

# WIPASZ<sup>®</sup>

CONVENIENCE





# WIPASZ®

## CONVENIENCE

Wipasz S.A. to największy polski producent pasz dla zwierząt oraz lider eksportu mięsa z kurczaka. Firma w 100% opierająca się na polskim kapitale, z 30-letnim doświadczeniem na rynku rolno-spożywczym.



3 miliony  
kurcząt  
tygodniowo



1 milion ton  
paszy rocznie



1 000 ton  
mięsa z kurczaka  
dziennie



2  
zakłady  
drobiarskie



5 wytwórni pasz  
w tym 1 Bez GMO



630 ton przestrzeni  
magazynowej



Instytut Żywienia  
i Hodowli Polskiego  
Kurczaka Wipasz S.A.



Kurczak  
z Zielonych Ferm



80  
kierunków  
eksportowych

# INTEGRACJA PIONOWA

---

Zintegrowany system produkcji pozwala na pełną kontrolę wytwarzanych produktów od pola aż do stołu konsumenta.

Dzięki temu dostarczamy naszym klientom produkty spełniające najwyższe normy jakościowe.



## SUROWCE

Zboża kupowane w większości od polskich rolników, przechodzą gruntowne badania laboratoryjne w każdym punkcie skupu, co pozwala wyselekcjonować surowce najwyższej jakości.



## PASZE

Z najwyższej jakości surowców Wipasz produkuje światowej klasy mieszanki paszowe, koncentraty i dodatki mineralne, dzięki którym zwierzęta rozwijają się w sposób naturalny i prawidłowy.



## ZIELONE FERMY I KONTRAKTACJA

Wipasz S.A. posiada własne Zielone Farmy, a także współpracuje z hodowcami, których farmy są certyfikowane oraz pod stałą kontrolą wyspecjalizowanych lekarzy weterynarii Wipasz. Odbieramy dziennie 550 tysięcy kurcząt poprzez własne ubojnie.



## MIĘSO DROBIOWE

Dzięki zaawansowanej technologii dostarczamy mięso z kurczaka spełniające najwyższe normy jakościowe. Mięso jest zdrowe, bezpieczne dla konsumenta oraz w pełni identyfikowalne.



## CONVENIENCE

Zakład Drobiarski w Międzyrzeczu Podlaskim posiada halę, gdzie zainstalowano wyspecjalizowane, zaawansowane technologicznie linie, gdzie można wyprodukować 2 000 ton produktów gotowych miesięcznie. Dzięki naszemu działowi R&D jesteśmy w stanie stworzyć każdy produkt dopasowany do potrzeb klienta.

# JAKOŚĆ PRODUKTÓW

W trosce o zdrowie konsumenta Wipasz S.A. dokłada wszelkich starań, aby produkowana przez nas żywność spełniała najwyższe normy jakościowe. Filarem bezpieczeństwa firmy Wipasz jest produkcja w oparciu o System Integracji Pionowej pozwalający na kontrolowanie każdego etapu produkcji, zgodnie z przesłaniem 'od pola do stołu'.

Jakość potwierdzają certyfikaty:



Certyfikowany dostawca



Jesteśmy również certyfikowanym dostawcą do sieci McDonald's



## LINIA PRODUKCYJNA WIPASZ

- ✓ produkty w pełni ugotowane – gotowe do spożycia
- ✓ wszystkie nowe pomysły są opracowywane w procesie NPD (dział opracowania nowego produktu), dzięki czemu zespół Wipasz jest w stanie przedstawić rozwiązania szyte na miarę klienta
- ✓ wszystkie rodzaje systemów panierowania
- ✓ maszyna do formowania niskociśnieniowego
- ✓ maszyna do formowania wysokociśnieniowego
- ✓ dostępne opakowania od 200 g do 5 000 g
- ✓ różne formy opakowań, np. pudełka kartonowe z sosami i dipami
- ✓ obecna wydajność produkcyjna wynosi 2 300 ton na miesiąc

## OFERTA PRODUKTÓW

Produkty całomięśniowe		Produkty formowane
<b>Panierowane:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>&gt; kawałki z kurczaka</li><li>&gt; stripsy</li><li>&gt; polędwiczki</li><li>&gt; filety</li><li>&gt; skrzydełka</li><li>&gt; udo</li></ul>	<b>Niepanierowane:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>&gt; filety</li><li>&gt; polędwiczki</li><li>&gt; skrzydełka</li><li>&gt; podudzia</li><li>&gt; tulipy</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>&gt; nuggetsy</li><li>&gt; popsy</li><li>&gt; dippersy</li><li>&gt; steki</li><li>&gt; burgery</li></ul>



# Kawałki z kurczaka w panierce w stylu tempura

Produkt drobiowy, krojony, masowany, panierowany, smażony, pieczony, głęboko mrożony.



IQF



Ready to Eat

Sposób gotowania:



piekarnik:  
200°C/20 min.



Frytownica:  
temperatura oleju  
180°C/5–6 min.

# Panierowane kawałki z kurczaka

Produkt drobiowy, krojony, masowany, panierowany, smażony, pieczony, głęboko mrożony.



Sposób gotowania:



piekarnik:  
200°C/7–8 min.



Frytownica:  
temperatura oleju  
180°C/3–4 min.



IQF



Ready to Eat





# Stripsy z kurczaka w panierce Southern Fried

Produkt drobiowy, krojony, masowany, panierowany, smażyony, pieczony, głęboko mrożony.



IQF



Ready to Eat

Sposób gotowania:



piekarnik:  
200°C/18–22 min.



Frytownica:  
temperatura oleju  
180°C/4–5 min.



# Panierowane stripsy z kurczaka

Produkt drobiowy, krojony, masowany, panierowany, smażyony, pieczony, głęboko mrożony.

Sposób gotowania:



piekarnik:  
200°C/18–22 min.



Frytownica:  
temperatura oleju  
180°C/4–5 min.



IQF



Ready to Eat

# Stripsy z kurczaka w panierce w stylu tempura

Produkt drobiowy, krojony, masowany, panierowany, smażony, pieczony, głęboko mrożony.



IQF



Ready to Eat

Sposób gotowania:



piekarnik:  
200°C/18–22 min.



Frytownica:  
temperatura oleju  
180°C/5–6 min.





# Polędwiczka z kurczaka panierowana w płatkach kukurydzianych

Produkt drobiowy, masowany, panierowany, smażony, pieczony, głęboko mrożony.



Sposób gotowania:



IQF



Ready to Eat



piekarnik:  
200°C/15–20 min.



Frytownica:  
temperatura oleju  
180°C/4–5 min.

# Panierowana polędwiczka z kurczaka pikantna

Produkt drobiowy, krojony, masowany, panierowany, smażony, pieczony, głęboko mrożony.



Sposób gotowania:



piekarnik:  
200°C/13–15 min.



Frytownica:  
temperatura oleju  
180°C/5–6 min.



IQF



Ready to Eat

# Panierowane skrzydełka z kurczaka pikantne

Produkt drobiowy, masowany,  
panierowany, smażony, gotowany,  
głęboko mrożony.



IQF



Ready to Eat

Sposób gotowania:



piekarnik:  
200°C/20–25 min.



Frytownica:  
temperatura oleju  
180°C/5–6 min.



# Skrzydółka z kurczaka BBQ

Produkt drobiowy, masowany, gotowany na parze, głęboko mrożony.



IQF



Ready to Eat

Sposób gotowania:



piekarnik:  
150°C/25–35 min.



Frytownica:  
temperatura oleju  
180°C/4–5 min.



# Marynowane skrzydółka z kurczaka

Produkt drobiowy, marynowany, pieczony, głęboko mrożony.

Sposób gotowania:



piekarnik:  
150°C/25–35 min.



Frytownica:  
temperatura oleju  
180°C/4–5 min.



IQF



Ready to Eat

# Parzone skrzydełka z kurczaka

Produkt drobiowy, masowany,  
panierowany, smażony, gotowany,  
głęboko mrożony.



Sposób gotowania:



piekarnik:  
150°C/25–35 min.



Frytownica:  
temperatura oleju  
180°C/5–7 min.







# Nuggetsy w panierce w stylu tempura

Produkt drobiowy, z połączonych kawałków mięsa, z dodatkiem wody, formowany, panierowany, smażyony, pieczony, głęboko mrożony.



IQF



Ready to Eat



20-21 g

Sposób gotowania:



piekarnik:  
200°C/13-15 min.



Frytownica:  
temperatura oleju  
180°C/4-5 min.



# Nuggetsy panierowane

Produkt drobiowy, z połączonych kawałków mięsa, z dodatkiem wody, formowany, panierowany, smażyony, pieczony, głęboko mrożony.



IQF



Ready to Eat



15-16 g

Modo de preparación:



piekarnik:  
200°C/12-14 min.



Frytownica:  
temperatura oleju  
180°C/4-5 min.



OLD RINGS  
CLASS OF JEWELLERY  
"S"  
15/6  
WATERPROOFS  
J.G.  
THE ONLY SATISFIED.  
IF NOT SATISFIED.



# Popsy w panierce Southern Fried

Produkt drobiowy, z połączonych kawałków mięsa, z dodatkiem wody, formowany, panierowany, smażony, pieczony, głęboko mrożony.



IQF



Ready to Eat



7-9 g

Sposób gotowania:



piekarnik:  
180°C/12-14 min.



Frytownica:  
temperatura oleju  
180°C/3-5 min.

# Dippersy z kurczaka w panierce w stylu tempura

Produkt drobiowy, z połączonych kawałków mięsa, z dodatkiem wody, formowany, panierowany, smażony, pieczony, głęboko mrożony.



IQF



Ready to Eat

Sposób gotowania:



piekarnik:  
200°C/15-18 min.



Frytownica:  
temperatura oleju  
180°C/4-5 min.



# Stek z kurczaka w panierce Southern Fried

Produkt drobiowy, z połączonych kawałków mięsa, z dodatkiem wody, formowany, panierowany, smażyony, gotowany, głęboko mrożony.



IQF



Ready to Eat

Sposób gotowania:



piekarnik:  
200°C/20–25 min.



Frytownica:  
temperatura oleju  
180°C/6–7 min.

# Stek z kurczaka w panierce w stylu tempura

Produkt drobiowy, z połączonych kawałków mięsa, z dodatkiem wody, formowany, panierowany, smażyony, pieczony, głęboko mrożony.



Sposób gotowania:



piekarnik:  
200°C/20–25 min.



Frytownica:  
temperatura oleju  
180°C/6–7 min.



95–110 g



IQF



Ready to Eat





# Burger panierowany w płatkach kukurydzianych

Produkt drobiowy, z połączonych kawałków mięsa, z dodatkiem wody, formowany, panierowany, smażony, pieczony, głęboko mrożony.



IQF



Ready to Eat



100g

Sposób gotowania:



piekarnik:  
200°C/16–17 min.



Frytownica:  
temperatura oleju  
180°C/6–7 min.





# Panierowane paski z kurczaka

Produkt drobiowy, krojony, masowany, panierowany, smażony, pieczony, głęboko mrożony.



IQF



Ready to Eat

Sposób gotowania:



piekarnik:  
200°C/18–22 min.



Frytownica:  
temperatura oleju  
180°C/4–5 min.

# Panierowane kawałki mięsa z uda

Produkt drobiowy, krojony, masowany, panierowany, smażony, pieczony, głęboko mrożony.



Sposób gotowania:



piekarnik:  
200°C/22–25 min.



Frytownica:  
temperatura oleju  
180°C/4–5 min.



IQF



Ready to Eat









---

Biuro Handlowe  
Fort Piłsudskiego 32  
02-704 Warszawa  
meat.sales@wipasz.pl

Zakład Drobiarski w Mławie  
Instalatorów 2  
06-500 Mława  
PL14130502

Zakład Drobiarski w Międzyrzecu Podlaskim  
Siteńska 26  
21-560 Międzyrzec Podlaski  
PL06010501

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