



**SOKOŁOWSKA
SPIŻARNIA**

*Katalog
produktów*

**SOKOŁÓW
NA KAŻDY
STÓŁ**





SOKOŁÓW

marka godna zaufania!

SOKOŁÓW S.A. jest liderem i prekursorem zmian dokonujących się w branży mięsnej i wyznacza najwyższe standardy jakościowe na rynku przetwórstwa mięsnego. Wysoka jakość surowca, wysokie standardy produkcji oraz konsekwentnie realizowana strategia rynkowa to główne czynniki decydujące o pozycji marki SOKOŁÓW. Zakłady należące do SOKOŁÓW S.A. posiadają certyfikaty BRC i/lub IFS gwarantujące bezpieczeństwo i wysoką jakość wytwarzanej żywności. Potencjał produkcyjny spółki, rozbudowana sieć sprzedaży i dystrybucji zapewnia dostępność produktów w całym kraju. Innowacyjne podejście i elastyczność do oczekiwań klienta oraz efektywne realizowanie tych założeń pozwalają nam dopasować ofertę produktową do jego indywidualnych potrzeb. Na atrakcyjność oferty SOKOŁÓW S.A. znaczący wpływ mają szeroko zakrojone działania promocyjne realizowane na różnych płaszczyznach komunikacji z konsumentem. Potwierdzeniem wysokiej pozycji marki SOKOŁÓW i dowodem uznania przez klientów są liczne nagrody i wyróżnienia z których jesteśmy bardzo dumni. Spełniając wymagania klientów oczekujących najwyższej jakości obsługi, spółka na bieżąco modyfikuje i wprowadza nowe rozwiązania tworząc przyjazne i partnerskie relacje biznesowe.



SOKOŁOWSKA SPIŻARNIA

★★★★★

SOKOŁÓW NA KAŻDY STÓŁ

Katalog produktów

SOKOŁÓW - NA KAŻDY STÓŁ to precyzyjnie opracowana oferta produktów skierowana dla szerokiego grona naszych klientów biznesowych. Ze starannością dobraliśmy produkty i odpowiednio je pogrupowaliśmy. Bazując na wieloletnim doświadczeniu produkcyjnym, jak również szerokiej wiedzy handlowej przygotowana oferta produktowa stanowi doskonale rozwiązanie i odpowiada potrzebom firm zajmujących się organizacją wesel, przyjęć, bankietów i innych imprez okolicznościowych. Aby ułatwić Państwu podjęcie współpracy przygotowaliśmy gotowe rozwiązania w zakresie pomocy w aranżacji miejsc ekspozycji produktów. Po podpisaniu stosownych porozumień udostępnimy materiały, które ułatwią i usprawnią pracę. Dbając o najwyższą jakość wzajemnych relacji stałym klientom proponujemy pakiety lojalnościowe, oraz odpowiednio dostosowane oferty promocyjne.

Zapraszamy do współpracy.



Obejrzyj film

YouTube



Tradycyjne WĘDZENIE



Wędzenie to przede wszystkim powierzchniowe oddziaływanie na wyroby mięsne aromatyzujących związków, zawartych w dymie wędzarniczym, zaś podczas długotrwałej obróbki również przesycanie ich produktami pirolizy węgla. Efektem tego procesu jest nadanie produktowi specyficznych cech sensorycznych: barwy, smaku i zapachu, jak również pewna funkcja utrwalająca (jest to najstarszy, znany ludzkości sposób utrwalania mięsa).

Jak potwierdzają opinie klientów, nic nie zastąpi wędzenia tradycyjnego w dymie pochodzącym bezpośrednio od paleniska, nadającego wyrobom atrakcyjniejszy smak i zapach niż produkty wędzone metodami przemysłowymi.

Takie wędzarnie są używana do wędzenia określonej grupy asortymentowej produktów w SOKOŁÓW S.A. Oddziale produkcyjnym w Jarosławiu, gdzie wytwarzanie ciepła i dymu odbywa się w sposób tradycyjny – poprzez spalanie drewna olchowego i bukowego w postaci łupanych szczap. Temperaturę wędzenia i stężenie dymu wędzarniczego reguluje się zmniejszając lub zwiększając dostęp powietrza.

Z umieszczonego na dole komory paleniska dym wypełnia równomiernie komorę, nadając wyrobom ich niepowtarzalny smak i aromat nie do uzyskania w nowoczesnych komorach wędzarniczo – parzelniczych.

Obróbce termicznej na tradycyjnej wędzarni poddawane są przede wszystkim produkty wytwarzane według tradycyjnych staropolskich receptur z zastosowaniem długotrwałego peklowania zalewowego. Produkty te charakteryzują się wysoką zawartością mięsa oraz ograniczoną do minimum listą substancji dodatkowych wykorzystywanych w przemyśle mięsnym.

Wszystkie asortymenty wędzone na tradycyjnej wędzarni są przebadane w kierunku zawartości benzo[a]pirenu oraz sumy WWA i spełniają przepisy o maksymalnych dopuszczalnych zawartościach benzo[a]pirenu oraz dopuszczalnego poziomu sumy benzo[a]pirenu, benzo[a]tracenu, benzo[b]fluorantenu i chryzenu dla mięsa wędzonego i produktów mięsnych wędzonych.





SOKOŁOWSKA SPIŻARNIA

★★★★★

Produkty **TRADYCYJNE** *stół wiejski*

Stół wiejski to doskonała atrakcja kulinarna sama w sobie, urozmaica wszelakie imprezy i uroczystości. Odpowiednio skomponowany z wielu rodzajów i gatunków mięs i wędlin daje możliwość kosztowania i delektowania się wieloma smakami. Oferta SOKOŁOWA jest szeroka i pozwala zaaranżować dowolny zestaw wg. upodobania i gustu klienta.



**WESELA, BALE, BANKIETY,
PRZYJĘCIA, SPOTKANIA, UROCZYSTOŚCI...,
IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE**

na każdą okazję



SZYNKA

z wędzarni

- produkt tradycyjnie wędzony
- bez dodatku glutamianu sodu
- bez dodatku fosforanów
- wysoka zawartość białka
- mięsność (100 g produktu wytworzono ze 128 g szynki wieprzowej)

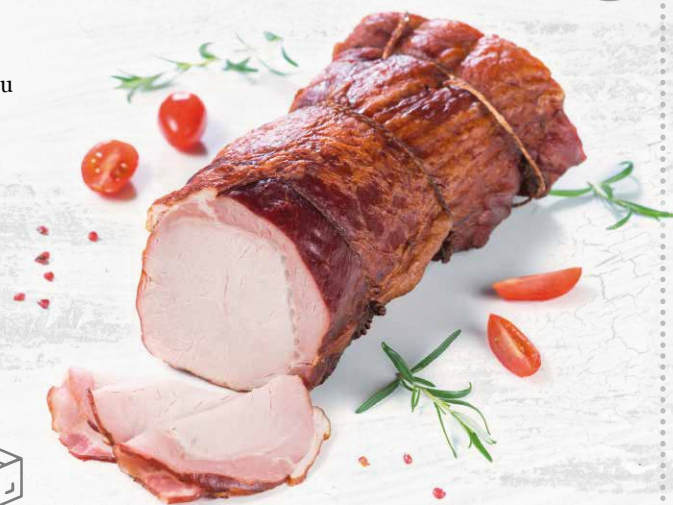


24 dni ok. 1,4 kg ok. 7 kg

SCHAB

z wędzarni

- produkt tradycyjnie wędzony
- bez dodatku glutamianu sodu
- bez dodatku fosforanów
- wysoka zawartość białka
- mięsność (100 g produktu wytworzono ze 128 g schabu wieprzowego)



21 dni ok. 1,4 kg ok. 7 kg

KABANOSY

z wędzarni

- produkt tradycyjnie wędzony
- bez dodatku glutamianu sodu
- bez dodatku fosforanów
- źródło białka
- mięsność (100 g produktu wytworzono ze 158 g mięsa wieprzowego)



26 dni ok. 0,9 kg ok. 6,5 kg

KARCZEK

z wędzarni

- produkt tradycyjnie wędzony
- bez dodatku glutamianu sodu
- bez dodatku fosforanów
- mięsność (100 g produktu wytworzono ze 128 g karczku wieprzowego)



18 dni ok. 1,4 kg ok. 7 kg

SZYNKA



*tradycyjnie
wędzona z kością*

- produkt tradycyjnie wędzony
- bez dodatku glutaminianu sodu
- wysoka zawartość białka
- mięsność (100 g produktu wytworzono ze 101 szynki wieprzowej)



10 dni



ok. 9 kg



ok. 9 kg

SZYNKA



zwierzyniecka

- produkt tradycyjnie wędzony
- bez dodatku glutaminianu sodu
- wysoka zawartość białka
- mięsność (100 g produktu wytworzono ze 101 szynki wieprzowej)



10 dni



ok. 8 kg



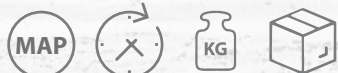
ok. 8 kg



KIEŁBASA

z podlaskiej wędzarni

- bez dodatku glutaminianu sodu
- bez dodatku fosforanów
- mięsność (100 g produktu wytworzono ze 135 g mięsa wieprzowego)



23 dni ok. 0,9 kg ok. 15 kg.



KIEŁBASA

weselna

- produkt tradycyjnie wędzony
- bez konserwantów
- bez dodatku glutaminianu sodu
- wysoka zawartość białka
- mięsność (100 g produktu wytworzono ze 110 g mięsa wieprzowego)



17 dni ok. 1,2 kg ok. 6 kg



KIEŁBASA

tradycyjna sokołowska

- bez dodatku glutaminianu sodu
- bez dodatku fosforanów
- mięsność (100 g produktu wytworzono ze 104 g mięsa wieprzowego)



23 dni ok. 2,1 kg ok. 15 kg.



KIEŁBASA

palcówka

- produkt wędzony, pieczony
- bez dodatku glutaminianu sodu
- bez dodatku fosforanów
- wysoka zawartość białka
- mięsność (100 g produktu wytworzono ze 111 g mięsa wieprzowego)



17 dni ok. 0,8 kg ok. 6 kg



KIEŁBASA

*myśliwska
Naturrino*



- bez konserwantów
- bez dodatku glutamianu sodu
- bez dodatku fosforanów
- wysoka zawartość białka
- mięsność (100 g produktu wytworzono ze 132 g mięsa wieprzowego)



23 dni ok. 0,8 kg ok. 10 kg.

KASZANKA

chłopska



- bez konserwantów
- bez dodatku fosforanów
- wysoka zawartość białka



12 dni ok. 0,8 kg ok. 7 kg





KIEŁBASA

*myśliwska
z dziczyzną*

- bez dodatku glutaminianu sodu
- bez dodatku fosforanów
- wysoka zawartość białka
- mięsność (100 g produktu wytworzono z 99 g mięsa wieprzowego i 33 g mięsa jelenia)



39 dni ok. 0,8 kg ok. 7 kg



KABANOSY

z dziczyzną

- bez dodatku glutaminianu sodu
- bez dodatku fosforanów
- wysoka zawartość białka
- mięsność (100 g produktu wytworzono ze 133 g mięsa wieprzowego i 24 g mięsa jelenia)



39 dni ok. 0,8 kg ok. 7 kg



KIEŁBASA

jałowcowa z dziczyzną



- bez dodatku glutamianu sodu
- bez dodatku fosforanów
- wysoka zawartość białka
- mięsność (100 g produktu
wytworzono ze 120 g mięsa
wieprzowego i 13 g mięsa jelenia)



34 dni ok. 0,9 kg ok. 6,5 kg

KIEŁBASA

pieczona z dziczyzną



- bez dodatku fosforanów
- źródło białka
- mięsność (100 g produktu
wytworzono ze 109 g mięsa
wieprzowego i 12 g mięsa jelenia)



34 dni ok. 1,2 kg ok. 7 kg

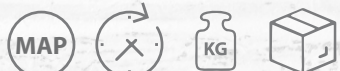


PIERSIÓWKA

sokolowska



- bez dodatku fosforanów
- produkt bezglutenowy
- mięsność (100 g produktu wytworzono ze 109 g mięsa z fileta z kurczaka)



16 dni ok. 1,2 kg ok. 7,5 kg

SALCESON

Naturrino



- bez konserwantów
- bez dodatku glutamianu sodu
- bez dodatku fosforanów
- wysoka zawartość białka



16 dni ok. 1,2 kg ok. 6 kg

KURCZAK

zapekany Naturrino



- bez konserwantów
- bez dodatku glutamianu sodu
- bez dodatku fosforanów
- wysoka zawartość białka



10 dni ok. 1,0 kg ok. 8 kg

PASZTETOWA

wędzona



- bez dodatku glutamianu sodu
- bez dodatku fosforanów
- źródło białka



15 dni ok. 0,8 kg ok. 7 kg

KOŁACZ

pasztet z klasą

- wysoka zawartość mięsa wieprzowego 93%
- bez dodatku fosforanów



10 dni ok. 1,3 kg ok. 8 kg

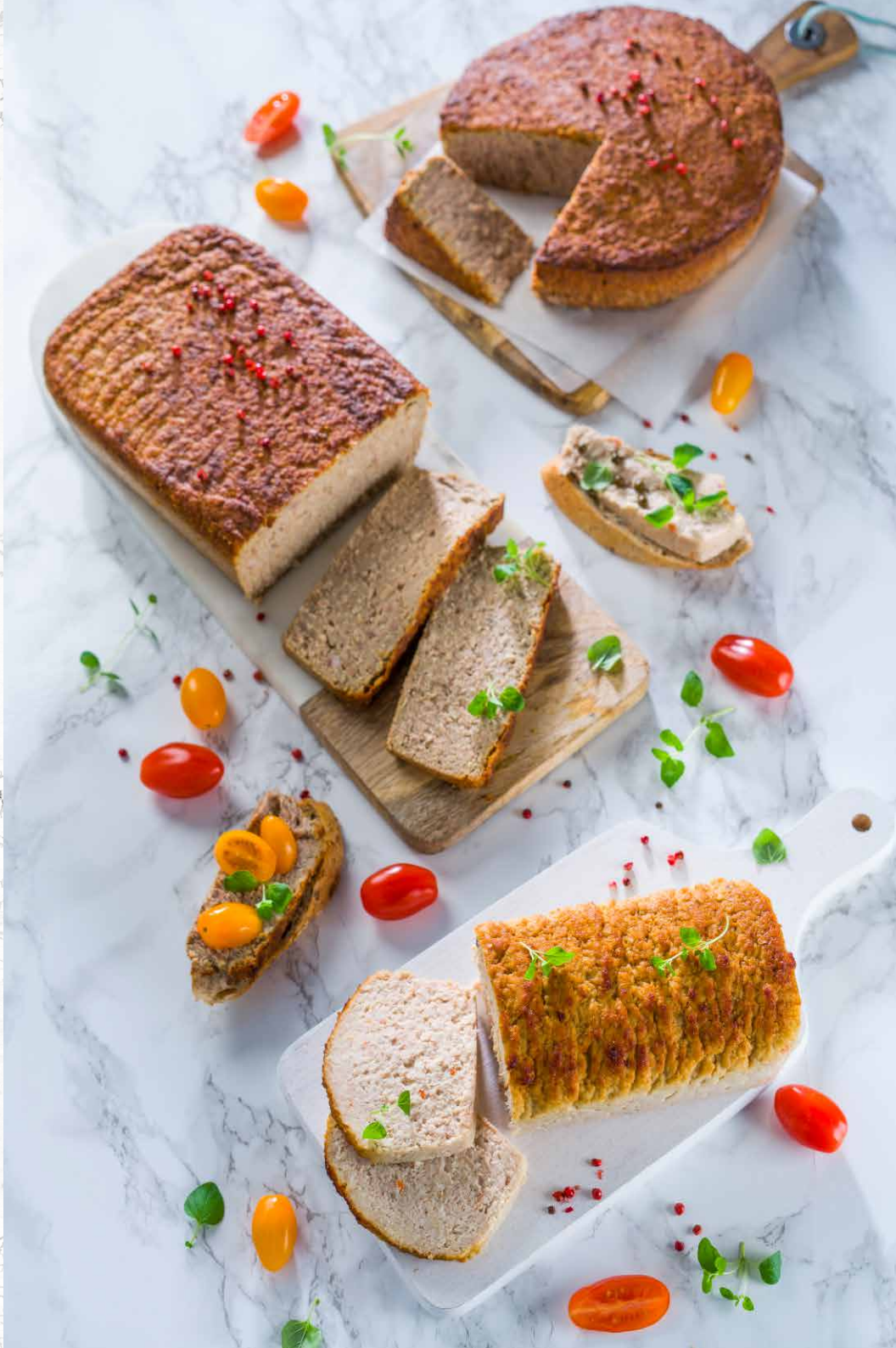
PASZTET

pieczony Naturrino

- bez konserwantów
- bez dodatku glutamianu sodu
- bez dodatku fosforanów
- wysoka zawartość białka



10 dni ok. 1,5 kg ok. 9 kg





BOCZEK

pieczony

- bez dodatku glutamianu sodu
- bez dodatku fosforanów
- wysoka zawartość białka
- mięsność (100 g produktu wytworzono ze 135 g boczku wieprzowego)



21 dni ok. 1,6 kg ok. 6,5 kg



BOCZEK

z polędwicą

- produkt tradycyjnie wędzony
- bez dodatku glutamianu sodu
- źródło białka



21 dni ok. 1,5 kg ok. 7 kg





KARKÓWKA

do zapieczenia

- bez konserwantów
- bez dodatku glutamianu sodu
- bez dodatku fosforanów



45 dni



ok. 1,2 kg



ok. 15 kg



SCHAB

do zapieczenia

- bez konserwantów
- bez dodatku glutamianu sodu
- bez dodatku fosforanów



45 dni



ok. 1,2 kg



ok. 15 kg



SZYNKA

do zapieczenia

- bez konserwantów
- bez dodatku glutamianu sodu
- bez dodatku fosforanów



45 dni



ok. 1,2 kg



ok. 15 kg





SMALEC

z mięsem

- doskonały mięsny, smarowny smalec
- bez dodatku glutaminianu sodu
- bez dodatku fosforanów



SŁONINA

wędzona paprykowa

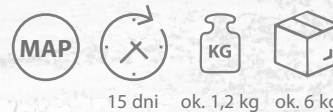
- produkt tradycyjnie wędzony
- bez dodatku glutaminianu sodu
- bez dodatku fosforanów



SŁONINA

wędzona

- produkt tradycyjnie wędzony
- bez dodatku glutaminianu sodu
- bez dodatku fosforanów



FLAKI WOŁOWE

gotowane krojone



- półprodukt do przygotowania tradycyjnych flaczków
- flaki ugotowane i pokrojone

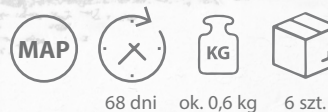


GOLONKA

pieczona z kością



- doskonale upieczona golonka z kością
- bez dodatku glutamianu sodu
- bez dodatku fosforanów
- wysoka zawartość białka



OZORKI

gotowane



- bez dodatku fosforanów
- mięsność (100 g produktu wytworzono ze 133 g mięsa wieprzowego)



PROSIĘ

pieczone



- doskonale upieczona tuszka prosiaka
- do podania na zimno lub po podgrzaniu
- duża atrakcja kulinarna



Wsparcie MARKETINGOWE

Bardzo ważna jest odpowiednia ekspozycja produktów. Zaaranżowane ze smakiem miejsce na pewno podniesie wartość serwowanych wyrobów. Mając gotowe rozwiązania produktowe wystarczy jedynie odpowiednio zaprezentować. I na to mamy rozwiązanie!

Dbając o szczegóły oraz komplementarność oferty proponujemy Państwu wsparcie marketingowe w ramach programu SOKOŁÓW BLIŻEJ. Po podpisaniu umowy handlowej udostępniemy następujące materiały:



STÓŁ WIEJSKI

zaprojektowany w nowoczesnym stylu podkreśli jakość serwowanych produktów, dbając o odpowiednią ich ekspozycję, zapewniając tradycyjny przekaz.



FARTUSZKI KUCHENNE

do wykorzystania w kuchni, wygodne i funkcjonalne



STRÓJ KUCHARSKI (KITEL + ZAPASKA)

nieodzowny strój szefa kuchni, podkreśli dostojność i wzbudzi zaufanie gości.



GLINIANY GARNEK NA SMALEC

doskonałe naczynie, do wykorzystania na smalec zapewni odpowiednią ekspozycję i przekaz



ZESTAW SZEFA KUCHNI

nóż + widelec -
doskonale zestawiony komplet,
idealny do wędlin



NÓŻ SZEFA KUCHNI

uniwersalny nóż,
niezastąpiony
w gastronomii



DESKI DO KROJENIA

dębowe, olejone deski w dwóch rozmiarach do wykorzystania w kuchni oraz przy ekspozycji produktów

Centra dystrybucji SOKOŁÓW S.A.

lp.	MIASTO	ADRES	KOD	NR TELEFONU	NR FAX	E-MAIL
1	BIALYSTOK	Octowa 8	15-399	(85) 745 52 85	(85) 745 52 86	cd.bialystok@sokolow.pl
2	BYDGOSZCZ	Grunwaldzka 207	85-451	(52) 327 71 70	(52) 327 79 02	cd.bydgoszcz@sokolow.pl
3	CHEŁM	Rejowiecka 181	22-100	(82) 564 35 60	(82) 564 35 60	cd.chelm@sokolow.pl
4	CIECHANÓW	Henryka Sienkiewicza 89	06-400	(23) 672 50 25	(23) 672 50 25/(23) 674 36 32	cd.ciechanow@sokolow.pl
5	CZĘSTOCHOWA	Bór 59	42-200	(34) 374 04 62/ 61, 374 04 17	(34) 374 04 63	cd.czestochowa@sokolow.pl
6	DĘBICA	Słoneczna 7	39-200	(14) 680 96 85	(14) 680 96 86	cddebica@sokolow.pl
7	ELBLĄG	Grunwaldzka 2 hala 11B	82-300	(55) 235 07 54/53	(55) 235 07 53	cd.elblag@sokolow.pl
8	ELK	Mickiewicza 43	19-300	(87) 621 65 88	(87) 621 65 88	cd.elk@sokolow.pl
9	GDĄSK	Marynarki Polskiej 100	80-557	(58) 761 86 45/44	(58) 761 86 44	cd.gdansk@sokolow.pl
10	GORZÓW WLKP	Podmiejska 24	66-400	(95) 726 03 26/720 06 32	(95) 720 06 32	cd.gorzow@sokolow.pl
11	JAROSŁAW	Zwierzyniecka 14	37-500	(16) 621 82 15	(16) 623 33 81	cd.jaroslaw@sokolow.pl
12	JELENIA GÓRA	Okopowa 6	58-500	(75) 767 80 94	(75) 767 80 90	cdjgora@sokolow.pl
13	KALISZ	Częstochowska 207	62-800	(62) 757 62 25	(62) 753 33 50	cd.kalisz@sokolow.pl
14	KIELCE	Górna 9	25-415	(41) 341 58 23	(41) 343 11 58	cd.kielce@sokolow.pl
15	KOŁO	Toruńska 262	62-600	(63) 262 64 90/91	(63) 262 64 90 / 91	cd.kolo@sokolow.pl
16	KOSZALIN	Wenedów 1	75-847	(94) 340 97 90, 340 97 91	(94) 340 97 99	cd.koszalin@sokolow.pl
17	KRAKÓW	Saska 27	30-715	(12) 650 70 30	(12) 653 24 00	cd.krakow@sokolow.pl
18	LUBLIN	Stefczyka 30	20-151	(81) 745 09 09, 4441253	745 09 09, 444 12 53	cd.lublin@sokolow.pl
19	ŁOMŻA	Nowogrodzka 151 A	18-400	(86) 216 98 24	(86) 216 98 24 / 97 60	cd.lomza@sokolow.pl
20	ŁÓDŹ	Budy 4	91-610	(42) 655-14-03	(42) 617 21 21	cd.lodz@sokolow.pl
21	NOWY SĄCZ	Magazynowa 1E	33-300	(18) 442 64 74	(18) 442 66 26	cd.nowysacz@sokolow.pl
22	OLSZTYN	Lubelska 36	10-408	(89) 533 49 94	(89) 533 49 43	cd.olsztyn@sokolow.pl
23	PIOTRKÓW TRYB.	Wojska Polskiego 118 c	97-300	(44) 732 38 03/(44) 732 38 04	(44) 732 38 03	cd.piotrkowtrybunalski@sokolow.pl
24	POZNAŃ	Heleny Szafran 10	60-693	(61) 842 95 59/842 90 34	(61) 842 95 59	cd.poznan@sokolow.pl
25	RACIBÓRZ	Kolejowa 20	47-400	(32) 430 38 63	(32) 430 11 66	cd.raciborz@sokolow.pl
26	RZESZÓW 8	Lubelska 46 hala nr 5	35-959	(17) 861 22 78/861 29 47, (17) 863 60 44, 863 09 43	(17) 864 23 03, (17) 863 60 45	cd.rzeszow@sokolow.pl
27	SANOK	Przemyska 22	38-500	(13) 464 40 28	(13) 464 40 28	cd.sanok@sokolow.pl
28	SOKOŁÓW	Aleja 550-lecia1	08-300	(25) 640 83 13	(25) 640 83 64	cd.sokolowpodl@sokolow.pl
29	SOSNOWIEC	Ptasia 18	41-200	(32) 360 71 65/67	(32) 360 71 69	cd.sosnowiec@sokolow.pl
30	SZCZECIN	Letnia 12	70-813	(91) 469 35 45	(91) 469 10 06	cd.szczecin@sokolow.pl
31	TARNÓW	Klikowska 101	33-101	(14) 631 77 62	(14) 631 77 14	cd.tarnow@sokolow.pl
32	TORUŃ	Mazowiecka 63/65	87-100	(56) 611 62 46	(56) 623-88-28	cd.torun@sokolow.pl
33	TYCHY	Glinczańska 7	43-100	(32) 326 48 63	(32) 327 06 93	cd.tychy@sokolow.pl
34	WARSZAWA	Matuszewska 14	03-876	(22) 678 80 87/91	(22) 678 80 80	cd.warszawam@sokolow.pl
35	WARSZAWA	Połączyńska 122	01-304	(22) 666 16 48/50	(22) 666 16 50	cd.warszawap@sokolow.pl
36	WOSKRZENICE DUŻE	Woskrzenice Duże 21A	21-500	(83) 311 15 42	(83) 311 15 42	cd.woskrzenice@sokolow.pl
37	WROCŁAW	Giełdowa 12	52-437	(71) 334 06 40/364 58 13	(71) 364 58 13	cd.wroclaw@sokolow.pl
38	ZAKOPANE	Szymony 25A	34-500	(18) 201 40 78	(18) 201 40 78	cd.zakopane@sokolow.pl

ADRESY ODDZIAŁÓW

Sokolow S.A. Oddział w Czyżewie

ul. Zarębska 48, 18-220 Czyżew

Sokolow S.A. Oddział w Dębicy

ul. Słoneczna 7, 39-200 Dębica

Sokolow S.A. Oddział w Jarosławiu

ul. Przemysłowa 2, 37-500 Jarosław

Sokolow S.A. Oddział w Kole

ul. Toruńska 262, 62-600 Koło

Sokolow S.A. Oddział w Robakowie

ul. Poznańska 14, 62-023 Gądkki

Sokolow S.A. Oddział w Sokolowie Podlaskim

ul. Al. 550-lecia 1, 08-300 Sokolow Podlaski

Sokolow S.A. Oddział w Tarnowie

ul. Klikowska 101, 33-102 Tarnow



SOKOŁOWSKA SPIŻARNIA

★★★★★

“SOKOŁÓW” S.A.

Siedziba Spółki w Sokołowie Podlaskim

ul. Aleja 550-lecia 1; 08-300 Sokołów Podlaski

Centrala: tel. (+48 25) 640 82 00 fax (+48 25) 787 61 32

Biuro Zarządu w Warszawie

ul. Bukowińska 22B; 07-703 Warszawa tel. (+48 22) 525 82 50

fax (+48 22) 525 82 92

www.sokolow.pl