

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, żywiec 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 szydłowiecka pieczona z oczkiem
Kaszanka szydłowiecka z wątróbką
Pasztet domowy szydłowiecki
Kiełbasa staropolska szydłowiecka
Smalczyk do smarowania
Salceson „Rolada Królewska”
Kabanosy wieprzowe w naturalnym baranym 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](#)