



TENDER  
*meat*

LEGENDARNA AMERYKAŃSKA  
**WOŁOWINA**  
**BLACK ANGUS**  
**USA**

Odkryj naszą linię butikowych  
produktów wołowych premium



Funded by the Beef Checkoff.

*Love Meat Tender!*

## Firmę Tender Meat tworzy zespół pasjonatów oraz specjalistów do spraw mięs premium

Od 30 lat działamy na europejskim rynku gastronomicznym oraz na rynku delikatesów jako importer, eksporter, producent i dystrybutor.

Naszym flagowym produktem jest wołowina USA, którą zaczęliśmy sprowadzać do Polski jako pierwsza firma już w 2000 roku. Jakość tego produktu została doceniona na polskim rynku HoReCa bardzo wysoko, co przełożyło się na wyniki sprzedaży i otrzymanie od USMEF (US Meat Export Federation) prestiżowego wyróżnienia przyznawanego rocznie tylko jednej firmie na świecie: „Distributor of the year 2000”.



Wybraliśmy jakość! Dlatego w produkcji naszych steków i burgerów Black Angus wykorzystujemy selekcyjonowaną, marmurkową, sezonowaną wołowinę ze Stanów Zjednoczonych. Spełnia ona najwyższe światowe standardy jakości, a także charakteryzuje się unikalnymi walorami smakowymi i powtarzalnością. Co równie istotne w procesie produkcji żywca kładziony jest największy nacisk na zasady zrównoważonego, odpowiedzialnego rolnictwa oraz dobrostan zwierząt.

# WYBRALIŚMY JAKOŚĆ

---

## **Wiedza, specjalizacja, doświadczenie**

Sprzedaż najwyższej jakości wołowiny od 30 lat

## **Dedykowana oferta**

Produktów i usług

## **Pierwszy**

Dostawca amerykańskiej wołowiny na polskim rynku

## **Lider**

Sprzedaży wołowiny premium na polskim rynku

## **Gwarancja**

Identyfikowalności, kontroli jakości i rzetelności

## **Wsparcie i obsługa klienta**

Wsparcie marketingowe sprzedaży point-of-sale, digital oraz event marketing

## **Logistyka**

Elastyczne dopasowanie do potrzeb i wymagań klienta

**DLACZEGO WARTO  
NAM  
ZAUFAĆ?**

---



**Dedykowana specjalnie na rynek Unii Europejskiej  
produkcja amerykańskiej wołowiny Black Angus  
ma spełniać najwyższe standardy jakościowe.**

Producenci żywca wyselekcjonowani do przygotowania bydła na eksport do UE zobligowani są do spełnienia rygorystycznych warunków hodowli.

Musi ona uwzględniać przede wszystkim najwyższe standardy dobrostanu zwierząt. Bydło chowane jest tradycyjnie w zgodzie z naturą na obszernych preriach stanów USA ze stałym dostępem do świeżej trawy, wody i z daleka od zanieczyszczeń przemysłowych.



**JAKOŚĆ  
AMERYKAŃSKIEJ WOŁOWINY  
POWSTAJE NA POLU**

---



**Ta historia zaczyna się w rodzinnych, tradycyjnych gospodarstwach, w których doświadczeni farmerzy z wielką precyzją i oddaniem chowają swoje bydło, dbając o całe stado i jednocześnie każdą sztukę z osobna.**

System hodowli prowadzony od pokoleń, poprzez krzyżowanie najlepszego bydła rasy Black Angus, doprowadził do wyselekcjonowania wyjątkowej genetyki. Bydło o bardzo dobrej genetyce jest zdrowe i prawidłowo się rozwija bez użycia antybiotyków czy hormonów wzrostu, a ponadto daje mięso naturalne i pełne smaku.

Farmerzy uczestniczący w programie produkcji żywca na rynek UE po 24 miesiącach przekazują młode osobniki do dalszego opasu do feedlotów na tzw. finisz. Jest to intensywny opas wysokoenergetycznym ziarnem przez 100 kolejnych dni, podczas których mięso uzyskuje legendarną i charakterystyczną dla wołowiny USA marmurkowość, kruchość i soczystość.

## **POD OKIEM TROSKLIWYCH RANCHERÓW**





Dla utrzymania doskonałej jakości wołowiny USA uzyskanej w procesie hodowli konieczne jest przestrzeganie rygorystycznych zasad na kolejnych etapach łańcucha produkcji. Dlatego zarówno, jeśli chodzi o transport jak i zakład uboju i rozbioru obowiązują precyzyjne protokoły procesu produkcji gwarantujące jakość i powtarzalność wołowiny „od pola do talerza”.

## **STARANNOŚĆ NA KAŻDYM ETAPIE ŁAŃCUCHA PRODUKCJI**

---





Tylko kilka zakładów mięsnych w Stanach Zjednoczonych zostało wyselekcjonowanych do produkcji na rynek Unii Europejskiej. Muszą one spełniać wymogi jakościowe oraz bezpieczeństwa żywności USA, a dodatkowo standardy i obostrzenia narzucone przez Unię Europejską. Każdy element wychodzący do sprzedaży charakteryzuje się pełną identyfikowalnością pochodzenia.

Do UE eksportowana jest wyłącznie wołowina z USA w najwyższych klasach jakości według klasyfikacji amerykańskiego systemu nadzorowanego przez Departament Rolnictwa USA: USDA CHOICE oraz USDA PRIME. Oznacza to, że na rynek UE trafia powtarzalny pod każdym względem produkt najwyższej jakości. Dlatego spotykamy go w najlepszych restauracjach i delikatesach „starego kontynentu”.

## **SPECJALNY PROGRAM PRODUKCJI I SELEKCJA NA RYNEK UNII EUROPEJSKIEJ**





POZNAJ LINIĘ  
**STEKÓW** ORAZ **BURGERÓW**  
**PREMIUM**

---





GWARANCJA KRUCHOŚCI  
I MARMURKOWOŚCI



700 DNI GRASS FED  
100 DNI GRAIN FINISH



SEZONOWANIE MIĘSA MIN 40 DNI



ŻADNYCH ANTYBIOTYKÓW  
ANI HORMONÓW (PROGRAM NHTC)



BOGACTWO PROTEIN, WITAMIN  
I SKŁADNIKÓW ODŻYWCZYCH



NAJWYŻSZE STANDARDY JAKOŚCI  
I BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOCI  
GWARANTOWANE PRZEZ USDA  
I WYMOGI PRZEPISÓW PRAWA UE

BUTIKOWA PRODUKCJA  
DLA **GASTRONOMII**  
ORAZ **DELIKATESÓW**



Naszym flagowym produktem jest stek z antrykotu bez kości USA Black Angus (Rib eye steak). Jego nadzwyczajny smak i kruchość mięsa nie mają sobie równych. Jest to zasługą wysokiego poziomu marmurkowości charakterystycznego dla mięśnia oka antrykotu (longissimus dorsi oraz przyległych mięśni spodnich). Jest to grupa mięśni grzbietowych, które dzięki małej pracy motorycznej podczas ruchu zwierzęcia pozbawione są twardych tkanek i ścięgien. Dlatego są one uważane za najlepsze elementy stekowe.

OPAKOWANIE DO SPRZEDAŻY DETALICZNEJ			GRAMATURA	OPAKOWANIE ZBIORCZE
Pakowany na tacce skin pack	produkt chłodzony	USDA PRIME lub CHOICE	300	4 tacki
Pakowany w vacuum plus pudełko	produkt mrożony	USDA PRIME lub CHOICE	450	5 pudełek
OPAKOWANIE DO SPRZEDAŻY FOOD-SERVICE			GRAMATURA	OPAKOWANIE ZBIORCZE
Pakowany indywidualnie w vacuum - steki	produkt chłodzony/ mrożony	USDA PRIME lub CHOICE	300	15 zgrzewek
Pakowany indywidualnie w vacuum - elementy	produkt chłodzony/ mrożony	USDA PRIME lub CHOICE	6000	3 zgrzewki

Sezonowane minimum 40 dni

# STEK Z ANTRYKOTU USA BLACK ANGUS





Stek z rostbefu bez kości (New York steak) USA Black Angus charakteryzuje pełnia smaku i aromatu mięsa wołowego. Za te cechy jest jednym z najbardziej docenianych steków wśród koneserów wołowiny. Wycinamy go z elementu rozciągającego się od kości biodrowej do łopatki. Jest częścią mięśnia najdłuższego grzbietu i górnej części mięśnia skośnego brzucha. Analogicznie jak antrykot, rostbef znajduje się w grupie mięśni grzbietowych, a więc najlepszych na steki.

OPAKOWANIE DO SPRZEDAŻY DETALICZNEJ			GRAMATURA	OPAKOWANIE ZBIORCZE
Pakowany na tacce skin pack	produkt chłodzony	USDA PRIME lub CHOICE	300	4 tacki
Pakowany w vacuum plus pudełko	produkt mrożony	USDA PRIME lub CHOICE	450	5 pudełek

  

OPAKOWANIE DO SPRZEDAŻY FOOD-SERVICE			GRAMATURA	OPAKOWANIE ZBIORCZE
Pakowany indywidualnie w vacuum - steki	produkt chłodzony/ mrożony	USDA PRIME lub CHOICE	300	15 zgrzewek
Pakowany indywidualnie w vacuum - elementy	produkt chłodzony/ mrożony	USDA PRIME lub CHOICE	5500	3 zgrzewki

Sezonowane minimum 40 dni

# STEK

## Z ROSTBEFU

## USA BLACK ANGUS



Tri tip steak USA Black Angus wycinany jest z ogonka krzyżowej wołowej (mięsień w kształcie trójkąta M. tensor fasciae). Wyróżnia go duży przerost marmurkowości, która gwarantuje soczystość i smakowitość. Intensywny mięsny aromat oraz charakterystyczny pasek okrywy tłuszczowej, który zostawiamy na jednej z krawędzi steka sprawia, że w smaku jest on podobny do steka z rostbefu. Trójkątny kształt mięśnia sprawia, że wycięte z niego steki mają dość nieregularne kształty w smaku natomiast są doskonałe. Rekomendujemy marynowanie przed przyrządzeniem.

OPAKOWANIE DO SPRZEDAŻY DETALICZNEJ			GRAMATURA	OPAKOWANIE ZBIORCZE
Pakowany na tacce skin pack (2 szt.)	produkt chłodzony	USDA PRIME lub CHOICE	300	8 tacek
Pakowany w vacuum plus pudełko (2 szt.)	produkt mrożony	USDA PRIME lub CHOICE	500	10 pudełek
OPAKOWANIE DO SPRZEDAŻY FOOD-SERVICE			GRAMATURA	OPAKOWANIE ZBIORCZE
Pakowany indywidualnie w vacuum - steki	produkt chłodzony/ mrożony	USDA PRIME lub CHOICE	250	20 zgrzewek
Pakowany indywidualnie w vacuum - elementy	produkt chłodzony/ mrożony	USDA PRIME lub CHOICE	2500	5 zgrzewek

Sezonowane minimum 40 dni

## TRI-TIP STEAK USA BLACK ANGUS





Teres Major steak USA Black Angus, znany także pod nazwami Petite Tender lub Chuck tender to mały mięsień wycinany z łopatki wołowej. Zawiera mało tkanki tłuszczowej oraz mało tkanki łącznej. Pomimo stosunkowo małej marmurkowości charakteryzuje się kruchością i delikatnością mięsa. Nie wykonuje pracy motorycznej w związku z tym jego struktura jest bardzo podobna do polędwicy wołowej. Ma także kształt małej polędwiczki. Doskonale nadaje się na grilla. Bardzo dobrze sprawdzi się także przygotowany techniką sous vide.

OPAKOWANIE DO SPRZEDAŻY DETALICZNEJ			GRAMATURA	OPAKOWANIE ZBIORCZE
Pakowany na tace skin pack	produkt chłodzony	USDA PRIME lub CHOICE	250	8 tacek
Pakowany w vacuum plus pudełko	produkt mrożony	USDA PRIME lub CHOICE	500	10 pudełek
OPAKOWANIE DO SPRZEDAŻY FOOD-SERVICE			GRAMATURA	OPAKOWANIE ZBIORCZE
Pakowany indywidualnie w vacuum	produkt chłodzony/ mrożony	USDA PRIME lub CHOICE	500	20 zgrzewek
Pakowany po kilkanaście sztuk w vacuum	produkt chłodzony/ mrożony	USDA PRIME lub CHOICE	5000	2 zgrzewki

Sezonowane minimum 40 dni

## TERES MAJOR STEAK USA BLACK ANGUS





Flat iron steak USA Black Angus wycinany jest z mięśnia łopatki (M. Infraespinoso). Jest to drugi po polędwicy najbardziej delikatny element w tuszy wołowej. W poprzek mięśnia przebiega twarde ścięgno. W zależności od preferencji klienta możemy przygotować steki w dwóch specyfikacjach. Jedną z nich, bardziej ekonomiczną, jest cięcie steków w poprzek mięśnia i zostawienie ścięgna biegnącego przez ich środek. Steki są grubsze i bardziej foremne, należy jednak pamiętać, że to ścięgno nie nadaje się do spożycia i zostaje na talerzu.

OPAKOWANIE DO SPRZEDAŻY DETALICZNEJ			GRAMATURA	OPAKOWANIE ZBIORCZE
Pakowany na tacce skin pack (2 szt.)	produkt chłodzony	USDA PRIME lub CHOICE	300	8 tacek
Pakowany w vacuum plus pudełko (2 szt.)	produkt mrożony	USDA PRIME lub CHOICE	500	10 pudełek

  

OPAKOWANIE DO SPRZEDAŻY FOOD-SERVICE			GRAMATURA	OPAKOWANIE ZBIORCZE
Pakowany indywidualnie w vacuum - steki	produkt chłodzony/ mrożony	USDA PRIME lub CHOICE	250	20 zgrzewek
Pakowany indywidualnie w vacuum - elementy	produkt chłodzony/ mrożony	USDA PRIME lub CHOICE	1500	10 zgrzewek

Sezonowane minimum 40 dni

# FLAT IRON STEAK (Z BŁONĄ) USA BLACK ANGUS





Drugim sposobem wycięcia steka Flat iron jest usunięcie błony na całej długości mięśnia. Otrzymane steki będą bardziej płaskie, o prostokątnych kształtach. Mięso będzie tak jak w pierwszym przypadku idealnie kruche i delikatne, ale nie pozostanie na talerzu żaden ubytek. Flat iron jak sama nazwa wskazuje zawiera znaczną ilość łatwo przyswajalnego żelaza. Ta charakterystyka znajduje odbicie w lekko metalicznym smaku mięsa. Produkt jest idealny dla osób, które powinny uzupełnić ten pierwiastek w swojej diecie.

OPAKOWANIE DO SPRZEDAŻY DETALICZNEJ			GRAMATURA	OPAKOWANIE ZBIORCZE
Pakowany na tace skin pack (2 szt.)	produkt chłodzony	USDA PRIME lub CHOICE	300	8 tacek
Pakowany w vacuum plus pudełko (2 szt.)	produkt mrożony	USDA PRIME lub CHOICE	500	10 pudełek

  

OPAKOWANIE DO SPRZEDAŻY FOOD-SERVICE			GRAMATURA	OPAKOWANIE ZBIORCZE
Pakowany indywidualnie w vacuum - steki	produkt chłodzony/ mrożony	USDA PRIME lub CHOICE	250	20 zgrzewek
Pakowany indywidualnie w vacuum - elementy	produkt chłodzony/ mrożony	USDA PRIME lub CHOICE	1500	10 zgrzewek

Sezonowane minimum 40 dni

# FLAT IRON STEAK (BEZ BŁONY) USA BLACK ANGUS



Picanha USA Black Angus to inaczej okrywa krzyżowej (M. gluteobiceps). Element jest dosyć chudym mięśniami, natomiast zostawiona jest na nim około półtora centymetrowa warstwa tłuszczu, która podczas przyrządzania wytapia się i dodaje smakowitości oraz soczystości. Element ten jest najbardziej doceniany przez miłośników wołowiny w Argentynie i Brazylii za intensywny, pełny smak mięsa.

OPAKOWANIE DO SPRZEDAŻY DETALICZNEJ			GRAMATURA	OPAKOWANIE ZBIORCZE
Element pakowany indywidualnie w vacuum	produkt chłodzony/ mrożony	USDA PRIME lub CHOICE	2500	5 zgrzewek
OPAKOWANIE DO SPRZEDAŻY FOOD-SERVICE			GRAMATURA	OPAKOWANIE ZBIORCZE
Element pakowany indywidualnie w vacuum	produkt chłodzony/ mrożony	USDA PRIME lub CHOICE	2500	8 zgrzewek

Sezonowane minimum 40 dni

# PICANHA USA BLACK ANGUS





Picanha steak USA Black Angus wykrajany jest z okrywy kciżowej (M. gluteobiceps) w poprzek włókien na plastry o grubości około dwóch centymetrów. Wzdłuż dłuższego boku pozostawiona jest 5-10mm warstwa tłuszczu. Stek ten jest idealny do przyrządzenia na grillu. W szczególności nadziewany na specjalną szpadę do grillowania w brazylijskim stylu.

OPAKOWANIE DO SPRZEDAŻY DETALICZNEJ			GRAMATURA	OPAKOWANIE ZBIORCZE
Pakowany na tacce skin pack (2 szt.)	produkt chłodzony	USDA PRIME lub CHOICE	300	8 tacek
Pakowany w vacuum plus pudełko (2 szt.)	produkt mrożony	USDA PRIME lub CHOICE	500	10 pudełek
OPAKOWANIE DO SPRZEDAŻY FOOD-SERVICE			GRAMATURA	OPAKOWANIE ZBIORCZE
Pakowany indywidualnie w vacuum	produkt chłodzony/ mrożony	USDA PRIME lub CHOICE	250	20 zgrzewek

Sezonowane minimum 40 dni

# PICANHA STEAK

## USA BLACK ANGUS





Porterhouse steak USA Black Angus to wyjątkowy stek składający się z charakterystycznej kości w kształcie litery „T” z dużym okiem polędwicy po jednej i rostbefem po drugiej stronie. Stek ten wycinany jest z elementu short loin od strony krzyżowej. Ma znakomite walory kulinarne łącząc delikatność polędwicy z aromatem rostbefu wzmocnioną smakowitością z kości.

OPAKOWANIE DO SPRZEDAŻY DETALICZNEJ			GRAMATURA	OPAKOWANIE ZBIORCZE
Pakowany w vacuum plus pudełko	produkt mrożony	USDA PRIME lub CHOICE	550	5 pudełek

OPAKOWANIE DO SPRZEDAŻY FOOD-SERVICE			GRAMATURA	OPAKOWANIE ZBIORCZE
Pakowany indywidualnie w vacuum	produkt mrożony	USDA PRIME lub CHOICE	550	10 zgrzewek

Sezonowane minimum 40 dni

# PORTERHOUSE

## USA BLACK ANGUS





T-bone steak USA Black Angus wycinany jest z dalszej części elementu short loin w kierunku karku. W tym steaku oko połędwicy jest mniejsze niż w przypadku Porterhouse'a. Jeśli chodzi o walory kulinarne jest to produkt bardzo zbliżony. Poprzez mniejszą połędwicę jest natomiast atrakcyjniejszy cenowo. Jest to jeden z najbardziej klasycznych steków uwielbianych na całym świecie.

OPAKOWANIE DO SPRZEDAŻY DETALICZNEJ			GRAMATURA	OPAKOWANIE ZBIORCZE
Pakowany w vacuum plus pudełko	produkt mrożony	USDA PRIME lub CHOICE	500	5 pudełek

  

OPAKOWANIE DO SPRZEDAŻY FOOD-SERVICE			GRAMATURA	OPAKOWANIE ZBIORCZE
Pakowany indywidualnie w vacuum	produkt mrożony	USDA PRIME lub CHOICE	500	10 zgrzewek

Sezonowane minimum 40 dni

# T-BONE

## USA BLACK ANGUS



Stek z rostbefu z kością USA Black Angus wycinany jest z elementu short loin najbliżej karku. W tym miejscu nie ma już połówki lub jest śladowej wielkości. Stek ten ma wszelkie walory kulinarne rostbefu wzmocnione dodatkowo aromatem z kości, który uwalnia się do mięsa podczas przygotowania. Doskonała propozycja na grilla.

OPAKOWANIE DO SPRZEDAŻY DETALICZNEJ			GRAMATURA	OPAKOWANIE ZBIORCZE
Pakowany w vacuum plus pudełko	produkt mrożony	USDA PRIME lub CHOICE	450	5 pudełek

  

OPAKOWANIE DO SPRZEDAŻY FOOD-SERVICE			GRAMATURA	OPAKOWANIE ZBIORCZE
Pakowany indywidualnie w vacuum	produkt mrożony	USDA PRIME lub CHOICE	450	10 zgrzewek

Sezonowane minimum 40 dni

# STEK Z ROSTBEFU Z KOŚCIĄ USA BLACK ANGUS





Medaliony wołowe eye round USA Black Angus to steki wycięte z ligawy wołowej. Jest to element zawierający bardzo niską zawartość tłuszczu. Również jako mięsień motoryczny jest twardszy niż inne elementy typowo stekowe. Amerykańska wołowina sezonowana jest jednak tak delikatna, że nawet z tego elementu uzyskać można wysokiej jakości produkt przeznaczony do grillowania, smażenia lub duszenia. Warto jednak przed przygotowaniem zastosować tenderyzującą marynatę w celu uzyskania lepszego efektu kulinarnego.

OPAKOWANIE DO SPRZEDAŻY DETALICZNEJ			GRAMATURA	OPAKOWANIE ZBIORCZE
Pakowany na tacce skin pack (2 szt.)	produkt chłodzony	USDA PRIME lub CHOICE	300	8 tacek
Pakowany w vacuum plus pudełko (2 szt.)	produkt mrożony	USDA PRIME lub CHOICE	400	10 pudełek

  

OPAKOWANIE DO SPRZEDAŻY FOOD-SERVICE			GRAMATURA	OPAKOWANIE ZBIORCZE
Pakowany indywidualnie w vacuum - steki	produkt chłodzony/ mrożony	USDA PRIME lub CHOICE	200	30 zgrzewek
Pakowany indywidualnie w vacuum - elementy	produkt chłodzony/ mrożony	USDA PRIME lub CHOICE	2500	5 zgrzewek

Sezonowane minimum 40 dni

## MEDALIONY WOŁOWE EYE ROUND USA BLACK ANGUS



Hanging tender USA Black Angus (Arrachera Colgante del Lomo) zwany inaczej świecą wołową lub przeponą wołową to stek dla prawdziwych koneserów mięsa wołowego. Jest dosyć płaski, a jego włókna przebiegają horyzontalnie. Ponieważ mięsień nie wykonuje intensywnej pracy motorycznej w czasie ruchu zwierzęcia nie zawiera żadnych twardych ścięgien ani tkanek. Stek po przyrządzeniu jest niesamowicie delikatny. Jako element bogato poprzerastany tłuszczem jest także bardzo soczysty i smakowity.

OPAKOWANIE DO SPRZEDAŻY DETALICZNEJ			GRAMATURA	OPAKOWANIE ZBIORCZE
Element pakowany indywidualnie w vacuum	produkt chłodzony/ mrożony	USDA PRIME lub CHOICE	1500	4 zgrzewki

OPAKOWANIE DO SPRZEDAŻY FOOD-SERVICE			GRAMATURA	OPAKOWANIE ZBIORCZE
Element pakowany indywidualnie w vacuum	produkt chłodzony/ mrożony	USDA PRIME lub CHOICE	1500	10 zgrzewek

Sezonowane minimum 40 dni

## HANGING TENDER USA BLACK ANGUS





Flank steak USA Black Angus jest mięśnieniem wycinanym z łaty wołowej (M. Recto Abdominal), znany także pod nazwą bawety małej. Stek ten jest dokładnie obrobiony z tłuszczu i ścięgien. Doskonały jako porcja na grilla, o niskiej zawartości tłuszczu. Charakteryzuje się z jednej strony intensywnym smakiem wołowiny i jednocześnie delikatną strukturą mięsa. Włókna w tym steku ustawione są horyzontalnie. Oznacza to, że ciepło podczas przyrządzania rozchodzi się wolniej niż w steku o podobnej grubości z włóknami ustawionymi wertykalnie. Warto zamarynować go przed przygotowaniem.

OPAKOWANIE DO SPRZEDAŻY DETALICZNEJ			GRAMATURA	OPAKOWANIE ZBIORCZE
Element pakowany indywidualnie w vacuum	produkt chłodzony/ mrożony	USDA PRIME lub CHOICE	900	5 zgrzewek

OPAKOWANIE DO SPRZEDAŻY FOOD-SERVICE			GRAMATURA	OPAKOWANIE ZBIORCZE
Element pakowany indywidualnie w vacuum	produkt chłodzony/ mrożony	USDA PRIME lub CHOICE	900	10 zgrzewek

Sezonowane minimum 40 dni

## FLANK STEAK USA BLACK ANGUS





Tomahawk steak USA Black Angus wycinany jest z oka antrykotu z długą kością żebrową. Ten stek spektakularnie prezentuje się na grillu. To co charakterystyczne dla amerykańskiego antrykotu to bardzo wysoki poziom marmurkowości, który gwarantuje wyjątkową smakowitość, soczystość i kruchość. Dodatkowo kość podczas przygotowania uwalnia do mięsa fantastyczny aromat co sprawia, że paleta smaków jest jeszcze pełniejsza niż w przypadku zwykłego steka z antrykotu bez kości.

OPAKOWANIE DO SPRZEDAŻY DETALICZNEJ			GRAMATURA	OPAKOWANIE ZBIORCZE
Element pakowany indywidualnie w vacuum	produkt chłodzony/ mrożony	USDA PRIME lub CHOICE	1500	4 zgrzewki

OPAKOWANIE DO SPRZEDAŻY FOOD-SERVICE			GRAMATURA	OPAKOWANIE ZBIORCZE
Element pakowany indywidualnie w vacuum	produkt chłodzony/ mrożony	USDA PRIME lub CHOICE	1500	10 zgrzewek

Sezonowane minimum 40 dni

# TOMAHAWK STEAK USA BLACK ANGUS





Poładwica wołowa USA Black Angus to najdelikatniejszy mięsień tuszy wołowej. Ma praktycznie nieograniczoną ilość zastosowań kulinarnych. Amerykańska poładwica charakteryzuje się dodatkowo wyjątkową marmurkowością, która poprawia jeszcze bardziej jej walory smakowe, kruchość i soczystość mięsa. Idealna na wyjątkowe okazje na steki lub do upieczenia w całości.

OPAKOWANIE DO SPRZEDAŻY DETALICZNEJ			GRAMATURA	OPAKOWANIE ZBIORCZE
Element pakowany indywidualnie w vacuum	produkt chłodzony/ mrożony	USDA PRIME lub CHOICE	2000	3 zgrzewki

OPAKOWANIE DO SPRZEDAŻY FOOD-SERVICE			GRAMATURA	OPAKOWANIE ZBIORCZE
Element pakowany indywidualnie w vacuum	produkt chłodzony/ mrożony	USDA PRIME lub CHOICE	2000	6 zgrzewek

Sezonowane minimum 40 dni

## POŁĘDWICA WOŁOWA USA BLACK ANGUS



Mostek wołowy USA Black Angus, czyli legendarny amerykański brisket. Element jest przeznaczony do przygotowania w całości. Typowy mięsień idealny do techniki kulinarnej BBQ. Dzięki odpowiedniej zawartości tkanki tłuszczowej po przygotowaniu będzie niezwykle soczysty. Długa obróbka termiczna w niskiej temperaturze nada mu natomiast charakterystycznej kruchości, którą uwielbiają amatorzy metody low&slow.

OPAKOWANIE DO SPRZEDAŻY DETALICZNEJ			GRAMATURA	OPAKOWANIE ZBIORCZE
Element pakowany indywidualnie w vacuum	produkt chłodzony/ mrożony	USDA PRIME lub CHOICE	2000-3000	2-3 zgrzewki

OPAKOWANIE DO SPRZEDAŻY FOOD-SERVICE			GRAMATURA	OPAKOWANIE ZBIORCZE
Element pakowany indywidualnie w vacuum	produkt chłodzony/ mrożony	USDA PRIME lub CHOICE	2000-6000	2-6 zgrzewek

Sezonowane minimum 40 dni

# MOSTEK WOŁOWY USA BLACK ANGUS





Żebra wołowe USA Black Angus zwane inaczej short ribs to kolejna propozycja idealna dla techniki kulinarnej BBQ. Amerykańskie żebra wołowe zawierają odpowiednią warstwę tłuszczu i marmurkowości co podczas długiej obróbki termicznej zagwarantuje soczystość mięsa. Mięso przygotowywane jest na kości, która tak jak w innych przypadkach elementów z kością dopełni paletę smaków gotowego dania.

OPAKOWANIE DO SPRZEDAŻY DETALICZNEJ			GRAMATURA	OPAKOWANIE ZBIORCZE
Element pakowany indywidualnie w vacuum	produkt mrożony	USDA PRIME lub CHOICE	1000-2000	1-2 zgrzewki

OPAKOWANIE DO SPRZEDAŻY FOOD-SERVICE			GRAMATURA	OPAKOWANIE ZBIORCZE
Element pakowany indywidualnie w vacuum	produkt mrożony	USDA PRIME lub CHOICE	2000-6000	1-3 zgrzewki

Sezonowane minimum 40 dni

# ŻEBRA WOŁOWE USA BLACK ANGUS



Burgery wołowe USA Black Angus naszej produkcji to unikalna oferta na rynku. Importujemy chłodzone elementy wołowe USA z przedniej ćwiartki oraz z udźca, mielimy, formujemy, zamrażamy i pakujemy w naszym zakładzie. Opracowaliśmy autorską recepturę, która gwarantuje soczystość i wyjątkowy smak naszych burgerów dzięki odpowiedniej proporcji mięsa wołowego i tłuszczu. Burgery to 100% naturalnej wołowiny USA Black Angus najwyższej jakości bez przypraw, konserwantów ani innych dodatków.

OPAKOWANIE DO SPRZEDAŻY DETALICZNEJ			GRAMATURA	OPAKOWANIE ZBIORCZE	
Burgery pakowane po 2 sztuki w vacuum	plus pudełko	produkt mrożony	USDA PRIME lub CHOICE	2 x 125 g	10 pudełek

  

OPAKOWANIE DO SPRZEDAŻY FOOD-SERVICE			GRAMATURA	OPAKOWANIE ZBIORCZE	
Burgery pakowane pakowane po 2 sztuki w vacuum		produkt mrożony	USDA PRIME lub CHOICE	2 x 125 g	20 zgrzewek

Sezonowane minimum 40 dni

# BURGERY

## WOŁOWE

## USA BLACK ANGUS





## WEDŁUG UNIKALNEJ RECEPTURY





LINIA STEKÓW  
**CHŁODZONYCH**  
DO SPRZEDAŻY DETALICZNEJ  
BLACK ANGUS USA





LINIA STEKÓW  
**MROŻONYCH**  
DO SPRZEDAŻY DETALICZNEJ  
BLACK ANGUS USA



## Obszary działalności

Import i eksport  
Sprzedaż i dystrybucja  
Produkcja i innowacje

## Portfolio klientów

HoReCa  
Detal  
Hurtownie i dystrybutorzy  
Cash & Carry

Zdobądź więcej informacji  
kontaktując się z naszym  
Działem Sprzedaży:

[biuro@tendermeat.pl](mailto:biuro@tendermeat.pl)

+48 23 662 69 20

Tender Meat sp. z o.o.  
ul. Wolności 21  
09-100 Płońsk  
Polska

[www.tendermeat.pl](http://www.tendermeat.pl)



*Love Meat Tender!*