KATALOG

ZAKŁAD PRZETWÓRSTWA MIĘSNEGO
Joachim Matejka

- 1 -
ZPM MATEJKA

- 3 -
NASZA OFERTA

- 5 -
KIEŁBASY

- 22 -
WĘDZONKI

- 36 -
KANAPKOWE

- 39 -
METKI, PASZTETY
I WYROBY PODROBOWE

- 46 -
DANIA GOTOWE

ZPM MATEJKA

Zakład Przetwórstwa Mięsnego Joachim Matejka powstał w 1989 roku na terenie Opola.

Jesteśmy przedsiębiorstwem rodzinnym, nastawionym na produkcję wysokiej jakości wyrobów w oparciu o tradycyjne receptury. Zakres działalności firmy to rozbiór mięsa wieprzowego i wołowego, produkcja wyrobów wędliniarskich, dystrybucja produktów we własnych punktach sprzedaży oraz handel hurtowy.

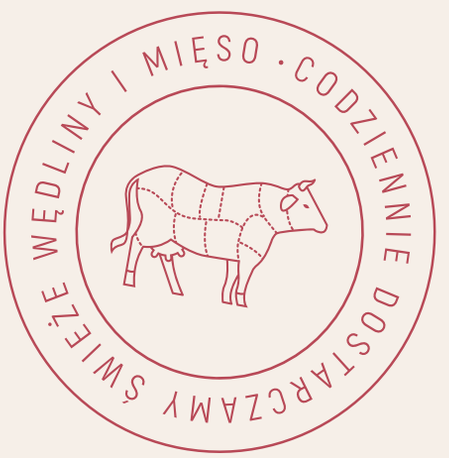
Do przedsiębiorstwa przynależy sieć sklepów i stoisk firmowych znajdujących się w całym województwie Opolskim. Zakład rozpoczynał swą działalność z 10-osobowym personelem. Obecnie markę współtworzy ponad 250 osób, zatrudnionych w zakładzie i w sklepach firmowych.

ZAKŁAD PRZETWÓRSTWA MIĘSNEGO
Joachim Matejka

Od początku swej działalności Zakład Przetwórstwa Mięsnego Matejka Joachim współpracuje z ubojnią A.J.K. Matejka i innymi lokalnymi ubojniami. Pozwala to zapewnić bezpieczeństwo w dostawach surowca oraz świeżość i wysoką jakość produkowanego mięsa i wędlin.

Dzięki dobrze rozwiniętej sieci logistycznej, codziennie dostarczane są świeże produkty do wszystkich punktów sprzedaży.

od ponad 30 lat pracujemy na Państwa zaufanie



NASZA OFERTA

Specjalizujemy się w produkcji wyrobów tradycyjnych, opartych na sprawdzonych recepturach. Nasze produkty posiadają wyjątkowy regionalny smak i wytwarzane są ze starannie wyselekcjonowanych składników. Na naszą ofertę składa się bogaty wybór kiełbas, wędzonek, produktów drobiowych, dojrzewających, podrobowych i wyrobów garmażeryjnych.

Wyroby ZPM Matejka cechuje wysoka mięsność i wyjątkowy, tradycyjny smak. Produkty wytwarzane są z polskiego surowca, pochodzącego z lokalnych ubojni.

W ofercie można znaleźć produkty charakterystyczne dla regionu Śląska Opolskiego. Należą do nich między innymi rolada wołowa, kaszanka, czy salceson ozorkowy.

Nasze produkty idealnie sprawdzają się podczas przygotowywania codziennych posiłków, grillowania i celebrowania wyjątkowych okazji.

POZNAJ NASZE PRODUKTY

mięso wołowe

mięso wieprzowe

mięso z kurcząt

mięso indycze

temperatura przechowywania

okres trwałości

orientacyjna waga

okres trwałości w atmosferze ochronnej lub w próżni

bez dodatku glutenu

bez dodatku laktozy

bez dodatku glutaminianu monosodowego

bez dodatku fosforanów

nasz top produkt

czas podgrzewania

K

KIEŁBASY

Naturalne · Surowe wędzone · Dojrzewające · Podsuszane
Tradycyjne · Drobiowe · Białe · Parówki

Kiełbasy · NATURALNE

Linia "Naturalne" to produkty stworzone specjalnie dla wymagających klientów.
W procesie ich produkcji nie stosuje się glutaminianu monosodowego, fosforanów i azotynów.

Swojska

KIEŁBASA WIEPRZOWO-WOŁOWA,
ŚREDNIO ROZDROBNIONA,
WĘDZONA, PARZONA

100 g produktu wytworzono z 75 g
mięsa wieprzowego i 25 g mięsa wołowego

od +2°C
do +8°C

8 dni

MAP,
VACUM
21 dni

Kiełbasa wieprzowo-cielęca

KIEŁBASA WIEPRZOWO-CIELĘCA,
ŚREDNIO ROZDROBNIONA,
WĘDZONA, PARZONA

100 g produktu wytworzono z 98 g
mięsa wieprzowego i 11 g mięsa cielęcego

od +2°C
do +8°C

8 dni

MAP,
VACUM
21 dni

PRODUKT NIE ZAWIERA GLUTENU

PRODUKT NIE ZAWIERA LAKTOZY

BEZ DODATKU FOSFORANÓW

BEZ DODATKU GLUTAMINIANU MONOSODOWEGO

Kiełbasy · SUROWE WĘDZONE

Surowa

KIEŁBASA WIEPRZOWA,
ŚREDNIO ROZDROBNIONA, WĘDZONA, SUROWA

100 g produktu wytworzono
ze 110 g mięsa wieprzowego

od +2°C
do +8°C

8 dni

Pieprzowa

KIEŁBASA WIEPRZOWA,
ŚREDNIO ROZDROBNIONA, WĘDZONA, SUROWA

100 g produktu wytworzono
ze 104 g mięsa wieprzowego

od +2°C
do +8°C

8 dni

M

Frankfurterki surowe

KIEŁBASA WIEPRZOWO-WOŁOWA
ŚREDNIO ROZDROBNIONA, WĘDZONA, SUROWA

100 g produktu wytworzono z 98 g
mięsa wieprzowego i 5 g mięsa wołowego

od +2°C
do +8°C

8 dni

Salami wiedeńskie

KIEŁBASA WIEPRZOWA,
DROBNO ROZDROBNIONA, SUROWA,
WĘDZONA, DOJRZEWAJĄCA

100 g produktu wytworzono
ze 143 g mięsa wieprzowego

od +2°C
do +16°C

90 dni

ok.
0,4 kg

osłonka produktu nie jest jadalna

Kiełbasy · DOJRZEWAJĄCE

Polska dojrzewająca

KIEŁBASA WIEPRZOWA, ŚREDNIO ROZDROBNIONA, SUROWA, WĘDZONA, DOJRZEWAJĄCA

100 g produktu wytworzono ze 156 g mięsa wieprzowego

od +2°C do +16°C | 30 dni

Polska dojrzewająca pikantna

KIEŁBASA WIEPRZOWA, ŚREDNIO ROZDROBNIONA, SUROWA, WĘDZONA, DOJRZEWAJĄCA

100 g produktu wytworzono ze 156 g mięsa wieprzowego

od +2°C do +16°C | 30 dni

Kresowa dojrzewająca

KIEŁBASA WIEPRZOWA, GRUBO ROZDROBIONA SUROWA, WĘDZONA, DOJRZEWAJĄCA

100 g produktu wytworzono ze 154 g mięsa wieprzowego

od +2°C do +16°C | 90 dni | ok. 0,5 kg

osłonka produktu nie jest jadalna

Kiełbasy · PODSUSZANE

Myśliwska

KIEŁBASA WIEPRZOWO-WOŁOWA ŚREDNIO ROZDROBNIONA, WĘDZONA, PARZONA, PODSUSZANA

100 g produktu wytworzono ze 95 g mięsa wieprzowego i 11 g mięsa wołowego

od +2°C do +8°C | 8 dni | MAP, VACUM 21 dni

Śląska podsuszana

KIEŁBASA WIEPRZOWA, ŚREDNIO ROZDROBNIONA, WĘDZONA, PARZONA, PODSUSZANA

100 g produktu wytworzono ze 109 g mięsa wieprzowego

od +2°C do +8°C | 8 dni

Jałowcowa krążek

KIEŁBASA WIEPRZOWO-WOŁOWA, ŚREDNIO ROZDROBNIONA, WĘDZONA, PARZONA, PODSUSZANA

100 g produktu wytworzono z 87 g mięsa wieprzowego i 15 g mięsa wołowego

od +2°C do +8°C | 8 dni | MAP, VACUM 21 dni

Kabanosy

KIEŁBASA WIEPRZOWO-WOŁOWA, ŚREDNIO ROZDROBNIONA, WĘDZONA, PARZONA, PODSUSZANA

100 g produktu wytworzono ze 108 g mięsa wieprzowego i 5 g mięsa wołowego

od +2°C do +8°C | 8 dni | MAP, VACUM 21 dni

Krakowska

KIEŁBASA WIEPRZOWA,
GRUBO ROZDROBNIONA,
WĘDZONA, PARZONA, PODSUSZANA

100 g produktu wytworzono
ze 105 g mięsa wieprzowego

od +2°C
do +8°C

14 dni

ok.
0,7 kg

osłonka produktu nie jest jadalna

Kiełbasy · TRADYCYJNE

Śląska

KIEŁBASA WIEPRZOWA,
ŚREDNIO ROZDROBNIONA, WĘDZONA, PARZONA

98% mięsa wieprzowego

od +2°C do +8°C | 8 dni | M

Wiejska

KIEŁBASA WIEPRZOWA
ŚREDNIO ROZDROBNIONA, WĘDZONA, PARZONA

100 g produktu wytworzono ze 100 g mięsa wieprzowego

od +2°C do +8°C | 8 dni | MAP, VACUM 21 dni

Chrzanowa

KIEŁBASA WIEPRZOWA,
ŚREDNIO ROZDROBNIONA, WĘDZONA, PARZONA

98% mięsa wieprzowego

od +2°C do +8°C | 8 dni

Kiełbasa domowej roboty

KIEŁBASA WIEPRZOWA,
ŚREDNIO ROZDROBNIONA, WĘDZONA, PARZONA

100 g produktu wytworzono
ze 100 g mięsa wieprzowego

od +2°C do +8°C | 8 dni | MAP, VACUM 21 dni | M

Kiełbasa z czosnkiem niedźwiedzim

KIEŁBASA WIEPRZOWA,
ŚREDNIO ROZDROBNIONA, WĘDZONA, PARZONA

97% mięsa wieprzowego

od +2°C
do +8°C

8 dni

Zamkowa

KIEŁBASA WIEPRZOWA,
ŚREDNIO ROZDROBNIONA, WĘDZONA, PARZONA

98% mięsa wieprzowego

od +2°C do +8°C | 8 dni | MAP, VACUM 21 dni

Kiełbasa majstra

KIEŁBASA WIEPRZOWA,
ŚREDNIO ROZDROBNIONA,
WĘDZONA, PARZONA

100 g produktu wytworzono
ze 100 g mięsa wieprzowego

od +2°C do +8°C | 8 dni | MAP, VACUM 21 dni

Chłopska grillowa

KIEŁBASA WIEPRZOWO WOŁOWA
ŚREDNIO ROZDROBNIONA, WĘDZONA,
PARZONA

91% mięsa (wieprzowego i wołowego)

od +2°C do +8°C | 8 dni | MAP, VACUM 21 dni

Podwawelska

KIEŁBASA WIEPRZOWO-WOŁOWA,
ŚREDNIO ROZDROBNIONA, WĘDZONA, PARZONA,

50% mięsa wieprzowego
i 41% mięsa wołowego

od +2°C do +8°C | 8 dni | MAP, VACUM 21 dni

Litewska

KIEŁBASA WIEPRZOWO-WOŁOWA,
ŚREDNIO ROZDROBNIONA,
WĘDZONA, PARZONA

44% mięsa wieprzowego
i 35% mięsa wołowego

od +2°C do +8°C | 8 dni | MAP, VACUM 21 dni

Zwyczajna

KIEŁBASA WIEPRZOWO-WOŁOWA,
ŚREDNIO ROZDROBNIONA,
WĘDZONA, PARZONA

55% mięsa wieprzowego
i 30% mięsa wołowego

od +2°C do +8°C | 8 dni | MAP. VACUM 21 dni

Kminkowa

KIEŁBASA WIEPRZOWA, GRUBO ROZDROBNIONA,
WĘDZONA, PARZONA

74% mięsa wieprzowego

od +2°C do +8°C | 8 dni | ok. 1,1 kg

osłonka produktu nie jest jadalna

Krakowska pieczona

KIEŁBASA WIEPRZOWA, GRUBO ROZDROBNIONA,
WĘDZONA, PARZONA, PIECZONA

87% mięsa wieprzowego

od +2°C do +8°C | 14 dni | ok. 0,7 kg

osłonka produktu nie jest jadalna

Żywiecka

KIEŁBASA WIEPRZOWO-WOŁOWA,
ŚREDNIO ROZDROBNIONA, WĘDZONA, PARZONA

79% mięsa wieprzowego
i 10% mięsa wołowego

od +2°C do +8°C | 14 dni | ok. 1,1 kg

osłonka produktu nie jest jadalna

Szynkowa

KIEŁBASA WIEPRZOWA,
GRUBO ROZDROBNIONA, WĘDZONA, PARZONA

74% mięsa wieprzowego

od +2°C do +8°C | 8 dni | ok. 1,2 kg

osłonka produktu nie jest jadalna

Kiełbasy · DROBIOWE

Śląska drobiowa

KIEŁBASA Z MIĘSA Z KURCZĄT, Z DODATKIEM WIEPRZOWINY, ŚREDNIO ROZDROBNIONA, WĘDZONA, PARZONA

64% fileta z piersi kurczaka,
34% mięsa wieprzowego

od +2°C do +8°C | 8 dni | MAP, VACUM 21 dni

Kabanosy drobiowe

KIEŁBASA DROBIOWO-WIEPRZOWA, ŚREDNIO ROZDROBNIONA, WĘDZONA, PARZONA, PODSUSZANA

100 g produktu wytworzono z 76 g mięsa z kurcząt i 32 g mięsa wieprzowego

od +2°C do +8°C | 8 dni | MAP, VACUM 21 dni

Kiełbasa drobiowa krucha

KIEŁBASA Z KURCZĄT, ŚREDNIO ROZDROBNIONA, WĘDZONA, PARZONA

100 g produktu wytworzono ze 107 g mięsa z kurcząt

od +2°C do +8°C | 8 dni | MAP, VACUM 21 dni

Paluszki z filetem

PRODUKT Z MIĘSA Z KURCZĄT, ŚREDNIO ROZDROBNIONY, PARZONY, PIECZONY

100 g produktu wytworzono ze 110 g mięsa z kurcząt

od +2°C do +8°C | 8 dni

Kiełbaski z filetem

KIEŁBASA Z MIĘSA Z KURCZĄT, ŚREDNIO ROZDROBNIONA, WĘDZONA, PARZONA

100 g produktu wytworzono ze 108 g mięsa z kurcząt

od +2°C do +8°C | 8 dni | MAP, VACUM 21 dni

Kiełbasy · BIAŁE

Biała polska

KIEŁBASA WIEPRZOWA,
ŚREDNIO ROZDROBNIONA,
SUROWA

91% mięsa wieprzowego

od +2°C
do +8°C
4 dni

Biała średniorozdrobniona

KIEŁBASA WIEPRZOWA, ŚREDNIO ROZDROBNIONA,
PARZONA, PRODUKT SEZONOWY

91% mięsa wieprzowego

od +2°C
do +8°C
8 dni
MAP
14 dni

Kiełbasa ze świniobicia

KIEŁBASA WIEPRZOWA,
ŚREDNIO ROZDROBNIONA, PARZONA

67% mięsa wieprzowego

od +2°C
do +8°C
8 dni

Kiełbaski włoskie

KIEŁBASA WIEPRZOWA, ŚREDNIO ROZDROBNIONA, PARZONA, PRODUKT SEZONOWY

90% mięsa wieprzowego

od +2°C do +8°C

8 dni

MAP, VACUM 21 dni

Kiełbasy · PARÓWKI

Parówka gruba

KIEŁBASA WIEPRZOWA,
HOMOGENIZOWANA, WĘDZONA, PARZONA

89% mięsa wieprzowego

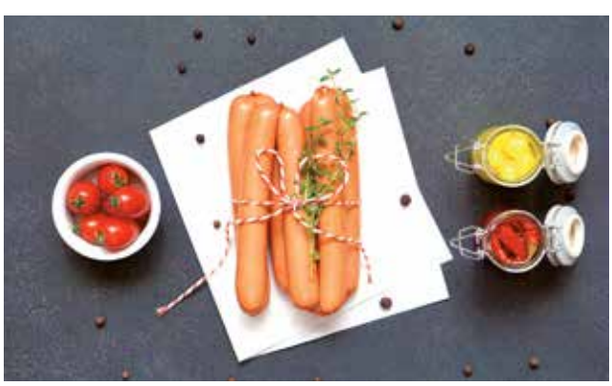
od +2°C do +8°C | 8 dni

Winerki

KIEŁBASA WIEPRZOWA,
HOMOGENIZOWANA, WĘDZONA, PARZONA

92% mięsa wieprzowego

od +2°C do +8°C | 8 dni | M



Parówka śląska

KIEŁBASA WIEPRZOWA,
HOMOGENIZOWANA, WĘDZONA, PARZONA

90% mięsa wieprzowego

od +2°C do +8°C | 8 dni

osłonka produktu nie jest jadalna

Serdelki

KIEŁBASA WIEPRZOWO-DROBIOWA
HOMOGENIZOWANA, WĘDZONA, PARZONA

50% mięsa wieprzowego
i 35% mięsa z kurcząt

od +2°C do +8°C | 8 dni | MAP, VACUM 21 dni

osłonka produktu nie jest jadalna

Parówka extra z cielęciną

KIEŁBASA WIEPRZOWO CIELĘCA, HOMOGENIZOWANA, WĘDZONA, PARZONA

62% mięsa wieprzowego
i 10% mięsa cielęcego

od +2°C
do +8°C

8 dni

MAP,
VACUM
21 dni

WĘDZONKI

Naturalne · Wędzone surowe · Specjały
Klasyczne · Drobiowe

Wędzonki · NATURALNE

Szynka domowej roboty

SZYNKA WIEPRZOWA,
WĘDZONA, PARZONA

100 g produktu wytworzono
ze 125 g mięsa wieprzowego

od +2°C
do +8°C

8 dni

ok.
1,1 kg

MAP,
VACUM
21 dni

Szynka majstra

SZYNKA WIEPRZOWA,
WĘDZONA, PARZONA

100 g produktu wytworzono
ze 106 g mięsa wieprzowego

od +2°C
do +8°C

8 dni

ok.
1,1 kg

MAP,
VACUM
21 dni

Szynka naturalna

SZYNKA WIEPRZOWA,
WĘDZONA, PARZONA

100 g produktu wytworzono
ze 105 g mięsa wieprzowego

od +2°C
do +8°C

8 dni

ok.
1,4 kg

MAP,
VACUM
21 dni

Szynka szlachecka

SZYNKA WIEPRZOWA,
WĘDZONA, PARZONA

100 g produktu wytworzono
ze 110 g mięsa wieprzowego

od +2°C
do +8°C

8 dni

ok.
1,2 kg

MAP,
VACUM
21 dni

Szynka wędzona premium

SZYNKA WIEPRZOWA, WĘDZONA, PARZONA

100 g produktu wytworzono ze 137 g mięsa wieprzowego

od +2°C do +8°C | 8 dni | ok. 0,8 kg | MAP, VACUM 21 dni

Szynka pieczona na szaro

SZYNKA WIEPRZOWA, PARZONA, PIECZONA

100 g produktu wytworzono ze 104 g mięsa wieprzowego

od +2°C do +8°C | 8 dni | ok. 0,6 kg | MAP, VACUM 14 dni

Schab pieczony na szaro

SCHAB WIEPRZOWY, PARZONY, PIECZONY

100 g produktu wytworzono ze 104 g mięsa wieprzowego

od +2°C do +8°C | 8 dni | ok. 0,8 kg | MAP, VACUM 14 dni

Boczek pieczony na szaro

BOCZEK WIEPRZOWY, PARZONY, PIECZONY

100 g produktu wytworzono ze 104 g mięsa wieprzowego

od +2°C do +8°C | 8 dni | ok. 1,0 kg | MAP, VACUM 14 dni

PRODUKT NIE ZAWIERA GLUTENU

PRODUKT NIE ZAWIERA LAKTOZY

BEZ DODATKU FOSFORANÓW

BEZ DODATKU GLUTAMINIANU MONOSODOWEGO

Wędzonki · WĘDZONE SUROWE

Szynka bawarska

SZYNKA WIEPRZOWA,
SUSZONA, SUROWA, WĘDZONA

100 g produktu wytworzono
ze 114 g mięsa wieprzowego

od +2°C do +8°C | 8 dni | ok. 0,7 kg | MAP, VACUM 30 dni

Polędwica surowa wędzona

POLĘDWICA WIEPRZOWA,
WĘDZONA, SUROWA

98% mięsa wieprzowego

od +2°C do +8°C | 8 dni | ok. 1,0 kg | MAP, VACUM 21 dni | M

Szynka wędzona surowa

SZYNKA WIEPRZOWA,
WĘDZONA, SUROWA

98% mięsa wieprzowego

od +2°C do +8°C | 8 dni | ok. 1,0 kg | MAP, VACUM 21 dni

Polędwiczki wędzone

POLĘDWICZKI WIEPRZOWE,
WĘDZONE, SUROWA

98% mięsa wieprzowego

od +2°C do +8°C | 8 dni | ok. 0,2-0,4 kg | MAP, VACUM 21 dni

Wędzonki · SPECJAŁY

Polędwica premium

POLĘDWICA WIEPRZOWA,
WĘDZONA, PARZONA

100 g produktu wytworzono
ze 100 g mięsa wieprzowego

od +2°C
do +8°C

8 dni

ok.
1,1 kg

MAP.
VACUM
21 dni

Szynka olchą wędzona

SZYNKA WIEPRZOWA,
WĘDZONA, PARZONA

91% mięsa wieprzowego

od +2°C
do +8°C

8 dni

ok.
1,2 kg

MAP.
VACUM
21 dni

Szynka wołowa

SZYNKA WOŁOWA, WĘDZONA,
PARZONA, Z DODATKIEM WODY

77% mięsa wołowego

od +2°C
do +8°C

8 dni

ok.
1,0 kg

MAP.
VACUM
21 dni

Schab dojrzewający

SCHAB WIEPRZOWY,
WĘDZONY, SUROWY

100 g produktu wytworzono ze 109 g mięsa wieprzowego

od +2°C do +8°C | 8 dni | ok. 1,0 kg | MAP, VACUM 21 dni

Wędzonki · KLASYCZNE

Szynka z kotła

SZYNKA WIEPRZOWA,
WĘDZONA, PARZONA

93% mięsa wieprzowego

od +2°C do +8°C | 8 dni | ok. 1,5 kg | MAP, VACUM 21 dni

Szynka chłopska

SZYNKA WIEPRZOWA,
WĘDZONA, PARZONA, Z DODATKIEM WODY

91% mięsa wieprzowego

od +2°C do +8°C | 8 dni | ok. 1,3 kg | MAP, VACUM 21 dni

Szynka z wędzarni

SZYNKA WIEPRZOWA,
WĘDZONA, PARZONA, Z DODATKIEM WODY

91% mięsa wieprzowego

od +2°C do +8°C | 8 dni | ok. 1,3 kg | MAP, VACUM 21 dni

Szynka słowiańska

SZYNKA WIEPRZOWA,
WĘDZONA, PARZONA, Z DODATKIEM WODY

91% mięsa wieprzowego

od +2°C do +8°C | 8 dni | ok. 3,0 kg | MAP, VACUM 21 dni

Polędwica sopocka

POLĘDWICA WIEPRZOWA,
WĘDZONA, PARZONA, Z DODATKIEM WODY

83% mięsa wieprzowego

M

od +2°C do +8°C | 8 dni | ok. 1,0 kg | MAP, VACUM 21 dni

Szynka kozacka

SZYNKA WIEPRZOWA,
WĘDZONA, PARZONA, Z DODATKIEM WODY

83% mięsa wieprzowego

od +2°C do +8°C | 8 dni | ok. 1,1 kg | MAP, VACUM 21 dni

Szynka wędzona z tłuszczykiem

SZYNKA WIEPRZOWA,
WĘDZONA, PARZONA, Z DODATKIEM WODY

83% mięsa wieprzowego

od +2°C do +8°C | 8 dni | ok. 0,9 kg | MAP, VACUM 21 dni

Szynka z pieca

SZYNKA WIEPRZOWA,
WĘDZONA, PARZONA, Z DODATKIEM WODY

77% mięsa wieprzowego

od +2°C do +8°C | 8 dni | ok. 0,9 kg | MAP, VACUM 21 dni

Ogonówka

SZYNKA WIEPRZOWA,
WĘDZONA, PARZONA, Z DODATKIEM WODY

83% mięsa wieprzowego

od +2°C do +8°C | 8 dni | ok. 0,7 kg | MAP, VACUM 21 dni

Szynka włoska

SZYNKA WIEPRZOWA,
WĘDZONA, PARZONA, Z DODATKIEM WODY

80% mięsa wieprzowego

od +2°C do +8°C | 8 dni | ok. 2,5 kg | MAP, VACUM 21 dni

Szynka myśliwska

SZYNKA WIEPRZOWA,
WYTWORZONA Z POŁĄCZONYCH KAWAŁKÓW MIĘSA, WĘDZONA, PARZONA, Z DODATKIEM WODY

77% mięsa wieprzowego

od +2°C do +8°C | 8 dni | ok. 1,4 kg | MAP, VACUM 21 dni

Szynka gotowana

SZYNKA WIEPRZOWA,
WYTWORZONA Z POŁĄCZONYCH KAWAŁKÓW MIĘSA, WĘDZONA, PARZONA, Z DODATKIEM WODY

76% mięsa wieprzowego

od +2°C do +8°C | 8 dni | ok. 1,5 kg | MAP, VACUM 21 dni

Schab pieczony

SCHAB WIEPRZOWY,
PARZONY, PIECZONY

87% mięsa wieprzowego

od +2°C do +8°C | 8 dni | ok. 1,6 kg | MAP, VACUM 21 dni

Karczek wędzony

KARCZEK WIEPRZOWY,
WĘDZONY, PARZONY, Z DODATKIEM WODY

83% mięsa wieprzowego

od +2°C do +8°C | 8 dni | ok. 1,9 kg | MAP, VACUM 21 dni

Karczek rolowany

KARCZEK WIEPRZOWY,
WĘDZONY, PARZONY, Z DODATKIEM WODY

77% mięsa wieprzowego

od +2°C do +8°C | 8 dni | ok. 1,9 kg | MAP, VACUM 21 dni

Boczek zawijany

BOCZEK WIEPRZOWY,
WĘDZONY, PARZONY

95% boczku wieprzowego

od +2°C do +8°C | 8 dni | ok. 1,6 kg | MAP, VACUM 21 dni

Boczek wędzony bez żeber

BOCZEK WIEPRZOWY,
WĘDZONY, PARZONY

99% boczku wieprzowego

od +2°C do +8°C | 8 dni | ok. 2,6 kg

Boczek surowy wędzony

BOCZEK WIEPRZOWY,
WĘDZONY

100 g produktu wytworzono
ze 103 g boczku wieprzowego

M

od +2°C
do +8°C

8 dni

ok.
2,7 kg

MAP.
VACUM
21 dni

Słonina wędzona

SŁONINA WIEPRZOWA,
WĘDZONA

100 g produktu wytworzono
ze 105 g ze słoniny wieprzowej

od +2°C
do +8°C

8 dni

ok.
0,7 kg

MAP.
VACUM
21 dni

Podgardle wędzone

WĘDZONKA WIEPRZOWA,
PARZONA

100 g produktu wytworzono
ze 100 g podgardla wieprzowego

od +2°C
do +8°C

8 dni

ok.
1,2 kg

MAP.
VACUM
21 dni

Wędzonki · DROBIOWE

Filet wędzony z indyka

POLĘDWICA Z INDYKA,
WĘDZONA, PARZONA, Z DODATKIEM WODY

93% mięsa indyczego

od +2°C do +8°C | 8 dni | ok. 1,2 kg | MAP, VACUM 21 dni

Polędwica w siatce z indyka

POLĘDWICA Z INDYKA,
WYTWORZONA Z POŁĄCZONYCH KAWAŁKÓW
MIĘSA, WĘDZONA, PARZONA, Z DODATKIEM WODY

83% mięsa indyczego

od +2°C do +8°C | 8 dni | ok. 1,6 kg | MAP, VACUM 21 dni

Filet o smaku maślanym

PRODUKT WYTWORZONY Z POŁĄCZONYCH
KAWAŁKÓW MIĘSA Z PIERSI KURCZĄT,
PARZONY, Z DODATKIEM WODY I BIAŁEK

80% fileta z piersi kurcząt

od +2°C do +8°C | 8 dni | ok. 1,2 kg | MAP, VACUM 21 dni

Udziec wędzony z indyka

UDZIEC Z INDYKA WĘDZONY,
PARZONY, Z DODATKIEM WODY

91% mięsa indyczego

od +2°C
do +8°C

8 dni

ok.
1,0 kg

MAP.
VACUM
21 dni

Kurczak złocisty

POLĘDWICA Z KURCZĄT WYTWORZONA Z POŁĄCZONYCH KAWAŁKÓW MIĘSA, PARZONA, Z DODATKIEM WODY I BIAŁEK MLEKA

67% fileta z piersi kurcząt

od +2°C do +8°C | 14 dni | ok. 2,1 kg | MAP, VACUM 21 dni

osłonka produktu nie jest jadalna

Ćwiartka wędzona

ĆWIARTKA TYLNA Z KURCZĄT, WĘDZONA, PARZONA

100 g produktu wytworzono ze 100 g mięsa z kurcząt

od +2°C do +8°C | 8 dni | 3-4 szt. / opak. | MAP, VACUM 21 dni

Skrzydełka wędzone

SKRZYDEŁKA Z KURCZĄT WĘDZONE, PARZONE

100 g produktu wytworzono ze 108 g mięsa z kurcząt

od +2°C do +8°C | 8 dni | 5-6 szt. / opak. | MAP, VACUM 21 dni

K

KANAPKOWE

Kanapkowe

Delikatesowa

BLOK WIEPRZOWY, GRUBO ROZDROBNIONY, PARZONY Z DODATKIEM WODY

70% mięsa wieprzowego

od +2°C do +8°C | 21 dni | ok. 0,6-0,7 kg

osłonka produktu nie jest jadalna

Mortadela

KIEŁBASA WIEPRZOWA, HOMOGENIZOWANA, PARZONA

95% mięsa wieprzowego

od +2°C do +8°C | 21 dni | ok. 1,1 kg

osłonka produktu nie jest jadalna

Szynka wieprzowa luksusowa

SZYNKA WIEPRZOWA, WYTWORZONA Z POŁĄCZONYCH KAWAŁKÓW MIĘSA, PARZONA, Z DODATKIEM WODY

70% mięsa wieprzowego

od +2°C do +8°C | 14 dni | ok. 1,7 kg

osłonka produktu nie jest jadalna

Polędwiczanka z warzywami

PRODUKT WIEPRZOWO-DROBIOWY, HOMOGENIZOWANY, PARZONY Z DODATKIEM WARZYW KONSERWOWYCH

40% mięsa wieprzowego
17% mięsa z piersi kurcząt

od +2°C do +8°C | 14 dni | ok. 1,0 kg

osłonka produktu nie jest jadalna

Szynka drobiowa luksusowa

FILET Z INDYKA, PARZONY, Z DODATKIEM WODY

67% mięsa indyczego

od +2°C do +8°C | 21 dni | ok. 0,8 kg

osłonka produktu nie jest jadalna

Polędwica koperkowa

POLĘDWICA Z INDYKA PARZONA, Z POŁĄCZONYCH KAWAŁKÓW MIĘSA, Z DODATKIEM WODY

67% mięsa indyczego

od +2°C do +8°C | 21 dni | ok. 1,1 kg

osłonka produktu nie jest jadalna

Polędwica blok z indyka

POLĘDWICA Z INDYKA PARZONA, Z POŁĄCZONYCH KAWAŁKÓW MIĘSA, Z DODATKIEM WODY

67% mięsa indyczego

od +2°C do +8°C | 21 dni | ok. 1,1 kg

osłonka produktu nie jest jadalna

P

PIECZENIE, WYROBY PODROBOWE I METKI

Pieczenie, wyroby podrobowe i metki

PIECZENIE, PASZTETY I KASZANKI

Pieczeń z polędwicą

WYRÓB GARMAŻERYJNY
Z POLĘDWICĄ Z INDYKA,
PIECZONY

67% mięsa wieprzowego,
9% fileta z indyka

od +2°C
do +8°C

8 dni

ok.
1,1 kg

foremka nie jest jadalna

Pasztet drobiowy

WYRÓB GARMAŻERYJNY Z KURCZAKIEM
I WIEPRZOWINĄ, PIECZONY

98% mięsa z kurcząt,
tkanki łącznej z kurcząt, tłuszczu wieprzowego

od +2°C
do +8°C

8 dni

ok.
0,9 kg

foremka nie jest jadalna

Pasztet z żurawiną

WYRÓB GARMAŻERYJNY WIEPRZOWY,
PIECZONY

53% mięsa wieprzowego, wątroba wieprzowa,
mięso z głów wieprzowych, tłuszcz wieprzowy

od +2°C
do +8°C

8 dni

ok.
0,2 kg

foremka nie jest jadalna

Pasztet wędzony

WYRÓB GARMAŻERYJNY WIEPRZOWY,
PARZONY

68% mięsa wieprzowego,
wątroby wieprzowej, tłuszczu wieprzowego

od +2°C
do +8°C

8 dni

ok.
0,5 kg

osłonka nie jest jadalna

Pasztet firmowy

WYRÓB GARMAŻERYJNY WIEPRZOWY, PARZONY

63% mięsa wieprzowego, tłuszcz wieprzowy

od +2°C do +8°C | 8 dni | ok. 0,15 kg

osłonka nie jest jadalna

Kaszanka czarna

WĘDLINA WIEPRZOWA PODROBOWA, PARZONA

26% kaszy jęczmiennej, 15% mięsa wieprzowego

od +2°C do +8°C | 8 dni

Smalec

TŁUSZCZ WIEPRZOWY TOPIONY

100% tłuszczu wieprzowego

od +2°C do +8°C | 8 dni | 200 g

osłonka nie jest jadalna

Pieczenie, wyroby podrobowe i metki
SALCESONY

Salceson biały

WĘDLINA WIEPRZOWA, PODROBOWA, PARZONA

70% mięsa z głów wieprzowych,
20% serc wieprzowych, rosół

od +2°C do +8°C | 8 dni | ok. 0,8 kg

osłonka nie jest jadalna

Salceson czarny

WĘDLINA WIEPRZOWA, PODROBOWA, PARZONA

70% mięsa z głów wieprzowych,
20% serc wieprzowych, rosół

od +2°C do +8°C | 8 dni | ok. 0,8 kg

osłonka nie jest jadalna

Salceson extra

WĘDLINA WIEPRZOWA, PODROBOWA, PARZONA

64% ozorów wieprzowych,
mięso z głów wieprzowych, serca wieprzowe

od +2°C do +8°C | 8 dni | ok. 3,1 kg

osłonka nie jest jadalna

Salceson premium

WĘDLINA WIEPRZOWA, PARZONA

87% mięsa wieprzowego

od +2°C do +8°C | 8 dni | ok. 3,8 kg

osłonka nie jest jadalna

Przysmak podrobowy

WĘDLINA WIEPRZOWA, PODROBOWA, PARZONA

skórki wieprzowe, mięso z głów wieprzowych 15%, nerki wieprzowe, płuca wieprzowe, wątroba wieprzowa, serca wieprzowe 10%

od +2°C do +8°C | 8 dni | ok. 2,6 kg

osłonka nie jest jadalna

Pieczenie, wyroby podrobowe i metki

METKI

Metka

KIEŁBASA WIEPRZOWO-WOŁOWA
HOMOGENIZOWANA, ROZDROBNIONA, SUROWA

tłuszcz wieprzowy, 26% mięsa wołowego
23% mięsa wieprzowego

od +2°C do +4°C | 5 dni | ok. 0,2 kg

osłonka nie jest jadalna

Metka cebulowa

KIEŁBASA WIEPRZOWA,
DROBNO ROZDROBNIONA, SUROWA

99% mięsa wieprzowego

od +2°C do +4°C | 6 dni | ok. 0,2 kg

osłonka nie jest jadalna

Metka tatarska

KIEŁBASA WOŁOWA,
DROBNO ROZDROBNIONA, SUROWA

99% mięsa wołowego

od +2°C do +4°C | 6 dni | ok. 0,2 kg

osłonka nie jest jadalna

Metka berlińska

KIEŁBASA WIEPRZOWO-WOŁOWA, DROBNO ROZDROBNIONA, WĘDZONA, SUROWA

85% mięsa wieprzowego, 9% mięsa wołowego, tłuszcz wieprzowy

od +2°C do +8°C | 8 dni | ok. 0,25 kg

osłonka nie jest jadalna

G

DANIA GOTOWE

Galaretka drobiowa

GALARETKA Z MIĘSEM Z KURCZĄT

57% mięso z kurcząt

od 0°C do +4°C | 8 dni | ok. 0,2 kg

opakowanie produktu nie jest jadalne

Galaretka z policzków

GALARETKA Z POLICZKÓW WIEPRZOWYCH

57% mięsa z policzków wieprzowych

od 0°C do +4°C | 8 dni | ok. 0,2 kg

opakowanie produktu nie jest jadalne

Rolady wołowe

SUROWY WYRÓB MIĘSNY, PRODUKT Z MIĘSA WOŁOWEGO, POCIĘTEGO W PLASTRY, ZWINIĘTEGO W ROLADKI Z FARSZEM

mięso wołowe,
farsz (boczek wędzony, ogórki konserwowe, cebula, musztarda)

od 0°C do +4°C | MAP, VACUM 8 dni

Rolady wieprzowe

SUROWY WYRÓB MIĘSNY, PRODUKT Z MIĘSA WIEPRZOWEGO, POCIĘTEGO W PLASTRY, ZWINIĘTEGO W ROLADKI Z FARSZEM

mięso wieprzowe,
farsz (boczek wędzony, ogórki konserwowe, cebula, musztarda)

od 0°C do +4°C | MAP, VACUM 8 dni

Nuggetsy z fileta

PRODUKT Z PIERSI KURCZAKA, FORMOWANY, PANIEROWANY, SMAŻONY

91% mięsa z piersi kurcząt

od +2°C do +8°C | MAP, VACUM 8 dni

Polędwiczki z fileta

PRODUKT Z PIERSI KURCZAKA,
PANIEROWANY, SMAŻONY

91% mięsa z piersi kurcząt

od +2ºC do +8ºC | MAP, VACUM 8 dni

Kotlety mielone

PRODUKT WIEPRZOWY,
ŚREDNIO ROZDROBNIONY, SMAŻONY

91% mięsa wieprzowego

od +2ºC do +8ºC | MAP, VACUM 8 dni

Karczek bez kości grill

PRODUKT SEZONOWY

100 g produktu wytworzono
z 83 g mięsa wieprzowego

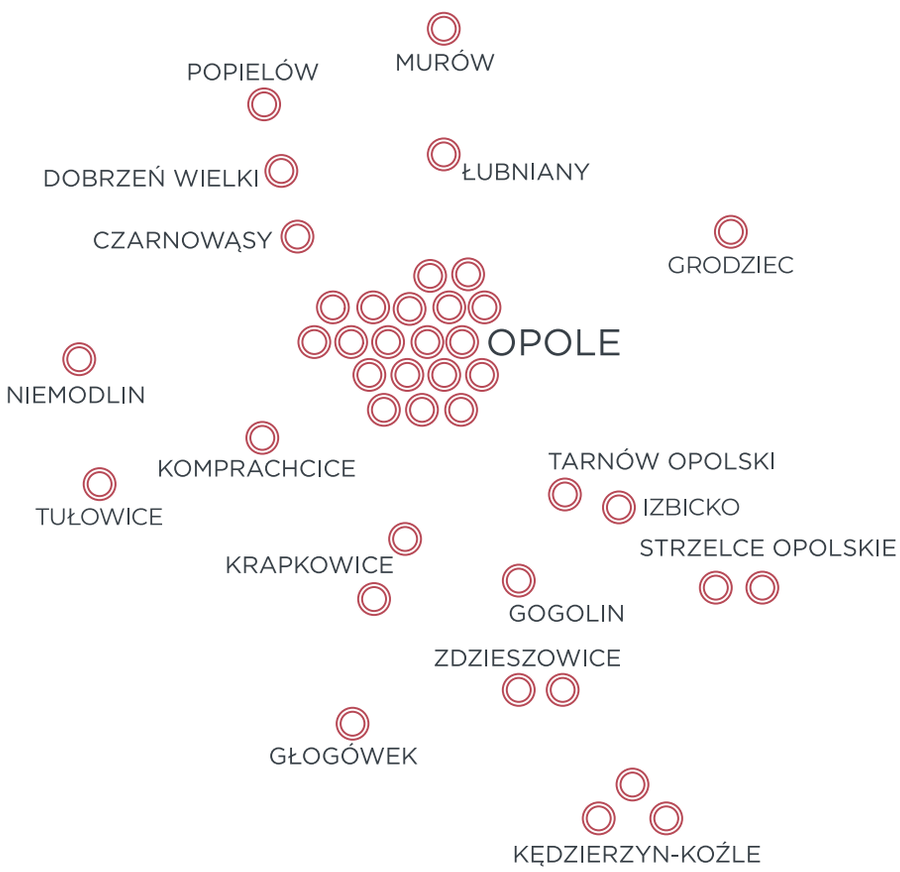
od +2ºC do +8ºC | MAP, VACUM 8 dni

POLECAMY TYPOWE PRODUKTY Z REGIONU ŚLĄSKA OPOLSKIEGO

Wyjątkowy tradycyjny smak!

ZAPRASZAMY DO PONAD 30 NASZYCH SKLEPÓW NA OPOLSZCZYŹNIE

NASZE SKLEPY



ZAKŁAD PRZETWÓRSTWA MIĘSNEGO
Joachim Matejka

NASZE PRODUKTY POWSTAJĄ Z LOKALNYCH SUROWCÓW

ZAKŁAD
PRZETWÓRSTWA MIĘSNEGO
JOACHIM MATEJKA
45-661 Opole, ul. Przelotowa 19
tel: +48 77 4029500
fax: +48 77 4029510
e-mail: zpmmatejka@gmail.com

GODZINY
PRACY ZAKŁADU
Pon-Pt 7.00-20.00

DZIAŁ HANDLOWY
ZAMÓWIENIA I REKLAMACJE
tel:. +48 77 402 95 00
tel:. +48 77 402 95 05
e-mail: handelmatejka@gmail.com

MATEJKA.PL