

WIPASZ[®]

KATALOG PRODUKTÓW MIĘSNYCH





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



1000 ton
mięsa z kurczaka
dziennie



2
zakłady
drobiarskie



5 wytwórni pasz
w tym 1 Bez GMO



630 ton przestrzeni
magazynowej



Instytut Żywnienia
i Hodowli Polskiego
Kurczaka Wipasz S.A.



Kurczak
z Zielonych Ferm



80
kierunków
eksportowych

W skład dywizji mięsnej Wipasz S.A. wchodzi dwa zakłady przetwórstwa drobiu, zlokalizowane w Mławie i Międzyrzeczu Podlaskim. To najnowocześniejsze obiekty tego typu na świecie, będące referencyjnymi zakładami Meyn i Ishida.

Dzięki w pełni zintegrowanemu procesowi produkcji oraz wykorzystaniu innowacyjnych technologii dostarczamy klientom produkty najwyższej jakości. Wierzymy, że obsługa klienta jest równie ważna, jak sam produkt, dlatego też zapraszamy do bezpośredniego kontaktu w naszym Biurze Handlowym w Warszawie.



chłodzenie powietrzem
= odpowiednie właściwości
mikrobiologiczne produktów



99% produkcji
– elementy kalibrowane
oraz odkostnione mięso



skanowanie tuszek
= klasyfikacja
i ocena jakości



sprzęt firmy Mayekawa
do odkostniania
mięsa z nogi



nowoczesne hale
pakowania wyposażone
w liczne naważarki
i roboty pakujące



zaawansowany system
kontroli jakości wspomagany
urządzeniami takimi
jak skanery X-Ray

PL14130502

Zakład Drobiarski w Mławie

Zakład Drobiarski w Mławie dedykowany jest w głównej mierze do obsługi sieci handlowych, zarówno polskich, jak i europejskich. Inwestycja w liczne urządzenia do kalibrowania i naważania, jak również maszyny pakujące pozwoliła na wyspecjalizowanie produkcji w formie tacek MAP.

Zakład wyposażony jest w nowoczesną linię mrożenia IQF, która umożliwia pakowanie pojedynczo zamrożonych elementów z zachowaniem stałej ilości sztuk przy stałej wadze opakowania jednostkowego.

Zakład Drobiarski w Mławie posiada również odrębną halę do produkcji dań Ready To Cook, dań grillowych oraz szaszłyków.

Dobowe możliwości produkcyjne:



260 tysięcy
kurcząt



400 tysięcy
tacek MAP



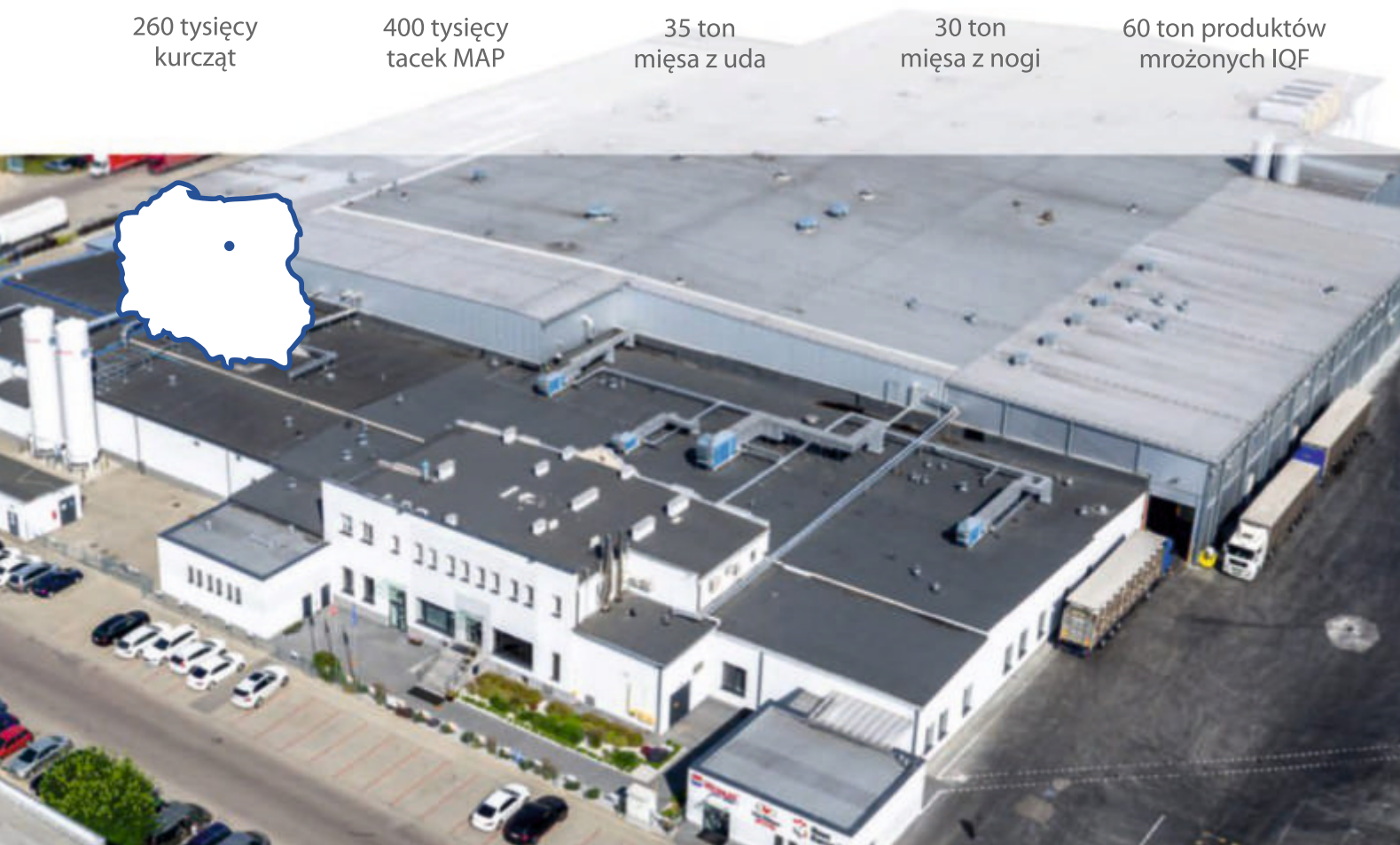
35 ton
mięsa z uda



30 ton
mięsa z nogi



60 ton produktów
mrożonych IQF



Zakład Drobiarski w Międzyrzecu Podlaskim

Strategicznym zadaniem Zakładu w Międzyrzecu Podlaskim jest obsługa rynku eksportowego, w szczególności klientów B2B oraz HoReCa.

Kalibracja, jak również szczególna kontrola podczas produkcji pozwala na implementację specyfikacji klientów do procesu produkcyjnego.

W zakładzie znajduje się również oddzielna hala dedykowana do produkcji wyrobów przetworzonych, gotowych do spożycia typu Convenience.

Dobowe możliwości produkcyjne:



290 tysięcy
kurcząt



100 ton
mięsa z nogi



15 ton
mięsa z uda



100 ton
elementów
w tackach MAP



100 ton elementów
w opakowaniach
Vacuum



100 ton
produktów
Convenience



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 Międzyrzecu Podlaskim posiada halę, gdzie zainstalowano wyspecjalizowane, zaawansowane technologicznie linie, gdzie można wyprodukować 2000 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



Sedex

SMETA



Jesteśmy również certyfikowanym dostawcą do sieci McDonald's



Elementy z fileta




Filet z piersi z połówką,
bez skóry – podwójny

 Luz / MAP / VAC

 IQF / Mrożenie szokowe



Filet z piersi z/bez połówki,
bez skóry – pojedynczy


 Luz / MAP / VAC

 IQF / Mrożenie szokowe



Plastry z fileta

 Luz / MAP / VAC

 IQF / Mrożenie szokowe




Sznycel z fileta z piersi

 Luz / MAP / VAC

 IQF / Mrożenie szokowe



Paski z fileta z piersi

 Luz / MAP / VAC

 IQF / Mrożenie szokowe




Połówczka bez ścięgna

 Luz / MAP / VAC

 IQF / Mrożenie szokowe



Połówczka ze ścięgnem

 Luz / MAP / VAC

 IQF / Mrożenie szokowe



Skrzydła



Skrzydło 3-częściowe



Luz / MAP



IQF / Mrożenie szokowe



Skrzydło 2-częściowe bez lotki



Luz / MAP



IQF / Mrożenie szokowe



Skrzydło 2-częściowe (część przedramieniowa + lotka)



Luz / MAP



IQF / Mrożenie szokowe



Skrzydło część ramieniowa



Luz / MAP



IQF / Mrożenie szokowe



Skrzydło część przedramieniowa



Luz / MAP



IQF / Mrożenie szokowe



Skrzydło 2-częściowe dzielone (część ramieniowa + część przedramieniowa)



Luz / MAP



IQF / Mrożenie szokowe



Skrzydło tulip



Luz / MAP



IQF / Mrożenie szokowe



Lotka



Luz / MAP



Mrożenie szokowe



Elementy nożne



Ćwiartka



Luz / MAP



IQF / Mrożenie szokowe



Noga anatomiczna



Luz / MAP



IQF / Mrożenie szokowe



Udo anatomiczne



Luz / MAP



IQF / Mrożenie szokowe



Podudzie



Luz / MAP



IQF / Mrożenie szokowe



Golonka



Luz / MAP



IQF / Mrożenie szokowe



Mięso z uda bez kości,
z/bez skóry



Luz / MAP / VAC



IQF / Mrożenie szokowe



Mięso z nogi bez kości,
z/bez skóry



Luz / MAP / VAC



IQF / Mrożenie szokowe



Pozostałe produkty



Szyje



Luz / MAP



Mrożenie szokowe



Łapki/stopki



Luz



Mrożenie szokowe



Porcja kulinarna przednia



Luz / MAP



Mrożenie szokowe



Porcja kulinarna tylna



Luz / MAP



Mrożenie szokowe



Wątroba



Luz / MAP



Mrożenie szokowe



Żołądki



Luz / MAP



Mrożenie szokowe



Serca



Luz / MAP



Mrożenie szokowe



Skóra z piersi/nogi



Luz



Mrożenie szokowe



MDOM



Mrożenie płytowe



Produkty marynowane



Marynowany stek
z mięsa z nogi



Luz / VAC



Mrożenie szokowe



Marynowany sznycel
z fileta z piersi



Luz / VAC



Mrożenie szokowe



Półdzwiczka w marynacie
peri peri



Luz / VAC



Mrożenie szokowe



Marynowane skrzydło 2-częściowe
dzielone (część ramieniowa
+ część przedramieniowa)



Luz



Mrożenie szokowe



Szaszłyk z bekonem
i śliwką



Luz / MAP



Mrożenie szokowe



Szaszłyk z papryką
i chorizo



Luz / MAP



Mrożenie szokowe

Inne specyfikacje
na życzenie Klienta



Ready To Cook



Hunters chicken
breasts



MAP



Mrożenie szokowe



Chicken breast pieces
in mushroom sauce



MAP



Mrożenie szokowe



Chicken chorizo



MAP



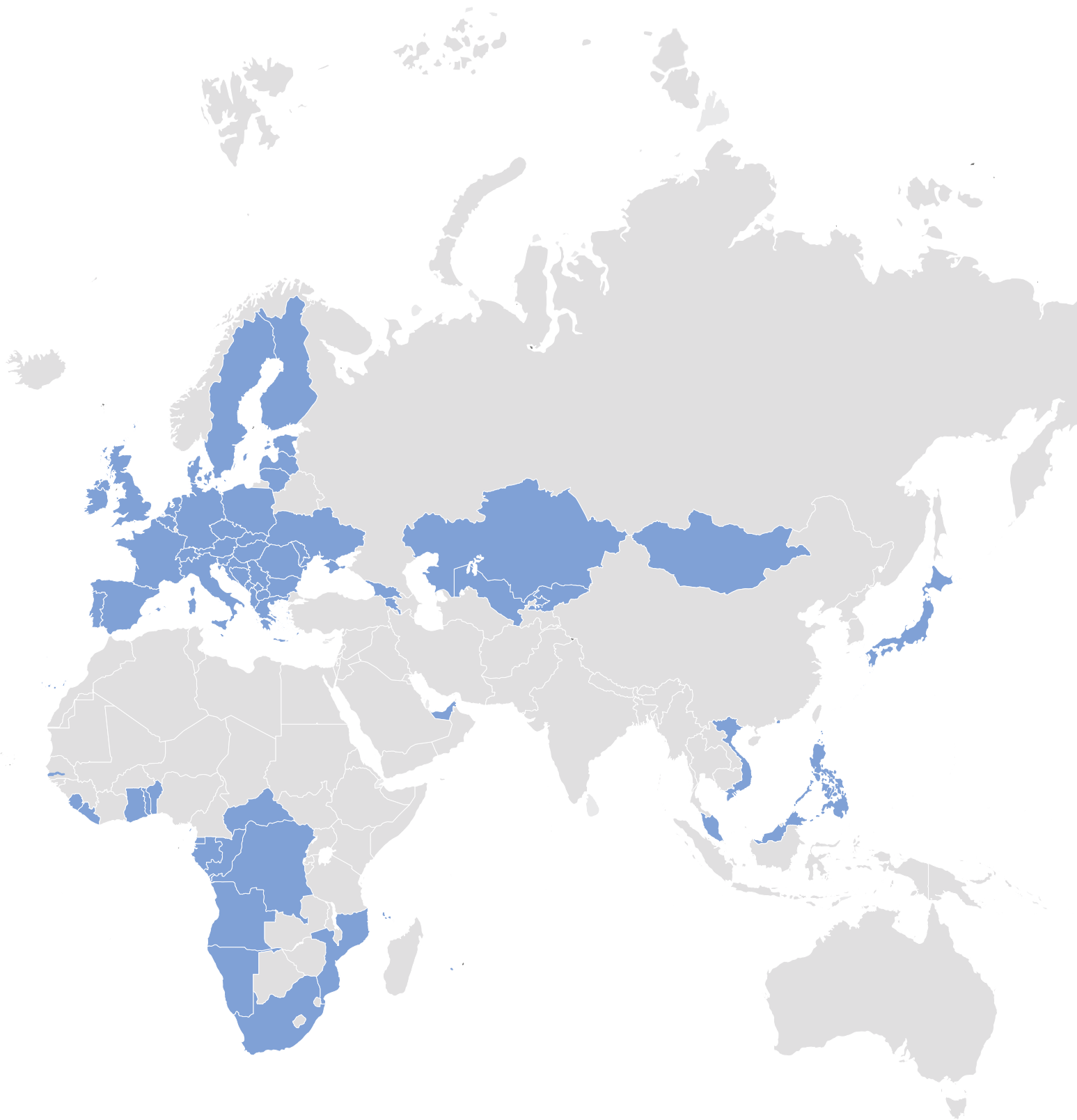
Mrożenie szokowe

Inne specyfikacje
na życzenie Klienta

Rynki eksportowe



Angola, Armenia, Austria, Belgia, Benin, Bułgaria, Chorwacja, Czechy, Dania, Demokratyczna Republika Konga, Estonia, Filipiny, Finlandia, Francja, Gabon, Gambia, Ghana, Grecja, Gruzja, Gwinea Równikowa, Haiti, Hiszpania, Holandia, Hongkong, Irlandia, Japonia, Kanada, Kazachstan, Kirgistan, Komory, Kongo, Kuba, Litwa, Liberia, Łotwa, Macedonia, Majotta, Malta, Meksyk, Mołdawia, Mongolia, Mozambik, Namibia, Niemcy, Portugalia, Republika Południowej Afryki, Republika Środkowoafrykańska, Rumunia, Serbia, Sierra Leone, Słowacja, Słowenia, Szwajcaria, Szwecja, Togo, Ukraina, Uzbekistan, Wielka Brytania, Wietnam, Włochy, Zjednoczone Emiraty Arabskie







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