1989

Kawscy

MISTRZOWIE WĘDLINIARSTWA

30 ZM KAWSCY Lat

Katalog Produktowy



www.kawscy.pl

HISTORIA

Rodzinna tradycja, sprawdzone receptury, najwyższej jakości surowce pochodzące od lokalnych dostawców – wszystko to sprawia, że nasze produkty zachwycają smakiem już od 30 lat.

Historia firmy rozpoczyna się od Norberta Kawskiego. To on, w 1989 roku, dzięki uporowi, ciężkiej pracy i pasji postanowił zrealizować marzenie swoje i swojego ojca – zbudować własną wędzarnię. I tak powstała Masarnia N. Kawski.

Zaczynaliśmy jako niewielka firma, która zatrudniała tylko 4 osoby. Do 1994 zakład znajdował się w Kwidzynie. Pięć lat wystarczyło, by Nasi Klienci docenili jakość naszych wyrobów i byśmy z małej przydomowej wędzarni zamienili się w średnie przedsiębiorstwo. Poszerzyliśmy nie tylko asortyment, ale przede wszystkim trafiliśmy na zalesione i malownicze tereny dolnego Powiśla, a dokładnie do Ryjewa.

Rok 2011 przyniósł kolejne zmiany. Do firmy dołączyło nowe pokolenie rodu Kawskich. Dzięki temu zakład stał się firmą rodzinną i funkcjonuje jako spółka jawna. Cieszymy się, że nasza tradycja rodzinna jest nadal kontynuowana.

Dynamiczny rozwój firmy nastąpił w 2015 roku. Zakłady Mięsne Kawscy rozpoczęły swoją produkcję w nowym nowoczesnym zakładzie w Różnowie z doskonale wyposażonym parkiem maszynowym.

W chwili obecnej posiadamy już ponad 30 firmowych sklepów rozsianych po całym województwie pomorskim, warmińsko – mazurskim i niektórych miejscowościach województwa kujawsko – pomorskiego oraz w licznych hurtowniach. Cieszymy się, że nasz smak i jakość doceniają również szkoły i przedszkola, serwując dzieciom nasze produkty. To świadczy o tym, że nasze wyroby cieszą się Państwa zaufaniem.

Dziękujemy.

Legenda:

- mięso wołowe
- mięso wieprzowe
- mięso drobiowe
- mięso drobiowe indycze
- VAC - vac
- LUZ - luz
- WOR - woreczek perforowany
- BAT - baton
- BLK - blok
- FOR - foremka
- MAP - map
- waga

Wędzone dymem w wędzarni tradycyjnej

Kabanosy

0,7 | WOR | DATA 30



Kabanosy to nasza największa duma. Cieszą się największym uznaniem Naszych Klientów. To zasługa doskonałej jakości mięsa wieprzowego i specjalnie wyselekcjonowanej kompozycji ziół oraz przypraw. 100g naszych Kabanosów wyprodukowano ze 166g mięsa wieprzowego. Wędzimy je na dorodnym drewnie olchowym tuż nad paleniskiem. Dzięki temu otrzymujemy delikatne w smaku, a zaraz charakterystyczne i niepowtarzalne wyroby. Ich smak i aromat skusi każdego amatora mięsnych przekąsek!

Nagrody i wyróżnienia:

100g Kabanosów wyprodukowano ze 166g mięsa.

Kiełbasa Jałowcowa





Kiełbasa jałowcowa to tradycyjna kiełbasa o charakterystycznym kruchym mięsie. Wytwarzana jest z najlepszej jakości mięsa wieprzowego. Swoją nazwę zawdzięcza owocom jałowca. To dzięki nim możemy zachwycać się nie tylko niezwykłym smakiem, ale i aromatem. Charakterystyczny zapach uzyskujemy już podczas procesu wędzenia w wędzarni tradycyjnej na dorodnym drewnie olchowym tuż nad paleniskiem.
Kiełbasę jałowcową polecamy dla wielbicieli tradycyjnych smaków i ceniących dobrą jakość. Jest także niezastąpiona podczas spotkań rodzinnych i świąt.

Nagrody i wyróżnienia:



Kiełbasa Myśliwska





Kiełbasa myśliwska należy do rodzin kiełbas tradycyjnych. Swój smak zawdzięcza specjalnej kompozycji ziół i przypraw oraz relatywnie długiemu procesowi wędzenia i suszenia. Dzięki temu uzyskujemy dobrze przyprawioną kiełbasę o lekko pomarszczonej skórce.
Polecamy szczególnie dla wielbicieli tradycyjnych smaków i do przygotowania zapiekanek.

Nagrody i wyróżnienia:





Żywiecka Premium





Kiełbasa żywiecka to uczta dla smakoszy. Specjalnie wyselekcjonowane mięso gwarantuje niezwykły smak, a idealnie dobrana kompozycja przypraw i ziół gwarantuje niezwykłe doznania kulinarne. Kiełbasa żywiecka idealnie komponuje się ze świeżym chlebem z odrobiną wiejskiego masła.

Nagrody i wyróżnienia:



Kabanosik Pikantny





Kabanosik pikantny swój smak zawdzięcza najwyższej jakości mięsa wieprzowego oraz specjalnej kompozycji ziół i pikantnych przypraw. Charakterystyczny zapach uzyskujemy już podczas procesu wędzenia.

Kiełbasa Bawarska





Jedna z najlepszych kiełbas wędzonych, podsuszanych. Swoim smakiem, który zawdzięcza wyjątkowo dobranej mieszance przypraw, zachwyci nawet najbardziej wymagające podniebienia. Znajduje uznanie wśród ludzi ceniących smak i zapach dobrych wędlin.

Krakowska Sucha





W jej skład wchodzi ceniona przez masarzy na całym świecie szynka wieprzowa. Tu każdy kawałeczek mięsa, ziarenko pieprzu, szczypta ziół i kryształek soli ma znaczenie. Jej nietuzinkowy smak przypomina nam o jakości polskich wyrobów tradycyjnych.

Kiełbasa Piwna



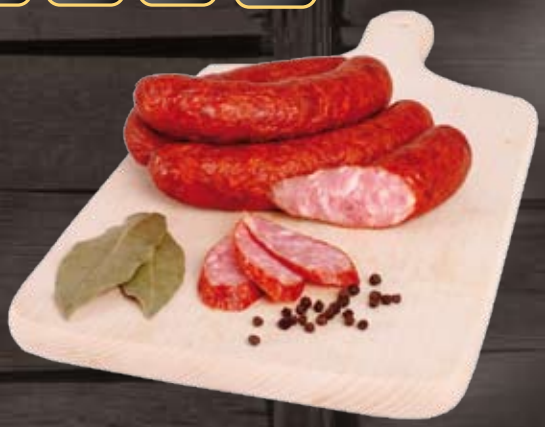


Kiełbasa piwna produkowana jest z mięsa wieprzowego, średnio rozdrobnionego. Swój charakterystyczny smak zawdzięcza szczypcie naturalnych przypraw, przede wszystkim czarnemu pieprzowi.
Polecamy szczególnie do przygotowania smacznych i zdrowych kanapek z dodatkiem zielonej sałaty i aromatycznego pomidora. Stanowi również idealną przekąskę.

Nagrody i wyróżnienia:

Polska Pieczona





Kiełbasa polska pieczona to doskonale zmielone mięso przyprawione z dominacją czosnku i majeranku.
Polecamy szczególnie do przygotowania smacznych zapiekanek makaronowych i ziemniaczanych.
Kiełbasa doskonale podkreśli ich smak i aromat.

Nagrody i wyróżnienia:

Kiełbasa Sucha





Kiełbasa sucha to jedna z najlepszych kiełbas. Jej wyśmienity smak gwarantuje wysokiej jakości mięso o obniżonej zawartości tłuszczu.
Dlatego polecamy szczególnie tym, którzy dbają o dobrą linię i chcą jeść chudo. Doskonale wygląda i smakuje pokrojona w plasterki. Jej smak dopełni świeży chlebek z masłem. Niezastąpiona również do grzanek z serem.

Szynka ze Spichrza





Szynka ze spichrza to jedna z najszlachetniejszych wędlin produkowanych w naszym zakładzie. Zanim szynka trafi na Państwa stół, wcześniej leżakuje w specjalnej marynacie. Dodatek świeżych ziół oraz świeżo mielonej soli i pieprzu sprawia, że otrzymujemy wyrób najwyższej jakości. Wszystko w trosce o podniebienia naszych Klientów.
Szynkę ze spichrza polecamy szczególnie na spotkania w gronie rodzinnym do wspólnego biesiadowania. Jej smak ucieszy wszystkich domowników.

Schab ze Spichrza





Schab ze spichrza to jedna z delikatniejszych naszych wędlin. Jest krucha i delikatna w smaku. Klasyka gatunku.
Schab ze spichrza polecamy szczególnie na wytrawne przyjęcia. Doskonale sprawdzi się również na codzienne śniadania i kolacje.

Boczek ze Spichrza





Boczek ze spichrza, czyli mięsnotłuszczowy wędzony przysmak. Jego smakowi nie oprze się żaden entuzjasta staropolskiej kuchni.
Polecamy szczególnie do jajecznicy, na dobry początek dnia. Smakuje wybornie.

Kiełbasa ze Spichrza





Idealne połączenie mięsa i przypraw. To dzięki temu uzyskaliśmy produkt wysokiej jakości.
Polecamy szczególnie jako przekąskę. Jest tak dobra, że nie potrzebuje dodatków w postaci chleba.

Polędwica Surowo-Wędzona

1,5 | VAC | DATA 21



Ogonówka Surowo-Wędzona

1,0 | VAC | DATA 21



Szynka Pomorska Surowo-Wędzona

0,9 | VAC | DATA 21



Karczek Wędzony

2,8 | VAC | DATA 28



Boczek Surowo-Wędzony

2,4 | VAC | DATA 21



Boczek Wędzony

2,4 | VAC | DATA 28



Szynka Pomorska

1,4 | VAC | DATA 28



Polędwica Sopocka

1,8 | VAC | DATA 21



Szynka Polska

1,8 | VAC | DATA 28



Szynka z Komina

2,9 | VAC | DATA 28



Łopatka z Majerankiem

1,7 | VAC | DATA 28



Szynka Bacy

1,0 | VAC | DATA 28



Boczek w Przyprawach

1,4 | MAP | DATA 28



Rolada Boczkowa

2,5 | VAC | DATA 21



Podgardle Wędzone

1,0 | LUZ | DATA 21



Pachwina Wędzona

0,6 | LUZ | DATA 21



Szynka Wędzona

1,3 | VAC | DATA 21



Udka Wędzone

1,0 | MAP | DATA 18



Schab Dojrzewający

1,0 | VAC | DATA 50



Ogonówka Dojrzewająca

1,0 | VAC | DATA 50



Szynka na Biało

0,7 | VAC | DATA 28



Schab na Biało

0,8 | VAC | DATA 28



Schab Jak Dawniej

1,4 | VAC | DATA 60



Szynka Jak Dawniej

0,8 | VAC | DATA 60



Szynka z Pieca

2,0 | VAC | DATA 28



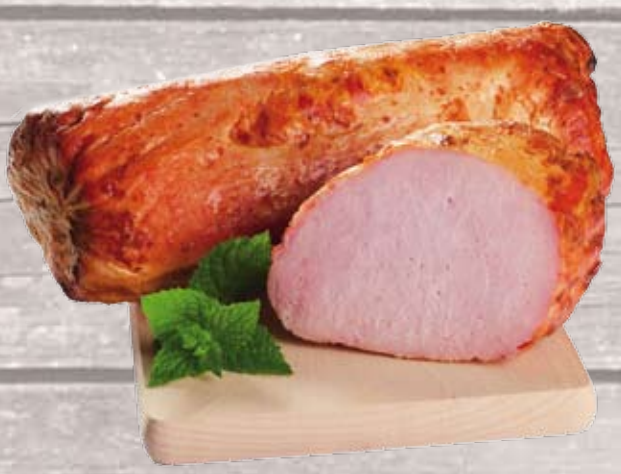
Boczek z Pieca

1,5 | VAC | DATA 28



Schab z Pieca

1,5 | VAC | DATA 28



Szynka Pieczona Na Maśle

2,0 | VAC | DATA 28



Schab Na Miodzie

1,2 | VAC | DATA 28



Szynka Na Miodzie

1,3 | VAC | DATA 28



Biała Parzona

1,7 | MAP | DATA 21



Paluchy

1,8 | MAP | DATA 21



Kiełbasa Krucha Czosnkowa

1,8 | MAP | DATA 28



Kiełbasa Pomorska

1,6 | MAP | DATA 28



Kiełbasa Tuchowska

1,0 | LUZ | DATA 21



Szczególnie sławna i poszukiwana kiełbasa tuchowska o wyjątkowym smaku i pierwszorzędnej jakości, produkowana w tradycyjny sposób. Szara w środku, a różowa po brzegach, uwodzicielsko pachnąca czosnkiem. Kiełbasa podsuszana z łatwością dająca się kroić w plasterki.

Kiełbasa Bydgoska

1,2 | MAP | DATA 28



Polska Wędzona

1,4 | MAP | DATA 21



Kiełbasa Boczkowa

1,8 | MAP | DATA 28



Kiełbasa Zwyczajna

1,4 | MAP | DATA 21



Kiełbasa Śląska

1,8 | MAP | DATA 31



Kiełbasa ze Świniobicia

1,0 | MAP | DATA 28



Parówki Delikatne

0,5 | MAP | DATA 21



Parówki

0,5 | MAP | DATA 21



Serdelki

1,5 | MAP | DATA 21

PRODUKT NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI



Serdelki wieprzowe to nasze najchętniej kupowane wyroby. Cienka skórka i delikatny smak polubiły szczególnie dzieci. Polecamy szczególnie na pierwsze śniadanie. Nie oprze im się żaden niejadek.
Nasze serdelki dostarczą energii na cały dzień.



Krakowska Parzona

1,0 | VAC | DATA 18



Szynka Prasowana

2,3 | BAT | DATA 21



Szynka Królewska

3,0 | BAT | DATA 21



Szlachetna z Pieprzem

2,5 | BAT | DATA 18



Szynkowa Delikatesowa

0,8 | VAC | DATA 21



Wędzonka Miodowa

2,0 | VAC | DATA 18



Boczek Lux

2,5 | VAC | DATA 21



Łopatka Piastowska

3,2 | BAT | DATA 28



Mielonka Wieprzowa

0,8 | BAT | DATA 21



Mielonka z Weka

0,4 | BAT | DATA 28



Pieczeń Chlebowa

1,3 | VAC | DATA 21





Kurczak Gotowany

2,5 | BAT | DATA 21



Filet Szlachetny z Indyka

2,2 | BAT | DATA 21



Szynka Krucha z Kurczaka

1,7 | BAT | DATA 14



Filet z Kurczaka w Galarecie

2,0 | BAT | DATA 14





Pasztet z Blachy

1,0 | VAC | DATA 14



Pieczeń Leśnika

1,0 | VAC | DATA 21



Pasztet Pieczony z Kurczaka

1,0 | VAC | DATA 14



Pieczeń Bohuna

1,4 | VAC | DATA 18





Pasztetowa z Boczkiem

1,2 | BAT | DATA 14



Pasztetowa z Kurkami

1,2 | BAT | DATA 14



Pasztetowa Delikatesowa

1,0 | BAT | DATA 14

PRODUKT NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI



Pasztetowa Podwędzana

1,0 | MAP | DATA 21





Salceson

0,7 | BAT | DATA 14



Salceson Sołtysa

3,2 | BAT | DATA 18



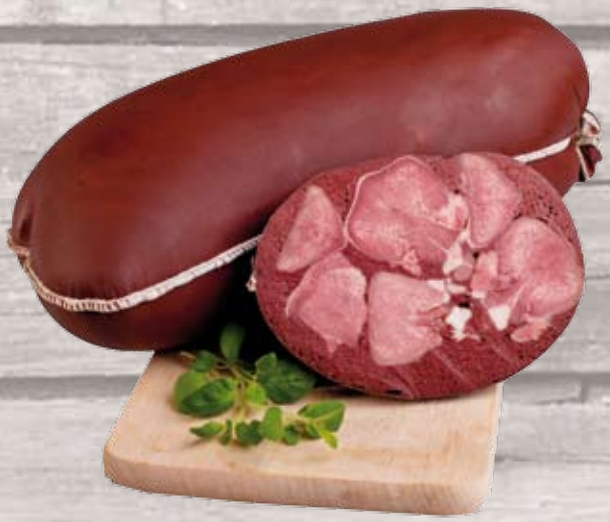
Salceson Czarny

1,8 | BAT | DATA 21



Salceson Ozorkowy

3,2 | BAT | DATA 14



Kaszanka

0,7 | MAP | DATA 14





Metka Wędzona

0,5 | BAT | DATA 12



Smarowidło Cebulowe

0,3 | BAT | DATA 10



Golonka Bawarska

0,5 | VAC | DATA 21



Farsz Klopsowy

0,6 | BAT | DATA 6



Biała Surowa

0,8 | MAP | DATA 8



Naszą białą surową kiełbasę polecamy szczególnie dla smakoszy staropolskiej kuchni. Będzie doskonałym dodatkiem do wielkanocnego żurku. Zachwyci smakiem i wprowadzi w ciepły świąteczny nastrój. Nasza biała kiełbasa idealnie łączy się z żurkiem na domowym zakwasie.

Kiszka Ziemniaczana

0,8 | MAP | DATA 21



PRODUKT SEZONOWY 100% SATYSFAKCJI KISZKA ZIEMNIACZANA

Kiszka ziemniaczana jest charakterystyczna dla kuchni podlaskiej. Ta pożywna potrawa swój smak zawdzięcza ziemniakom, skwarkom z boczku i podsmażonej posiekanej cebuli. Idealnie nadaje się na grilla lub do piekarnika. Po upieczeniu wyglądem zewnętrznym przypomina rumianą, ciemnobrązową kiełbasę o chrupiącej skórce.

Boczek Smarowny

0,35 | FOR | DATA 14



Wyśmienity smak i idealna do smarowania konsystencja świetnie nadają się do przygotowywania przekąsek . Smak udoskonala boczek delikatnie wędzony z dodatkiem wyselekcjonowanych naturalnych przypraw . Najlepiej smakuje z kromką świeżego pieczywa.

Smalec z Mięskiem

0,35 | FOR | DATA 21



Stara Polska tradycja wg przepisów naszych babć. Wysmażone mięsko z dodatkiem prażonej cebuli i dobranych przypraw nadaje zwykłemu smalcu niepowtarzalny smak. Doskonale nadaje się do wszelkiego rodzaju pieczywa. Idealnie komponuje się z kiszonym ogórkiem. Smak prawdziwie domowy dla amatorów polskiej kuchni. Może być wykorzystany do okraszenia domowych pierogów. Znajduje również uznanie jako podkład do jajecznicy.



Z.M. Kawscy
Różnowo 7a
14-240 Susz

tel.: +48 55 278 69 09
tel.: +48 501 376 497
tel.: +48 509 414 256

biuro@kawscy.pl
www.kawscy.pl

Zamówienia
tel.: +48 506 020 796
handlowiec@kawscy.pl

30 Lat ZM Kawscy

www.kawscy.pl