



NOWAK

1991

*Produkty regionalne
z serca Kaszub*

WĘDLINY TRADYCYJNE



**KASZUBSKA
WĘDZARNIA**

O nas



*Od trzydziestu lat, w samym sercu Kaszub powstają smaczne, wysokiej jakości produkty mięsne oparte na oryginalnych recepturach, przekazywanych z pokolenia na pokolenie. Produkuje je **ZM Nowak - rodzinna firma**, która dzięki pasji, ciężkiej pracy i ogromnemu zaangażowaniu stała się liderem na rynku mięsnym w sprzedaży wyrobów wędliniarskich na Pomorzu oraz kluczowym dostawcą produktów do dystrybutorów, detalistów czy gastronomii.*

Swoim klientom ZM Nowak proponuje szeroki wybór znakomitych wyrobów wędliniarskich i mięs, doskonałych na co dzień i od święta. Bogatą i niezwykle różnorodną ofertę tworzą przede wszystkim najwyższej jakości wędzonki z szynki, topatki, schabu, kielbasy tradycyjne, cenione na polskich stołach za idealne połączenie smaku mięsa i przypraw, delikatne i soczyste parówki z wysokiej jakości wieprzowiny oraz wędliny kanapkowe i podrobowe, bez których codzienna dieta nie miałaby smaku. Tak podkreślają przedstawiciele firmy - Każdy z produktów przyrządzony został według dopracowanego procesu i klasycznej receptury, której gwarantem są surowce najwyższej jakości oraz międzynarodowe standardy produkcyjne.

Kaszuby!

Kaszuby są malowniczym regionem, pełnym tradycji i kultury. Słyną z pięknych krajobrazów, charakterystycznej roślinności, dużej gościnności, tradycyjnej gwary i haftu oraz przed wszystkim z tradycyjnej swojskiej kuchni. Dzięki założonemu w 1956 roku Zrzeszeniu Kaszubsko – Pomorskiemu promującemu kaszubszczyznę, region ma wysoko rozwiniętą poziom kultury kaszubskiej co przyciąga turystów z całej Polski. Wyróżniamy urozmaicony krajobraz: nadmorski, pojezierny, pagórkowaty i leśny. Wspaniałe walory krajobrazowe wpłynęły na szybki rozwój turystyki pieszej, rowerowej i wodnej. Region jest bardzo bogaty w zabytki architektoniczne, sakralne oraz ludowe.



Kaszubskie potrawy

zdrowe, pożywne i energetyczne

Kaszuby słyną z wyśmienitej kuchni, stosunkowo prostej, co spowodowała historycznie słaba wymiana handlowa pomiędzy miastem, a wsią..

Przygotowywane przy użyciu produktów lokalnych. Podstawą kuchni ludowej były ziemniaki, przetwory zbożowe, warzywa, ryby, mięso oraz mleko. W naszych produktach używamy surowców najwyższej jakości, doprawiając je naturalnymi ziołami, zgodnie z tradycją kaszub

* idealnie podsuszona

JAŁOWCÓWKA

MAP, 150g, WP



100g
produktu
ze 103g
mięsa

89g  14g 

FOREMKA DREWNIANA, FLOWPACK, OK. 1,4 kg, KURCZAK, WP

PASZTET Z FILETEM ZAPIEKANY



FOREMKA DREWNIANA, FLOWPACK, OK. 1,4 kg, WP

PASZTET ZAPIEKANY PO STAROPOLSKU/ Z ŻURAWINĄ





Tradycyjna,
wyrazista, wyśmienita



produkt
bezglutenowy

89%
mięsa

KIEŁBASA BIAŁA SUROWA

1,0 kg, WP

20min.



Zalecamy parzenie nie dłużej niż 20 minut,
żeby zachować soczystość użytych mięs.

Sekretem naszej białej kielbasy jest szlachetne mięsino połączone z naturalnymi przyprawami, intensywny smak świeżego czosnku – naturalnego antybiotyku. Kompozycja białego i czarnego pieprzu – mielonego przed produkcją oraz suszonego majeraneek, którego właściwości prozdrowotne od lat wykorzystywane są w medycynie naturalnej.

**Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych Marszałka Województwa Pomorskiego.*





produkt
bezglutenowy

BIAŁA PARZONA Z INDYKA

MAP, 1,2kg, INDYK, KURCZAK, WP

89%
mięsa

KIEŁBASKI BIAŁE PARZONE

MAP, 500g, WP



**Kiełbasa biała, parzona
z posypką z majeranku.*

KIEŁBASA BIAŁA Z PRODIŻA

TACKA ALUMINIOWA, ok. 0,45kg, WP



W wygodnej tacce do podgrzania w piekarniku
bez konieczności brudzenia dodatkowych naczyń.





WYRÓŻNIENIE
PRODUKT
INNOWACYJNY
2020

WĘDLINY TRADYCYJNE



**KASZUBSKA
WĘDZARNIA**

*Smacznie
Wyraźcie
Rodzinnie
Naturalnie
Tradycyjnie*



Wędzonki

Z KASZUBSKIEJ WĘDZARNI

Wędzonki z Kaszubskiej Wędzarni są wykonane tradycyjną metodą zalewową.

Starannie wyselekcjonowany surowiec z najwyższej jakości klasy mięsa wieprzowego, jest układany w specjalnych kadziach i zalewany mieszanką soli i **NATURALNYCH PRZYPRAW**, takich jak: liść laurowy, ręcznie tłuczony pieprz, chrzan, czosnek. Produkt nie jest formowany, jego kształt jest tradycyjny i wynika z anatomii mięśnia. Produkty są wkładane w specjalnie zaprojektowane siatki, które podnoszą ich walory wizualne, ale również są łatwo zdejmowalne dla konsumenta, pozostawiając lekką fakturę na wyrobie gotowym.

Najważniejsze jest LEŻAKOWANIE

Przez **14** dni produkty spokojnie czekają na przepeklowanie, nabranie soczystości i niepowtarzalnie naturalnego smaku tradycji!!

Końcowym etapem produkcji jest **WĘDZENIE** drewnem jabłoni. Jabłoń ma dym lekko słodki o subtelnym owocowym posmaku, dzięki czemu wędzonki nabierają delikatności i ciemnobrązowego koloru.

Linie dopełnia wyraziście doprawiona kiełbasa z nutą jałowca i czarnego pieprzu, z dużymi kawałkami mięsna, podsuszana i wędzona drewnem buku.



Symbolika Regionu

Kaszubi posiadają własną gwara, która jest bardzo ciekawa i rytmiczna, dlatego nasze produkty mają czotowe nazwy na etykietach w tłumaczeniu na język kaszubski oraz ornament haftu kaszubskiego nawiązującego swoją symboliką do regionu. Zielony to symbol lasów i tak, trzy odcienie niebieskiego symbolizują morze niebo i jeziora. Żółty oznacza piasek i bursztyn, czerwony – krew, a czarny żyzną glebę. HAFT kaszubski szkoty żukowskiej jest wpisany na Krajową Listę Niematerialnego Dziedzictwa Kulturowego 2015.

NOWAK
1991
WÓRZTA
Z KASZEBSCZI WĄDZARNI
KIEŁBASA Z KASZUBSKIEJ WĄDZARNI
100 G PRODUKTU WYPRODUKOWANO ZE 110 G MIĘSA WIEPRZOWEGO
*„Żółty oznacza piasek i bursztyn”
„Czerwony oznacza krew”*

NAZWA W JĘZYKU KASZUBSKIM
- PODKREŚLA REGION Z KTÓREGO POCHODZI PRODUKT

Z KASZ
KIEŁBASA Z
100 G PRODUKTU WYPRODUKOWANO ZE 110 G MIĘSA WIEPRZOWEGO
*„Żółty oznacza piasek i bursztyn”
„Czerwony oznacza krew”*

KOLOR ŻÓŁTY
- PODKREŚLA SZLACHTETNOŚCI I ZAUFANIE

NOWAK
1991
WÓRZTA
Z KASZEBSCZI WĄDZARNI
KIEŁBASA Z KASZUBSKIEJ WĄDZARNI
100 G PRODUKTU WYPRODUKOWANO ZE 110 G MIĘSA WIEPRZOWEGO
*„Żółty oznacza piasek i bursztyn”
„Czerwony oznacza krew”*

WĘDZARNI
KASZUBSKIE
WYPRODUKOWANO W ŻUKOWIE
*„Żółty oznacza piasek i bursztyn”
„Czerwony oznacza krew”*

ORNAMENT
- TRADYCYJNY HAFT KASZUBSKI
wybrałmy kolory najstarszego kaszubskiego haftu wywodzącego się od Norbertanek z Żukowa

KOLOR BIAŁY
- NAWIĄZUJE DO „CZYSTEGO” SKŁADU PRODUKTU



100g
produktu
ze 130g
szynki
wieprzowej

FLOWPACK, ok. 1,2-1,5 kg, WP



100g
produktu
ze 126g
schabu
wieprzowego

FLOWPACK, ok. 1,2-1,7 kg, WP



**SZYNKA
Z KASZUBSKIEJ WĘDZARNI**

**SCHAB
Z KASZUBSKIEJ WĘDZARNI**

100g
produktu
ze 130g
szynki
wieprzowej

FLOWPACK, ok. 1,2-1,5 kg, WP



KIEŁBASA Z KASZUBSKIEJ WĘDZARNI

WĘDZONKA Z KASZUBSKIEJ WĘDZARNI

100g
produktu
ze 110g
mięsa
wieprzowego

FLOWPACK, ok. 1,4 kg, WP



Z Serca Kaszub





Oryginalna Receptura

Tworząc linię wędzonek własnej roboty czerpaliśmy inspiracje z malowniczego regionu jakim są Kaszuby. Kuchnia kaszubska jest uważana za smaczną i zdrową, obfituje w wiele potraw regionalnych oraz inspirowanych kuchniami innych terenów. Stworzyliśmy smaki oparte na oryginalnych recepturach i mieszankach aromatycznych przypraw, które są starannie mielone i młotkowane przed produkcją. Wybraliśmy mięsa najwyższej jakości! Nasze wędzonki są soczyste i smakowite, podczas wędzenia są otulone dymem z drewna buku, który nadaje im ostrości, wyrazistości i ciemno brązowego koloru. Ich zapach przypomina nam wyroby naszych dziadków, spożywane przy rodzinnym, suto zastawionym stole.



100g
produktu
ze 110g
szynki
wieprzowej

WĘDZONKA WŁASNEJ ROBOTY

FLOWPACK
ok. 1,5 - 2,0 kg, WP



100g
produktu
ze 110g
szynki
wieprzowej

POŁĘDWICZKA WŁASNEJ ROBOTY

FLOWPACK
ok. 0,4 kg, WP





Otulone dymem z drewna buku



 produkt bezglutenowy

 bez dodatku fosforanów

 bez dodatku barwników


 bez dodatku glutamianu monosodowego

Mieszanki Aromatycznych Przypraw



100g
produktu
ze 125g
szynki
wieprzowej

SZYNKA WŁASNEJ ROBOTY

FLOWPACK
ok. 1,6 - 2,0 kg, WP  

100g
produktu
ze 122g
schabu
wieprzowego

SCHAB WŁASNEJ ROBOTY

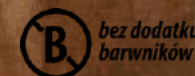
FLOWPACK
ok. 1,6 - 2,0 kg, WP   



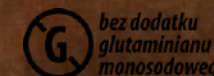
produkt
bezglutenowy



bez dodatku
fosforanów



bez dodatku
barwników



bez dodatku
glutaminianu
monosodowego



100g
produktu
ze 125g
szynki
wieprzowej

SZYNKĄ Z TŁUSZCZKIEM WŁASNEJ ROBOTY

FLOWPACK
ok. 1,6 - 2,0 kg, WP 

100g
produktu
ze 105g
mięsa
wieprzowego

KIEŁBASA WŁASNEJ ROBOTY

FLOWPACK
ok. 0,9 - 1,3 kg, WP 



Soczyste i Smakowite



*Zapraszamy do inspiracji
z produktami marki*

Produkty regionalne z serca Kaszub



www.zmnowak.pl

