO	VAC	od ok. 3,0 kg do ok. 4,5 kg	od ok. 3,0 kg do ok. 18,0 kg	21 dni	0-4°C
O/TARNÓW; O/KOŁO	POR VAC	od ok. 1,5 kg do ok. 2,5 kg	od ok. 3,0 kg do ok. 15,0 kg	21 dni	0-4°C



LIGAWA

Element wchodzący w skład udźca wołowego. Jest to mięsień półścięgnisty z długimi włóknami oraz nieznaną zawartością tkanki tłuszczowej. Charakteryzuje się pożądaną soczystością i zwartą strukturą. Ligawa jest bogata w pełnowartościowe białko oraz kolagen.

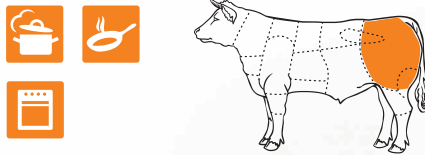


ODDZIAŁ	RODZAJ OPAKOW.	kg	kg	🕒	🌡️
O/TARNÓW; O/KOŁO	VAC	od ok. 2,0 kg do ok. 2,5 kg	od ok. 8,0 kg do ok. 15,0 kg	21 dni	0-4°C



SKRZYDŁO ODBŁONIONE

Element stanowiący część udźca wołowego. Mięso o wysokiej jakości, delikatne o pożądanej soczystości. W swoim składzie zawiera pełnowartościowe białko zwierzęce. Doskonale do duszenia i pieczenia.

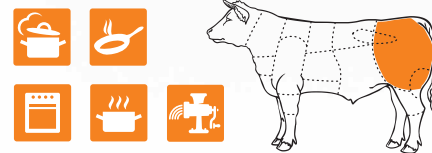


ODDZIAŁ	RODZAJ OPAKOW.	kg	kg	🕒	🌡️
O/TARNÓW	LUZ	ok. 2,5 kg	ok. 10,0 kg	4 dni	0 - 4°C
O/TARNÓW; O/KOŁO	VAC	od ok. 4,0 kg do ok. 4,5 kg	od ok. 8,0 kg do ok. 13,5 kg	21 dni	0 - 4°C
O/TARNÓW; O/KOŁO	POR VAC	od ok. 1,5 kg do ok. 2,5 kg	od ok. 9,0 kg do ok. 15,0 kg	21 dni	0 - 4°C



KRZYŻOWA ODBŁONIONA

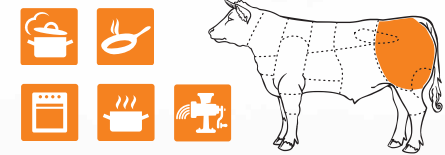
Jest to wysokiej jakości mięso, stanowiące część udźca wołowego. Wyróżnia się delikatnością i odpowiednią soczystością. Jest dobrym źródłem białka. Element o szerokim zastosowaniu kulinarnym.



ODDZIAŁ	RODZAJ OPAKOW.	kg	kg	🕒	🌡️
O/TARNÓW; O/KOŁO	VAC	od ok. 1,5 kg do ok. 3,0 kg	od ok. 5,0 kg do ok. 15,0 kg	21 dni	0 - 4°C
O/TARNÓW; O/KOŁO	POR VAC	od ok. 1,5 kg do ok. 2,5 kg	od ok. 10,0 kg do ok. 15,0 kg	21 dni	0 - 4°C

MIĘSO NA PIECZEŃ Z UDŹCA

Elementy mięsa stanowiące części udźca wołowego w skład których wchodzi: zrazowa dolna, skrzydło oraz krzyżowa.



ODDZIAŁ	RODZAJ OPAKOW.	kg	kg	🕒	🌡️
O/TARNÓW; O/KOŁO	VAC	od ok. 3,5 kg do ok. 3,0 kg	od ok. 20,0 kg do ok. 15,0 kg	21 dni	0 - 4°C



MIĘSIEŃ BRZUCHATY

Mięsień pochodzący z części udowej tuszy. Zbliżony do goleni wołowej. Po obróbce termicznej mięso jest delikatne i soczyste.

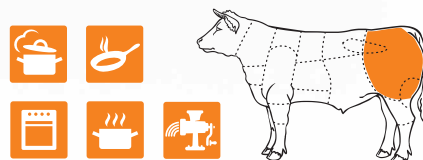


ODDZIAŁ	RODZAJ OPAKOW.	kg	kg	🕒	🌡️
O/TARNÓW; O/KOŁO	VAC	od ok. 1,3 kg do ok. 3,0 kg	od ok. 10,0 kg do ok. 20,0 kg	14 / 21 dni	0 - 4°C



UDZIEC WOŁ B/K

Jest to wysokiej jakości mięso które stanowią 3 elementy z udźca wołowego. Komplet tych mięśni to: krzyżowa z podstawą, zrazowa dolna, skrzydło. Są to elementy o bardzo szerokim zastosowaniu kulinarnym. Idealne do duszenia, pieczenia i smażenia a także na mięso mielone.



ODDZIAŁ	RODZAJ OPAKOW.	kg	kg	🕒	🌡️
O/TARNÓW; O/KOŁO	VAC	od ok. 3,0kg do ok. 4,0 kg	od ok. 15,0 kg do ok. 20,0 kg	21 dni	0 - 4°C

UDZIEC WOŁ B/K 4 ELEMENTY

Elementy mięsa stanowiące części udźca wołowego w skład których wchodzi: zrazowa górna i dolna, skrzydło oraz krzyżowa.

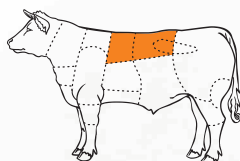


ODDZIAŁ	RODZAJ OPAKOW.	kg	kg	🕒	🌡️
O/TARNÓW	MAP	ok. 0,5 kg	ok. 3,0 kg	10	0 - 4°C



ŻEBERKA WOŁOWE

Elementy wołowiny powstające po wytrybowaniu rostbefu oraz antrykotu i odcięciu paska kości z mięsiami międzyżebrowymi. W zależności od odcięcia składają się z 5 lub 8 żeber. Doskonale do duszenia, gotowania i pieczenia.

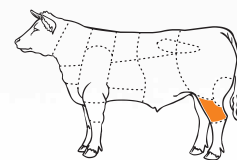


ODDZIAŁ	RODZAJ OPAKOW.	kg	kg	🕒	🌡️
O/KOŁO	VAC	ok. 2,0 kg	ok. 15,0 kg	14 dni	0 - 4°C



GOLEŃ Z/K TYLNA

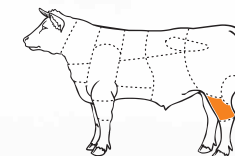
Jest środkową częścią kończyny tylnej. Jest to głównie tkanka mięśniowa mocno przerośnięta błonami oraz powięziami połączona z kością goleni i stępu. W swoim składzie zawiera dużo łatwo przyswajalnego białka zwierzęcego.



ODDZIAŁ	RODZAJ OPAKOW.	kg	kg	🕒	🌡️
O/TARNÓW; O/KOŁO	VAC	od ok. 2,5 kg do ok. 3,0 kg	od ok. 15,0 kg do ok. 16,0 kg	14 dni	0 - 4°C

GOLEŃ B/K TYLNA

Element składający się z mięśni pochodzących z goleni tylnej. Jest to głównie tkanka mięśniowa mocno przerośnięta błonami oraz powięziami. Mięso bogate w pełnowartościowe białko. Element o szerokim zastosowaniu kulinarnym.



ODDZIAŁ	RODZAJ OPAKOW.	kg	kg	🕒	🌡️
O/KOŁO	VAC	ok. 1,5 kg	ok. 10,0 kg	21 dni	0 - 4°C
O/KOŁO	MAP	ok. 0,6 kg	ok. 8,0 kg	21 dni	0 - 4°C

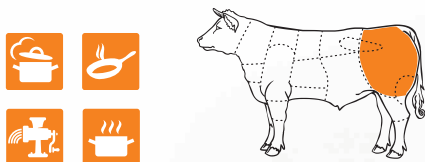




MIEŚA DROBNE ORAZ MIEŚA MIELONE

MIĘSO NA TATARA

Mięso pochodzące z rozbioru bydląt młodego o dość regularnych kształtach o zawartości tłuszczu do 5%. Mięso znakomite na tataro jak również do duszenia, gotowania i smażenia.

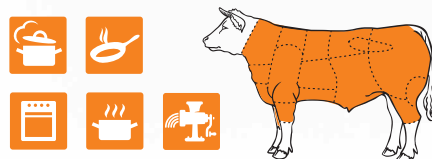


ODDZIAŁ	RODZAJ OPAKOW.	kg	kg	🕒	🌡️
O/TARNÓW; O/KOŁO	VAC	od ok. 3,5 do ok. 4,0 kg	od ok. 15,0 kg do ok. 17,0 kg	21 dni	0 - 4°C



MIĘSO WOŁOWE NA GULASZ EXTRA 90/10

Mięso pochodzące z rozbioru bydląt młodego o dość regularnych kształtach o zawartości tłuszczu do 10%.

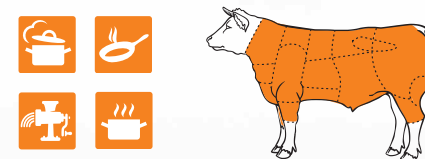


ODDZIAŁ	RODZAJ OPAKOW.	kg	kg	🕒	🌡️
O/TARNÓW; O/KOŁO	VAC	od ok. 3,5 kg do ok. 5,5 kg	od ok. 15,0 kg do ok. 17,0 kg	21 dni	0 - 4°C
O/KOŁO	POR MAP	0,4 kg	1,6 kg	10 dni	0 - 4°C



MIĘSO WOŁOWE NA GULASZ 85 / 15

Mięso pochodzące z rozbioru bydląt młodego o dość regularnych kształtach o zawartości tłuszczu do 15%.

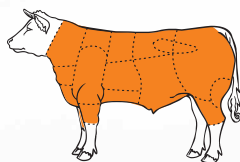


ODDZIAŁ	RODZAJ OPAKOW.	kg	kg	🕒	🌡️
O/TARNÓW; O/KOŁO	VAC	od ok. 3,5 kg do ok. 5,5 kg	od ok. 15,0 kg do ok. 17,0 kg	21 dni	0 - 4°C



TRIMMING WOŁ 85/15

Mięso o nieregularnych kształtach pochodzące z wykrawania i obróbki elementów wołowych o zawartości tłuszczu do 15%.

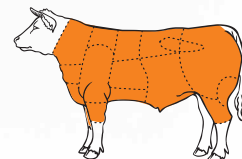


ODDZIAŁ	RODZAJ OPAKOW.	kg	kg	🕒	🌡️
O/KOŁO	VAC	ok. 5,0 kg	ok. 20,0 kg	21 dni	0-4°C



TRIMMING WOŁ 80/20

Mięso o nieregularnych kształtach pochodzące z wykrawania i obróbki elementów wołowych o zawartości tłuszczu do 20%.

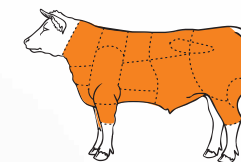


ODDZIAŁ	RODZAJ OPAKOW.	kg	kg	🕒	🌡️
O/TARNÓW; O/KOŁO	VAC	od ok. 3,0 kg do ok. 5,0 kg	od ok. 10,0 kg do ok. 18,0 kg	21 dni	0-4°C



TRIMMING WOŁ 70/30

Mięso o nieregularnych kształtach pochodzące z wykrawania i obróbki elementów wołowych o zawartości tłuszczu do 30%.

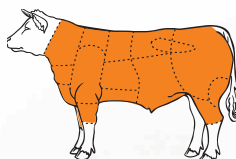


ODDZIAŁ	RODZAJ OPAKOW.	kg	kg	🕒	🌡️
O/TARNÓW; O/KOŁO	LUZ	od ok. 15,0 kg do ok. 20,0 kg	od ok. 15,0 kg do ok. 20,0 kg	4 dni	0-4°C
O/KOŁO	VAC	ok. 7,0 kg	ok. 20,0 kg	21 dni	0-4°C



MIĘSO MIELONE 80/20

Rozdrobnione świeże mięso wołowe. Szeroko wykorzystywane w gastronomii do duszenia i smażenia.

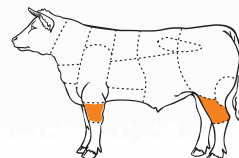


ODDZIAŁ	RODZAJ OPAKOW.	kg	kg	🕒	🌡️
O/TARNÓW; O/KOŁO	VAC MR.	ok. 1,0 kg	od ok. 7,0 kg do ok. 20,0 kg	365 dni	-18°C ❄️
O/TARNÓW	VAC	ok. 1,0 kg	ok. 20,0 kg	6 dni	0 - 2°C
O/TARNÓW	MAP	od ok. 0,4 kg do ok. 0,5 kg	od ok. 2,4 kg do ok. 3,0 kg	6 dni	0 - 2°C



MIĘSO MIELONE Z GOLENI

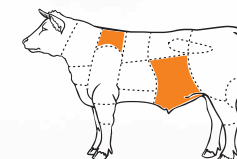
Rozdrobnione świeże mięso wołowe pochodzące z goleni przedniej i goleni tylnej szeroko wykorzystywane w gastronomii. Znakomite do duszenia, smażenia i zapiekania.



ODDZIAŁ	RODZAJ OPAKOW.	kg	kg	🕒	🌡️
O/KOŁO	VAC	ok. 1,0 kg	ok. 12,0 kg	10 dni	0 - 2°C

MIĘSO MIELONE Z ROZBRATLA I MIĘSA NA BULION

Rozdrobnione świeże mięso pochodzące z rozbratla oraz lędźwiowo-brzusznej partii tuszy. Mięso o wszechstronnym zastosowaniu kulinarnym. Doskonałe do smażenia, duszenia i zapiekania.



ODDZIAŁ	RODZAJ OPAKOW.	kg	kg	🕒	🌡️
O/TARNÓW	VAC	ok. 1,0 kg	ok. 6,0 kg	6 dni	0 - 2°C

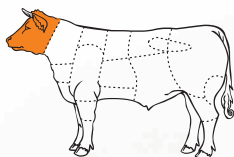




ELEMENTY POZOSTAŁE ORAZ PODROBY

POLICZKI WOŁOWE

Mięśnie policzkowe odcięte z głów wołowych z przyległym tłuszczem o jędrnej i elastycznej konsystencji. Policzki wołowe to doskonały przysmak mięsny dla koneserów. Najlepsze są duszone w czerwonym winie z dodatkiem rozmarynu i czosnku.

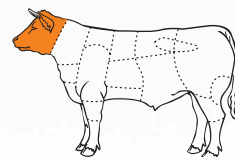


ODDZIAŁ	RODZAJ OPAKOW.	kg	kg	🕒	🌡️
O/TARNÓW; O/KOŁO	VAC	od ok. 2,0 kg do ok. 2,5 kg	od ok. 6,0 kg do ok. 12,0 kg	21 dni	0 - 4°C
O/TARNÓW	VAC MR.	ok. 2,0 kg	ok. 15,0 kg	365 dni	-18°C ❄️



OZORY WOŁOWE

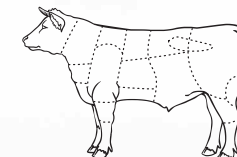
Element anatomiczny, odcięty u nasady, koloru szarego z przerostem tłuszczowym. Mięso ozora jest średnio twarde, ścisłe i pokryte licznymi brodawkami. Jest on dobrym źródłem białka zwierzęcego.



ODDZIAŁ	RODZAJ OPAKOW.	kg	kg	🕒	🌡️
O/TARNÓW; O/KOŁO	VAC	od ok. 1,4 kg do ok. 2,5 kg	od ok. 5,0 kg do ok. 11,0 kg	7 dni	0 - 3°C
O/TARNÓW	VAC MR.	ok. 1,5 kg	ok. 10,0 kg	365 dni	-18°C ❄️

ŚWIECZKA WOŁOWA

Nóżka przepony obrobiona z tłuszczu o intensywnej czerwonej barwie. Mięso wykorzystywane do duszenia i smażenia.

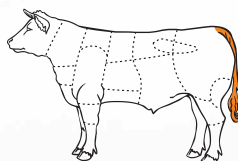


ODDZIAŁ	RODZAJ OPAKOW.	kg	kg	🕒	🌡️
O/TARNÓW	VAC	ok. 2,5 kg	ok. 25,0 kg	7 dni	0 - 3°C



OGONY WOŁOWE

Składają się z kości, które są obrosnięte cienką warstwą mięśni i tkanki łącznej. W swoim składzie zawierają znaczną ilość tłuszczu. Są dobrym źródłem białka zwierzęcego.

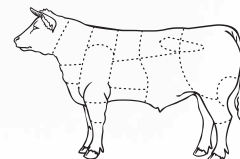






ODDZIAŁ	RODZAJ OPAKOW.				
O/TARNÓW; O/KOŁO	VAC	od ok. 1,2 kg do ok. 2,0 kg	od ok. 6,0 kg do ok. 20,0 kg	7 dni	0 - 4°C
O/TARNÓW	VAC MR.	ok. 2,0 kg	ok. 20,0 kg	550 dni	-18°C ❄️



FLAKI WOŁOWE EXTRA

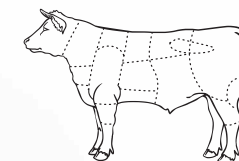
Stanowią część żołądka (żwacz, czepiec). Tkanka jest elastyczna i spoista. Na ściankach występują charakterystyczne i typowe wypustki, mają barwę jasno lub ciemnoszarą.



ODDZIAŁ	RODZAJ OPAKOW.				
O/TARNÓW; O/KOŁO	LUZ	ok. 20 kg	ok. 20 kg	4 dni	0 - 3°C
O/TARNÓW	LUZ MR.	ok. 20 kg	ok. 20 kg	365 dni	-18°C ❄️
O/TARNÓW; O/KOŁO	VAC	od ok. 0,6 kg do ok. 5,0 kg	od ok. 3,0 kg do ok. 20,0 kg	7 dni	0 - 3°C

FLAKI WOŁOWE KSIĘGI

Stanowią część żołądka (księgi). Tkanka jest elastyczna i spoista. Na ściankach występują charakterystyczne i typowe wypustki, mają barwę jasno lub ciemnoszarą.

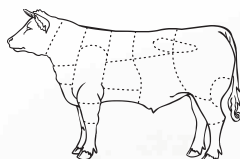


ODDZIAŁ	RODZAJ OPAKOW.				
O/TARNÓW	LUZ	ok. 20,0 kg	ok. 20,0 kg	4 dni	0 - 3°C



PŁUCA WOŁOWE

Zaliczane są do podrobów. Zbudowane są z mięśni gładkich i dużej ilości tkanki łącznej. Charakteryzują się ciemnoróżową barwą, są miękkie i gąbczaste. Mają niewielki przerost tłuszczowy i otoczone są delikatną błoną. W swoim składzie zawierają dużo białka, żelaza oraz kalogenu.

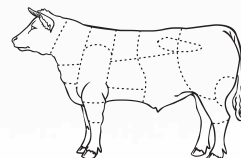


ODDZIAŁ	RODZAJ OPAKOW.	kg	kg	🕒	🌡️
O/TARNÓW	LUZ	ok. 20,0 kg	ok. 20,0 kg	4 dni	0 - 3°C



SERCA WOŁOWE

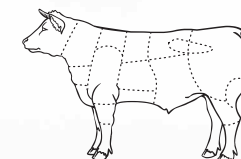
Zaliczane są do podrobów. Strukturę tkanek tworzą chude mięśnie o dość ścisłym ułożeniu. Jest lekko twarde i jędrne. Ma barwę od różowego do czerwonego. Charakteryzuje się niskim przerostem tłuszczowym oraz otoczone jest delikatną błoną. W swoim składzie zawiera dużo białka.



ODDZIAŁ	RODZAJ OPAKOW.	kg	kg	🕒	🌡️
O/TARNÓW; O/KOŁO	VAC	ok. 1,5 kg	od ok. 5,0 kg do ok. 14,0 kg	4 / 7 dni	0 - 3°C
O/TARNÓW	MAP	ok. 0,8 kg	ok. 8,0 kg	4 dni	0 - 3°C
O/TARNÓW	LUZ	ok. 20,0 kg	ok. 20,0 kg	4 dni	0 - 3°C

NERKI WOŁOWE

Zaliczane są do podrobów. Charakteryzują się ciemnoczerwoną barwą oraz niewielkim przerostem tłuszczowym. Dostarczają dużych ilości wysokowartościowego białka, witaminę A i witaminy z grupy B. Mają niski poziom tłuszczów.

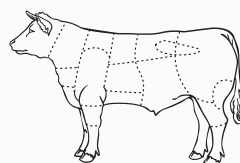


ODDZIAŁ	RODZAJ OPAKOW.	kg	kg	🕒	🌡️
O/TARNÓW	LUZ	ok. 20,0 kg	ok. 20,0 kg	4 dni	0 - 3°C



WĄTROBA WOŁOWA

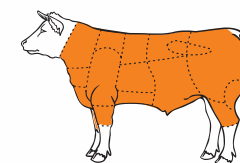
Ma dość kruchą i delikatną strukturę o ciemnoczerwonej barwie i ostrym zapachu. Charakteryzuje się niską zawartością tłuszczu. Wątroba jest źródłem pełnowartościowego białka, potasu, fosforu, żelaza oraz witaminy A.



ODDZIAŁ	RODZAJ OPAKOW.				
O/KOŁO	VAC	ok. 5,0 kg	ok. 5,0 kg	7 dni	0 - 3°C
O/TARNÓW	MAP	ok. 1,0 kg	ok. 8,0 kg	4 dni	0 - 3°C
O/TARNÓW	LUZ	ok. 20,0 kg	ok. 20,0 kg	4 dni	0 - 3°C

KOŚCI WOŁOWE

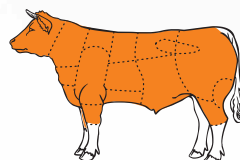
Kości powstające po rozbiorze ćwierćtuszy wołowej przedniej i zadniej pozostające po wykraniu elementów.



ODDZIAŁ	RODZAJ OPAKOW.				
O/TARNÓW; O/KOŁO	LUZ	od ok. 15,0 kg do ok. 20,0 kg	od ok. 15,0 kg do ok. 20,0 kg	4 / 7 dni	0 - 4°C
O/KOŁO	worek	ok. 3,0 kg	ok. 12 kg	5 dni	0 - 4°C

ŁÓJ WOŁOWY

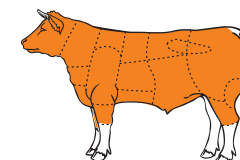
Tłuszcz wołowy uzyskiwany w trakcie obróbki tuszy wołowej.



ODDZIAŁ	RODZAJ OPAKOW.				
O/TARNÓW	LUZ	ok. 20 kg	ok. 20 kg	4 dni	0 - 4°C

ŁÓJ WOŁOWY TOPIONY

Tłuszcz wołowy uzyskany z wytopienia tkanki tłuszczowej bydła.



ODDZIAŁ	RODZAJ OPAKOW.				
O/TARNÓW	LUZ	ok. 14,0 kg	ok. 14,0 kg	4 dni	0 - 4°C

Wołowina praktyczne wskazówki

JAK KUPOWAĆ WOŁOWINĘ.

Wołowinę powinniśmy kupować w sprawdzonych sklepach. Różne gatunki mięsa - wołowina, wieprzowina, drób nie powinny leżeć obok siebie. Zwracamy uwagę na wygląd: mięso musi być sprężyste czyli odkształcać się po naciśnięciu, kolor powinien być intensywnie czerwony, a powierzchnia lekko wilgotna i matowa. Przy wyborze wołowiny należy zwrócić uwagę na jej zastosowanie kulinarne. Inny kawałek tuszy wołowej użyjemy do pieczenia, inny do gotowania, a inny do smażenia czy duszenia. Mięso wołowe w kontakcie z powierzchnią np. z opakowaniem odbarwia się na kolor brunatny. To jest jego naturalna właściwość i nie może być odbierane jako nieświeże.

PRZECHOWYWANIE WOŁOWINY.

Wołowinę przechowujemy w lodówce w temperaturze 0-4 °C. Nie myjemy mięsa, jeśli mamy zamiar je przechowywać. Nie należy również kroić jej na mniejsze kawałki, gdyż większe mogą być dłużej przechowywane. Naczynie z mięsem powinno być przykryte folią lub talerzem (ograniczamy dostęp drobnoustrojów i zapobiegamy jego wysychaniu). Możemy je również skropić delikatnie sokiem z cytryny lub octem. Świeżą wołowinę możemy zamrozić, zawijając ją szczelnie, aby nie traciła wody. Mięso zamrożone przechowujemy maksimum dwa miesiące.

PRZYGOTOWANIE WOŁOWINY

Wołowinę można zamarynować przed grillowaniem, pieczeniem, smażeniem czy duszeniem. W przyrządzonej marynacie wołowinę należy pozostawić na 1-2 dni.

PRZYRZĄDZANIE WOŁOWINY.

Do przygotowania wołowiny nie używamy tłuczka! - wołowiny się nie ubija. Wyjątkiem są bitki i zrazy, ale też ubijamy je bardzo delikatnie. Nie smażymy i nie grillujemy za długo, ponieważ mięso stwardnieje. Nie kroimy mięsa za cienko - dobry befszyk powinien mieć minimum 20 mm grubości.



Lp.	MIASTO	ADRES	KOD	TELEFON	FAX	MAIL
1	BIALYSTOK	Octowa 8	15-399	(85) 745 52 85	(85) 745 52 86	cd.bialystok@sokolow.pl
2	BYDGOSZCZ	Grunwaldzka 207	85-451	(52) 327 71 70	(52) 327 79 02	cd.bydgoszcz@sokolow.pl
3	CHEŁM	Rejowiecka 181	22-100	(82) 564 35 60	(82) 564 35 60	cd.chelm@sokolow.pl
4	CIECHANÓW	Henryka Sienkiewicza 89	06-400	(23) 672 50 25	(23) 672 50 25, 674 36 32	cd.ciechanow@sokolow.pl
5	CZĘSTOCHOWA	Bór 59	42-200	(34) 374 04 62/61, 374 04 17	(34) 374 04 63	cd.czestochowa@sokolow.pl
6	DĘBICA	Słoneczna 7	39-200	(14) 680 96 85	(14) 680 96 86	cd.debica@sokolow.pl
7	ELBLĄG	Grunwaldzka 2, hala 11 B	82-300	(55) 235 07 53/54	(55) 235 07 53	cd.elblag@sokolow.pl
8	EŁK	Orzeszkowej 21 A	19-300	(87) 621 65 88	(87) 621 65 88	cd.elk@sokolow.pl
9	GDAŃSK	Marynarki Polskiej 100	80-557	(58) 761 86 44/45	(58) 761 86 44	cd.gdansk@sokolow.pl
10	GŁOGÓW	Przemysłowa 3	67-200	(76) 835 60 71	(76) 835 70 97	cd.glogow@sokolow.pl
11	GORZÓW WIELKOPOLSKI	Podmiejska 24	66-400	(95) 726 03 26, 720 06 32	(95) 720 06 32	cd.gorzow@sokolow.pl
12	JAROSŁAW	Zwierzyniecka 14	37-500	(16) 621 82 15	(16) 623 33 81	cd.jaroslaw@sokolow.pl
13	JELENIA GÓRA	Okopowa 6	58-500	(75) 767 80 94	(75) 767 80 90	cd.jgora@sokolow.pl
14	KALISZ	Częstochowska 207	62-800	(62) 757 62 25	(62) 753 33 50	cd.kalisz@sokolow.pl
15	KIELCE	Górna 9	25-415	(41) 341 58 23	(41) 343 11 58	cd.kielce@sokolow.pl
16	KOŁO	Toruńska 262	62-600	(63) 262 64 90/91	(63) 262 64 90/91	cd.kolo@sokolow.pl
17	KOSZALIN	Wenedów 1	75-847	(94) 340 97 90/91	(94) 340 97 99	cd.koszalin@sokolow.pl
18	KRAKÓW	Saska 27	30-715	(12) 650 70 30	(12) 653 24 00	cd.krakow@sokolow.pl
19	LUBLIN	Stefczyka 30	20-151	(81) 745 09 09, 444 12 53	(81) 745 09 09, 444 12 53	cd.lublin@sokolow.pl
20	ŁOMŻA	Nowogrodzka 151 A	18-400	(86) 216 98 24	(86) 216 98 24, 216 97 60	cd.lomza@sokolow.pl
21	ŁÓDŹ	Budy 4	91-610	(42) 656 79 75, 655 14 03	(42) 617 21 21	cd.lodz@sokolow.pl

Lp.	MIASTO	ADRES	KOD	TELEFON	FAX	MAIL
22	NOWY SĄCZ	Magazynowa 1 E	33-300	(18) 442 64 74	(18) 442 66 26	cd.nowysacz@sokolow.pl
23	OLSZTYN	Lubelska 36	10-408	(89) 533 49 94	(89) 533 49 43	cd.olsztyn@sokolow.pl
24	PIOTRKÓW TRYB.	Wojska Polskiego 118 C	97-300	(44) 732 38 03/04	(44) 732 38 03	cd.piotrkowtrybunalski@sokolow.pl
25	POZNAŃ	Heleny Szafran 10	60-693	(61) 842 95 59, 842 90 34	(61) 842 95 59	cd.poznan@sokolow.pl
26	RACIBÓRZ	Kolejowa 20	47-400	(32) 430 38 63	(32) 430 11 66	cd.raciborz@sokolow.pl
27	RZESZÓW 8	Lubelska 46	35-959	(17) 861 22 78, 861 29 47	(17) 864 23 03	cd.rzeszowl@sokolow.pl
28	SANOK	Kiczury 16	38-500	(13) 464 40 28	(13) 464 40 28	cd.sanok@sokolow.pl
29	SOKOŁÓW	Aleja 550-lecia1	08-300	(25) 640 83 13	(25) 640 83 64	cd.sokolowpodl@sokolow.pl
30	SOSNOWIEC	Ptasia 10	41-200	(32) 360 71 65, 360 71 67	(32) 360 71 69	cd.sosnowiec@sokolow.pl
31	SZCZECIN	Letnia 12	70-813	(91) 469 35 45	(91) 469 10 06	cd.szczecin@sokolow.pl
32	TARNÓW	Klikowska 101	33-101	(14) 631 77 62	(14) 631 77 14	cd.tarnow@sokolow.pl
33	TORUŃ	Mazowiecka 63/65	87-100	(56) 611 62 46	(56) 623 88 28	cd.torun@sokolow.pl
34	TYCHY	Glinczańska 7	43-100	(32) 326 48 63	(32) 327 06 93	cd.tychy@sokolow.pl
35	WARSZAWA	Matuszewska 14	03-876	(22) 678 80 87, 678 80 91	(22) 678 80 80	cd.warszawam@sokolow.pl
36	WARSZAWA	Pończyńska 122	01-304	(22) 666 16 48, 666 16 50	(22) 666 16 50	cd.warszawap@sokolow.pl
37	WOSKRZENICE DUŻE	Woskrzenice Duże 21 A	21-500	(83) 311 15 42	(83) 311 15 42	cd.woskrzenice@sokolow.pl
38	WROCŁAW	Giełdowa 12	52-437	(71) 334 06 40, 364 58 13	(71) 364 58 13	cd.wroclaw@sokolow.pl
39	ZAKOPANE	Szymony 25 A	34-500	(18) 201 40 78	(18) 201 40 78	cd.zakopane@sokolow.pl



SOKOŁÓW S.A.

Siedziba Spółki w Sokołowie Podlaskim

ul. Aleja 550-lecia 1
08-300 Sokołów Podlaski
Centrala: tel. (+48 25) 640 82 00
fax. (+48 25) 787 61 32

Biuro Zarządu w Warszawie

ul. Bukowińska 22B, 02-703 Warszawa
tel. (+48 22) 525 82 50
fax. (+48 22) 525 82 92

Oddział w Kole

ul. Toruńska 262, 62-600 Koło
Centrala: tel. (+48 63) 262 64 00
fax. (+48 63) 262 64 44

Oddział w Tarnowie

ul. Klikowska 101, 33-102 Tarnów
Centrala: tel. (+48 14) 631 77 00
fax. (+48 14) 631 77 02

www.sokolow.pl
www.ucztaqulinarna.pl

