

CZŁONKOWIE SIECI DZIEDZICTWA KULINARNEGO MAZOWSZE

23/11/2009 14:10, aktualizacja: 16/05/2017 11:35 | Zamieścił: Iwona Dybowska, Autor:

Departament Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich

P.P.U.U.H. Bekon



Wyroby wytwarzane w moim zakładzie są produkowane w/g. starych tradycyjnych receptur przekazywanych z pokolenia na pokolenie. Do produkcji używane jest mięso przede wszystkim z własnej ubojni, żywec jest kupowany od rolników indywidualnych z okolic Szydłowca, którzy karmią świnki głównie paszami wyprodukowanymi we własnym gospodarstwie.

Do produkcji wędlin używam tylko przypraw naturalnych takich jak: sól, pieprz naturalny, pieprz ziołowy, cebula, czosnek, cukier, ziele angielskie, liść laurowy, gorczyca, kolendra i wiele innych. Ponieważ Zakład mój jest małym zakładem rzemieślniczym i produkcja jest niewielka, niektóre wyroby są mieszane ręcznie a nawet mięso na kielbasę staropolską jest ręcznie krojone jak również wątróbka do kaszanki wiejskiej krojona jest ręcznie. Po prostu robię to starymi metodami tak jak nauczyłem się od mojego ojca. Dlatego też wyroby produkowane w moim zakładzie posiadają niepowtarzalny smak i są oryginalnymi wyrobami tradycyjnymi. Firma produkcji wędlin jest zarejestrowana od kwietnia 2005 roku, wcześniej istniała jako firma ubojowa i handel mięsem.

NASZE OSIĄGNIĘCIA:

- Wojewódzki Finalista Inicjatywy Pozytywistycznej „Polski Producent Żywności”
- Rok 2006 – Kaszanka Szydłowiecka z wątróbką
- 2007 – Smalczyk do smarowania
- 2008 – Salceson „Rolada Królewska „
- 2009 – Kielbasa Staropolska

Ponadto:

I miejsce w konkursie o LAUR MARSZAŁKA woj. Mazowieckiego w 2008 r. za „Kaszankę Wiejską” oraz

PUCHAR MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI za zajęcie II miejsca w konkursie na najlepszą prezentację tradycyjnych produktów spożywczych podczas IV Dni Produktu Regionalnego i Tradycyjnego „POLSKIE SMAKI” 2008r.

Lista wytwarzanych produktów:

Kiełbasa szydlowiecka pieczona z oczkiem

Kaszanka szydlowiecka z wątróbką

Pasztet domowy szydlowiecki

Kiełbasa staropolska szydlowiecka

Smalczyk do smarowania

Salceson „Rolada Królewska”

Kabanosy wieprzowe w naturalnym baranim jelicie

Słonina wędzona

Wędzonki:

Udziec wędzony

Szynka z nogą

Szynka tradycyjna

Schab wędzony

Schab wędzony po warszawsku

Rolada schabowa

Polędwiczki wędzone

Boczek wędzony

Baleron wędzony

Mięsa pieczone:

Schab pieczony

Schab pieczony ze śliwką

Schab pieczony z morelą

Schab pieczony z żurawiną

Karkówka pieczona

Szynka pieczona szpikowana słoniną

Boczek pieczony

Wędliny dojrzewające:

Szynka

Schab

Karkówka

Boczek

Polędwiczki

Adres:

P.P.U.U.HBekon

ul. Słoneczna 18

26-500 Szydłowiec

Telefon +48 (48) 617-16-44, +48 (0) 501 460 649

podgorski.bartosz@wp.pl



POWIĄZANE

- [Rolnicy, ogrodnicy, przedsiębiorstwa rybackie i przetwórcy żywności](#)

UWAGA

Informacje opublikowane przed 1 stycznia 2021 r. dostępne są na stronie archiwum.mazovia.pl