



Firma Przetwórczo-Handlowo-Usługowa

Zamora Mirosław

Młynne 202

34-600 Limanowa

Tel. 18 3376 650

Kom. 501 762 373

E-mail: zampol@onet.pl



ZAKŁAD ROZBIORU MIĘSA

www.fphu-zamora.pl



**FIRMA GODNA
ZAUFANIA**



Młynne 202 34-600 Limanowa Tel. 18 3376 650 Kom. 501 762 373 www.fphu-zamora.pl



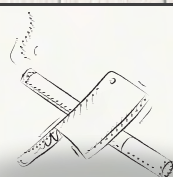
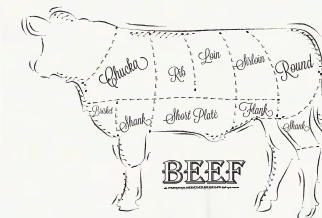
Zajmujemy się sprzedażą i rozbiorem ćwierci wołowych z czego pozyskujemy różne elementy wołowe.

Surowiec do produkcji pochodzi od rolników indywidualnych z najbliższego sąsiedztwa. W trosce o jakość mięsa, zwierzęta które do nas trafiają pochodzą od rolników stawiających na naturalną paszę unikających chemicznych mieszanek, które obniżają wartość smakową mięsa. 80% zwierząt trafiających do naszego zakładu pochodzi z hodowli ekologicznych potwierdzonych certyfikatami.



MIĘSIĘN PODGRZEBIENIOWY

PL/ Mięsień Podgrzebieniowy
EN/ The hypochondrium muscle



ŻEBRO WOŁOWE GRILL

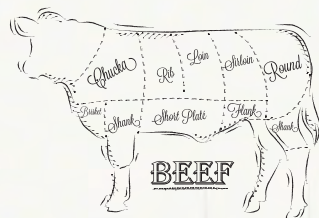
PL/ Żebro wołowe grill
EN/ Beef ribs grill sirloin





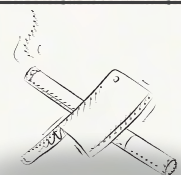
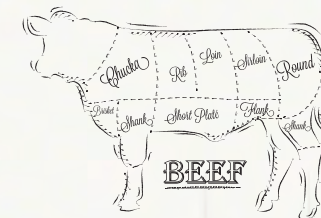
STRIP SIRLOIN STEAK

PL/ Stek z rostbefu bez kości z tłuszczem
EN/ Boneless roast beef steak with fat



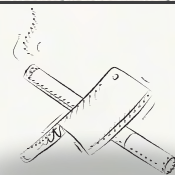
TOMAHAWK STEAK

PL/ Antrykot z dłuższą kością żebrową
EN/ Entrecote with a longer rib bone



TOP SIRLOIN STEAK

PL/ Stek z rostbefu bez kości bez tłuszczu
EN/ Roast beef steak boneless fat free



T-BONE STEAK

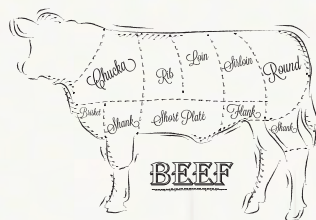
PL/ Stek rostbefu z kością z połówką
EN/ A bone-in roast beef steak with sirloin





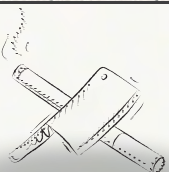
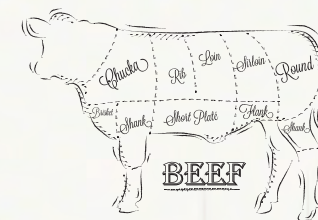
TOURNEDO STEAK

PL/ Stek z połówicy
EN/ Sirloin steak



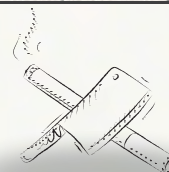
BAVETTA

PL/ Stek z Bawety / Tatar
EN/ Baweta steak / tartar



PORTERHOUSE STEAK

PL/ Stek z rostbefu z kością z dużą połówką
EN/ Roast beef steak on the bone with a large sirloin



RIB-EYE STEAK

PL/ Stek z antrykotu bez kości
EN/ Boneless entrecote steaksirloin

