

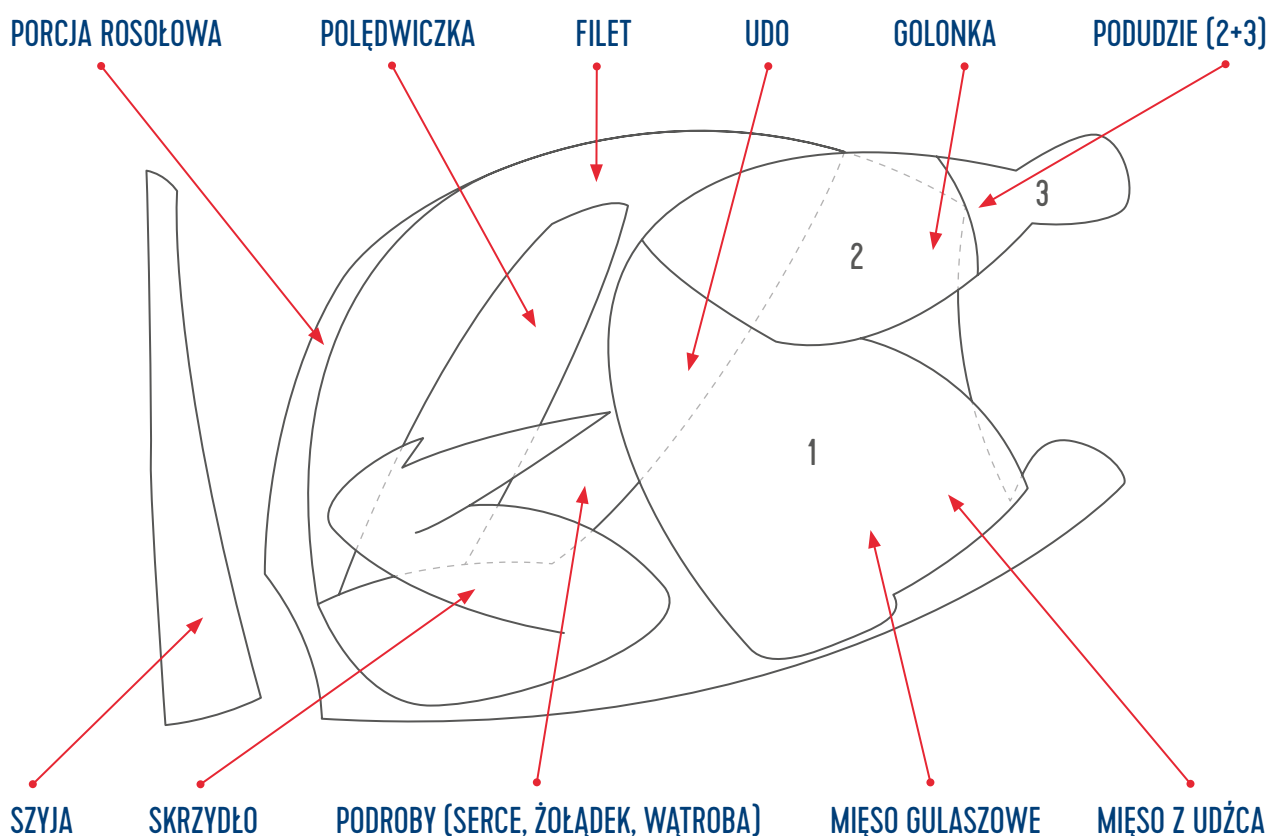


**FOOD SERVICE  
OFERTA**



## INDYK I JEGO ELEMENTY

- **Oszczędność** czasu i energii – odpowiednio przygotowane mięso umożliwia szybsze przygotowanie potraw.
- **Szybkie** i **łatwe** w obróbce termicznej.
- Mięso z indyka – jedno z **najszlachetniejszych** mięs docenianych przez konsumentów za swoje walory smakowe.
- Naturalne źródło niacyny, **witamin** B2, B6 i B12, D, potasu, fosforu, cynku oraz pełnowartościowego i łatwo przyswajalnego przez organizm **białka**.
- Mięso zalecane przez dietetyków ze względu na swoją **lekkostrawność** i naturalnie **niską zawartość** tłuszczu.



## Filet z indyka



**PRODUKT  
POLSKI**

- ✦ Filet z indyka jest bardzo delikatnym oraz zdrowym mięsem o niskiej zawartości tłuszczu.
- ✦ Mięso odpowiednio przygotowane – nie zawiera tłuszczu, kości i chrząstek.
- ✦ Wszechstronny w zastosowaniu – idealna do pieczenia w całości lub porcjowania na mniejsze elementy.



Element tuszki z indyka, bez skóry, obejmujący mięsień piersiowy z połówką lub bez połówki, doczyszczony z warstwy tłuszczu podskórnego, kości i chrząstek.

Wielkość opakowania:	Typ opakowania:	Logistyka:	Temperatura:
2,5 kg	vacuum	Karton: 4 szt. (10 kg)	0°C do 4°C
3 kg	vacuum	Karton 5 szt. (15 kg)	-18°C

## Golonka z indyka



**PRODUKT  
POLSKI**

- ✦ Golonka indycka jest co do zasady szybsza w przygotowaniu niż golonka wieprzowa.
- ✦ Gotowy, odpowiednio przygotowany element – wystarczy przyprawić i poddać obróbce termicznej.
- ✦ Idealna baza do przygotowania doskonałego, tradycyjnego dania.



Element tuszki z indyka, obejmujący kość piszczelową i strzałkową łącznie z otaczającymi je mięśniami i skórą, uzyskany po odcięciu od podudzia kości.

Wielkość opakowania:	Typ opakowania:	Logistyka:	Temperatura:
2,5 kg	MAP	Karton: 2 szt. (5 kg)	0°C do 4°C
15 kg	Poliblok	Karton 1 szt. (15 kg)	-18°C

## Mięso udowe z indyka



**PRODUKT  
POLSKI**

- ✦ Odpowiednio przygotowane mięso bez skóry i chrząstek skraca czas przygotowania posiłku.
- ✦ Charakteryzuje się typową czerwoną do ciemnoczerwonej barwą.
- ✦ Mięso udowe ma doskonałe walory smakowe i sprawdzi się w wielu daniach.
- ✦ Idealna baza do przygotowania różnego rodzaju dań.



Element tuszki z indyka, bez skóry, powstały w wyniku usunięcia z uda skóry, kości udowej i chrząstki. Doczyszczony z warstwy tłuszczu podskórnego.

Wielkość opakowania:	Typ opakowania:	Logistyka:	Temperatura:
2,5 kg	vacuum	Karton: 4 szt. (10 kg)	0°C do 4°C
2,5 kg	vacuum	Karton 6 szt. (15 kg)	-18°C



# MIĘSO

## Sznycle z fileta z indyka



- Filet pokrojony w odpowiedniej grubości, równe plastry ułatwiające i przyspieszające proces przygotowania potrawy.
- Sznycle z fileta z piersi indyka doskonale nadadzą się do przygotowania kotletów, zrazów czy sztuki mięsa.
- Mięso szybkie i łatwe w obróbce termicznej.



Plastry z fileta indyczego o grubości ok. 1,3 cm otrzymane poprzez poprzeczne cięcie mięśnia piersiowego, uformowane w kształt owalny.

**PRODUKT  
POLSKI**

Wielkość opakowania:	Typ opakowania:	Logistyka:	Temperatura:
2,5 kg	vacuum	Karton: 6 szt. (15 kg)	-2°C do 4°C
2,5 kg	vacuum	Karton 6 szt. (15 kg)	-18°C

## Kostka z fileta z indyka



- Mięso odpowiednio przygotowane i pocięte pozwala na dużo szybsze tworzenie dań.
- Optymalny rozmiar kostki znacznie przyspiesza obróbkę termiczną mięsa.
- Kostki z fileta są idealne do przygotowania nuggetsów, potrawki z indyka i wielu innych dań.



Filet z indyka, pocięty na kawałki o kształcie nieregularnej kostki, o wielkości około 3,0 cm x 3,0 cm x 2,5 cm.

**PRODUKT  
POLSKI**

Wielkość opakowania:	Typ opakowania:	Logistyka:	Temperatura:
2 kg	vacuum	Karton: 6 szt. (12 kg)	-2°C do 4°C
2,5 kg	vacuum	Karton 6 szt. (15 kg)	-18°C

## Paski z fileta z indyka



- Odpowiednio przygotowane paski dają oszczędność energii i czasu – są gotowe do użycia.
- Dają możliwość urozmaicenia posiłków poprzez zastosowanie innego kształtu kawałków mięsa.
- Z delikatnego i zdrowego mięsa z fileta.
- Szybkie i łatwe w obróbce termicznej, doskonale sprawdzą się jako baza wielu dań, szczególnie w stylu azjatyckim.



Filet z indyka, pocięty na kawałki o kształcie nieregularnych pasków, o wielkości ok. 1cm x 6cm x 1cm.

**PRODUKT  
POLSKI**

Wielkość opakowania:	Typ opakowania:	Logistyka:	Temperatura:
2 kg	vacuum	Karton: 9 szt. (18 kg)	0°C do 4°C
2,5 kg	vacuum	Karton 6 szt. (15 kg)	-18°C



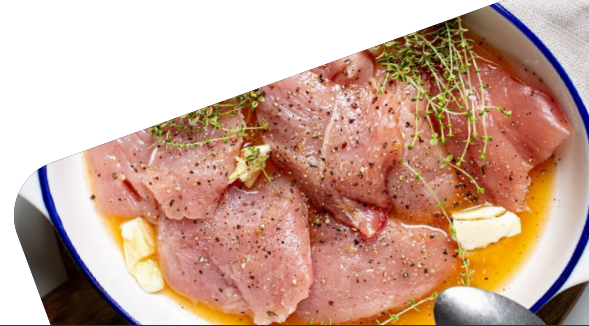
# MIĘSO

## Medaliony z indyka



**PRODUKT  
POLSKI**

- Mięso o doskonałych walorach smakowych, szybkie i łatwe w obróbce termicznej.
- Kawałki mięsa dzięki odpowiedniemu przygotowaniu są gotowe do przygotowania z nich potrawy lub porcjowania na mniejsze elementy.
- Medaliony są idealną bazą do przygotowania różnego rodzaju dań.



Różnej wielkości kawałki mięsa bez skóry uzyskane z górnej części grzbietowej tuszki indyka.

Wielkość opakowania:	Typ opakowania:	Logistyka:	Temperatura:
2,5 kg	vacuum	Karton: 4 szt. (10 kg)	0°C do 4°C
2,5 kg	vacuum	Karton 6 szt. (15 kg)	-18°C

## Gulasz z uda indyka



**PRODUKT  
POLSKI**

- Charakteryzuje je barwa typowa dla mięsa udowego – czerwona do ciemnoczerwonej.
- Odpowiednio przygotowane, pokrojone i oczyszczone mięso – bez skóry, chrząstek, żył, umożliwia szybsze przygotowanie gotowej potrawy.
- Kostki o rozmiarze idealnym do przygotowania gulaszu, czy potrawki z indyka.



Mięso z uda indyka doczyszczane z pozostałości skóry, pocięte na kawałki o wielkości ok. 3,0 x 3,0 x 3,0 cm, powstałe w wyniku cięcia na krajalnicy.

Wielkość opakowania:	Typ opakowania:	Logistyka:	Temperatura:
2	vacuum	Karton: 5 szt. (10 kg)	0°C do 4°C
2,5 kg	vacuum	Karton 6 szt. (15 kg)	-18°C

## Mięso na kotlety



- Doskonałe do przygotowania kotletów mielonych, pulpetów, czy spaghetti.
- Odpowiednio przygotowane i doprawione mięso znacząco przyspiesza proces przygotowania dań.
- Mięso z indyka jest delikatne i chude, dlatego stanowi doskonałą alternatywę dla mięsa wieprzowego.



Rozdrobnione mięso z indyka, solone z dodatkiem dodatków funkcjonalnych.



Wielkość opakowania:	Typ opakowania:	Logistyka:	Temperatura:
500 g	MAP	Karton: 12 szt. (6kg)	-1°C do 2°C
2,5 kg	MAP	Karton 2 szt. (5 kg)	-1°C do 2°C



# DANIA WOLNOGOTOWANE

- **Wolnogotowane**, czyli mięso gotowane 7 godzin, w opakowaniach próżniowych, w temperaturze ok. 85°C.
- **Oszczędność** czasu i energii – czas pieczenia to tylko **35 minut**.
- Dzięki zastosowanej obróbce termicznej mięso jest:
  - ✓ szybkie w przygotowaniu, smaczne, kruche i soczyste.
  - ✓ aromatyczne – przyprawy i zioła przenikają w głąb mięsa.
  - ✓ pełne zachowanych wartości odżywczych.

## Udo z indyka

- ✦ Szybkie w przygotowaniu i obróbce termicznej, soczyste i aromatyczne mięso.
- ✦ Odpowiednio przyprawione udo z indyka znacznie przyspiesza proces komponowania gotowego posiłku – wystarczy przygotować dodatki.
- ✦ Zastosowana marynata ułatwia proces tworzenia posiłku – nie trzeba zastanawiać się jak przyprawić mięso.



**Wielkość opakowania:**  
około 800 g

**Typ opakowania:**  
vacuum

**Logistyka:**  
Karton: 7 szt. (5,6 kg)

**Temperatura:**  
od 2°C do 6°C

## Filet maślany z indyka

- ✦ Smaczny, kruchy i soczysty filet z indyka z maślaną nutą.
- ✦ Odpowiednio przyprawione mięso znacznie przyspiesza proces komponowania gotowego posiłku – wystarczy przygotować dodatki.
- ✦ Klasyczny smak, który uwielbiany jest przez wielu konsumentów.



**Wielkość opakowania:**  
około 1 kg

**Typ opakowania:**  
vacuum

**Logistyka:**  
Karton: 4 szt. (5 kg)

**Temperatura:**  
od 2°C do 6°C



# PRZETWORY

- **55%** populacji naszego kraju spożywa parówki i są one trzecim najpopularniejszym rodzajem wędlin w Polsce, po szynce i kietbasie.
- Jak wynika z badań, konsumenci jadają parówki na **śniadanie**.
- **75%** Polaków jada pasztety przynajmniej jednego rodzaju, a Indykpol wymieniany jest jako drugi najpopularniejszy producent pasztetów pieczonych.
- Ponad **90%** konsumentów deklaruje spożywanie wędlin, z czego **74%** spośród nich deklaruje konsumpcję szynki.

## Parówki śniadaniowe



- ✦ Parówki drobiowe bez ostonki – drobno rozdrobnione, wędzone, parzone.
- ✦ Mały rozmiar parówki, idealny do porcjowania – batony o średnicy 2 cm, długości ok. 8 cm.
- ✦ Dobrze smakują zarówno na ciepło jak i na zimno.
- ✦ Wysoka zawartość białka.
- ✦ Produkt bezglutenowy.



**Wielkość opakowania:**  
800 g

**Typ opakowania:**  
vacuum

**Logistyka:**  
Karton: 6 szt. (4,8kg)

**Temperatura:**  
-18°C

## Kietbaski śniadaniowe białe



- ✦ Kietbaski z indyka, średnio rozdrobnione, parzone.
- ✦ Mały rozmiar kietbaski, idealny do porcjowania – batony o średnicy 2 cm, długości ok. 8 cm.
- ✦ Alternatywa dla tradycyjnej parówki – idealna jako śniadanie na ciepło.
- ✦ Wysoka zawartość białka.
- ✦ Produkt bezglutenowy.



**Wielkość opakowania:**  
800 g

**Typ opakowania:**  
vacuum

**Logistyka:**  
Karton: 6 szt. (4,8kg)

**Temperatura:**  
-18°C



# PRZETWORY

## Kiełbaski śniadaniowe wędzone



- ✦ Kiełbaski z indyka, średnio rozdrobnione, wędzone, parzone.
- ✦ Mały rozmiar kiełbaski, idealny do porcjowania – batony o średnicy 2 cm, długości ok. 8 cm.
- ✦ Doskonały aromat i smak uzyskany dzięki procesowi wędzenia.
- ✦ Wysoka zawartość białka.
- ✦ Produkt bezglutenowy.



**Wielkość opakowania:**  
800 g

**Typ opakowania:**  
vacuum

**Logistyka:**  
Karton: 6 szt. (4,8kg)

**Temperatura:**  
-18°C

## Parówki drobiowe catering



- ✦ Parówki drobiowe bez ostonek – drobno rozdrobnione, wędzone, parzone.
- ✦ Klasyczny rozmiar parówki – batony o średnicy 1,7 cm, długości ok. 14 cm.
- ✦ Dobrze smakują zarówno na ciepło jak i na zimno.
- ✦ Wysoka zawartość białka.
- ✦ Produkt bezglutenowy.



**Wielkość opakowania:**  
około 1 kg

**Typ opakowania:**  
MAP

**Logistyka:**  
Karton: 6 szt. (6 kg)

**Temperatura:**  
od 2°C do 6°C

## Parówki drobiowe do HOT-DOG-ów



- ✦ Parówki drobiowe bez ostonek – drobno rozdrobnione, wędzone, parzone.
- ✦ Rozmiar parówki idealny do przygotowywania Hot-Dogów – batony o średnicy ok. 19 mm i długości ok. 18 cm.
- ✦ Dobrze smakują zarówno na ciepło jak i na zimno.
- ✦ Wysoka zawartość białka.
- ✦ Produkt bezglutenowy.



**Wielkość opakowania:**  
około 1 kg

**Typ opakowania:**  
MAP

**Logistyka:**  
Karton: 6 szt. (6 kg)

**Temperatura:**  
od 2°C do 6°C





# PRZETWORY

## PARÓWKI hot dog

- Parówki drobiowe w ostonkach – drobno rozdrobnione, wędzone, parzone. Dostępne w wersji klasycznej lub z serem.
- Idealne do przygotowywania Hot-Dogów – batony o średnicy 1,9 cm, długości ok. 20 cm.
- Dobrze smakują zarówno na ciepło jak i na zimno.
- Produkt bezglutenowy.



**Wielkość opakowania:**

600g  
około 1,5 kg

**Typ opakowania:**

MAP  
MAP

**Logistyka:**

Karton: 8 szt. (4,8 kg)  
Karton: 4 szt. (6 kg)

**Temperatura:**

od 2°C do 6°C  
od 2°C do 6°C

## Balleroni

Z UDEM INDYKA

- Wędlina wykonana wyłącznie z indyka
- Atrakcyjnie wyglądający produkt. Przekrój z wyraźnie widocznymi kawałkami mięsa
- Wysoka zawartość białka
- Produkt bezglutenowy



**Wielkość opakowania:**

około 1,7 kg

**Typ opakowania:**

Ostonka barierowa

**Logistyka:**

Karton: 3 szt. (5,1 kg)

**Temperatura:**

od 2°C do 6°C

## Delika

### Szynka gotowana

- Delikatna i krucha wędlina drobiowa z filetem indyka i kurczaka, o delikatnym, naturalnym smaku i aromacie
- Doskonała alternatywa dla podobnych produktów wieprzowych
- Wysoka zawartość białka
- Produkt bezglutenowy



**Wielkość opakowania:**

około 2 kg

**Typ opakowania:**

Ostonka barierowa

**Logistyka:**

Karton: 3 szt. (6 kg)

**Temperatura:**

od 2°C do 6°C



# PRZETWORY

## SZYNKA Z PIERSIĄ



- ✦ Delikatna i aromatyczna wędlina drobiowa.
- ✦ Doskonała alternatywa dla podobnych produktów wieprzowych.
- ✦ Wysoka zawartość białka.
- ✦ Niska zawartość tłuszczu – poniżej 3%.
- ✦ Produkt bezglutenowy.



**Wielkość opakowania:**  
około 1,5 kg

**Typ opakowania:**  
Osłonka barierowa

**Logistyka:**  
Karton: 4 szt. (6 kg)

**Temperatura:**  
od 2°C do 6°C

## Połędwica MIODOWA



- ✦ Wędlina drobiowa z dodatkiem fileta oraz z wyczuwalną nutą miodu.
- ✦ Doskonała alternatywa dla podobnych produktów wieprzowych.
- ✦ Wysoka zawartość białka.
- ✦ Niska zawartość tłuszczu – poniżej 3%.
- ✦ Produkt bezglutenowy.



**Wielkość opakowania:**  
około 1,5 kg

**Typ opakowania:**  
Osłonka barierowa

**Logistyka:**  
Karton: 4 szt. (6 kg)

**Temperatura:**  
od 2°C do 6°C



# JAKOŚĆ NA NAJWYŻSZYM POZIOMIE



INDYKPOL

PEŁNIA DOBREGO ŻYCIA

DLACZEGO?

LIDER W INDYKU

JEDEN Z LIDERÓW W PRODUKCJI INDYKA W EUROPIE

Jesteśmy polską, nowoczesną marką, która opiera swoje produkty o mięso indyckie, mające unikalne właściwości w stosunku do innych mięs. Za swoje produkty bierzemy pełną odpowiedzialność kontrolując proces ich powstawania od paszy, aż do półki sklepowej. Nasze produkty są zdrowe, smaczne i wygodne.

Zmieniamy się my, zmienia się rynek, produkty. W odpowiedzi na te zmiany powstała m.in. nowa strategia dla marki Indykpol, nowa grafika opakowań, a wszystko pod hasłem „Pełnia dobrego życia”.

Wierzmy, że dobre jedzenie daje dobre życie. Chcemy, żeby Ludzie jedli zdrowo i bezpiecznie. Dlatego bierzemy odpowiedzialność od pola do stołu.

## DBAMY O JAKOŚĆ OD POLA DO STOŁU



WŁASNE STADA  
RODZICIELSKIE

Należący do INDYKPOL Ośrodek Hodowli Indyków Frednowy to największy w kraju producent piskląt indyckich prowadzący wylęg w oparciu o jaja pochodzące z własnych stad rodzicielskich.



WŁASNE PASZE  
NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI

Nutripol, będący częścią grupy kapitałowej INDYKPOL, produkuje najwyższej jakości pasze, komponowane z naturalnych składników.



PEŁNA  
KONTROLA

W łańcuchu naszej kontroli i odpowiedzialności jest ubój, dzielenie i pakowanie oraz przetwórstwo mięsa.



ŚWIEŻOŚĆ  
POD KONTROLĄ

Dzięki kontroli procesu produkcji i dystrybucji gwarantujemy świeżość produktów INDYKPOL, które podajesz na swój stół.