



SOKOŁÓW

**KATALOG
PRODUKTÓW**
WIEPRZOWINA

UCZTA
SWIEZOSC I SMAK

Świeże
mięso
BEZ
DODATKÓW



UCZTA

SWIEZOSC I SMAK

Świeże
mięso
BEZ
DODATKÓW

Mięso jest jednym z najważniejszych składników pożywienia, dostarczającym bardzo dużo wysokowartościowego białka oraz niezbędnych do życia aminokwasów egzogennych, których organizm nie może samodzielnie wytworzyć.

W Polsce nie tylko, najpopularniejszym mięsem jest wieprzowina. Charakteryzuje ją znakomity smak i możliwość szerokiego zastosowania kulinarne. Mięso wieprzowe jest również bogate w wiele składników odżywczych, np.:

- witaminy – szczególnie z grupy B,
- cenne pierwiastki: żelazo, potas i wapń,
- korzystniejsze niż w mięsie drobiowym proporcje kwasów omega-6 i omega-3.

Jakość wieprzowiny zależy od wielu czynników. Dlatego mięso z SOKŁÓW produkuje się głównie ze zwierząt z polskich hodowli, dających możliwość identyfikacji jego pochodzenia. Firma dba o dobrostan zwierząt i przykłada ogromną wagę do minimalizacji ich stresu, co wpływa na walory smakowe finalnego wyrobu. Produkcja odbywa się zgodnie z najwyższymi wymaganiami sanitarno-higienicznymi i pod stałym nadzorem weterynaryjnym. Zakłady należące do Spółki posiadają wdrożony system Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli w skrócie HACCP. Zapewnia on produkcję bezpiecznej żywności oraz minimalizuje ryzyko wystąpienia różnych nieprawidłowości i zagrożeń.

Aby oferta była w pełni dostosowana do wymagań klientów, mięso jest specjalnie selekcjonowane i pakowane w sposób gwarantujący pełne bezpieczeństwo i najwyższą jakość, tak by zachować jego naturalne właściwości, barwę, smak i świeżość. Nowoczesne opakowania zapewniają wysoką barierowość i wygodę, co przedłuża ich trwałość. Czas od uzyskania elementu do zapakowania jest bardzo krótki, co pozwala utrzymać łańcuch chłodniczy. Wszystkie pomieszczenia są chłodzone. Przy samym pakowaniu temperatura nie przekracza 4°C, a w przypadku mięsa mielonego 2°C. Na końcu każdej linii pakowania są zamontowane detektory metalu. Dodatkowo cała produkcja jest szczegółowo sprawdzana przez pracowników z Działu Zapewnienia Jakości.

Oferta mięsa wieprzowego "SOKŁÓW" S.A. jest bardzo szeroka. Obejmuje zarówno całe elementy, jak również porcje, z kością, jak i bez kości, a także kotlety, mięsa drobne (np. na gulasz), mięsa mielone oraz podroby. Na rynek trafia wyłącznie świeże mięso bez dodatków.

Potwierdzeniem wysokiego standardu produkcji w zakładach "SOKŁÓW" S.A. są certyfikaty BRC i IFS.



UCZTA
SWIEZOSC I SMAK

Świeże
mięso
BEZ
DODATKÓW



SOKOŁÓW



SPIS TREŚCI

Elementy wieprzowe.....	6
Elementy wg specyfikacji duńskiej.....	19
Oferta detailkatesowa.....	20
Smalec.....	23

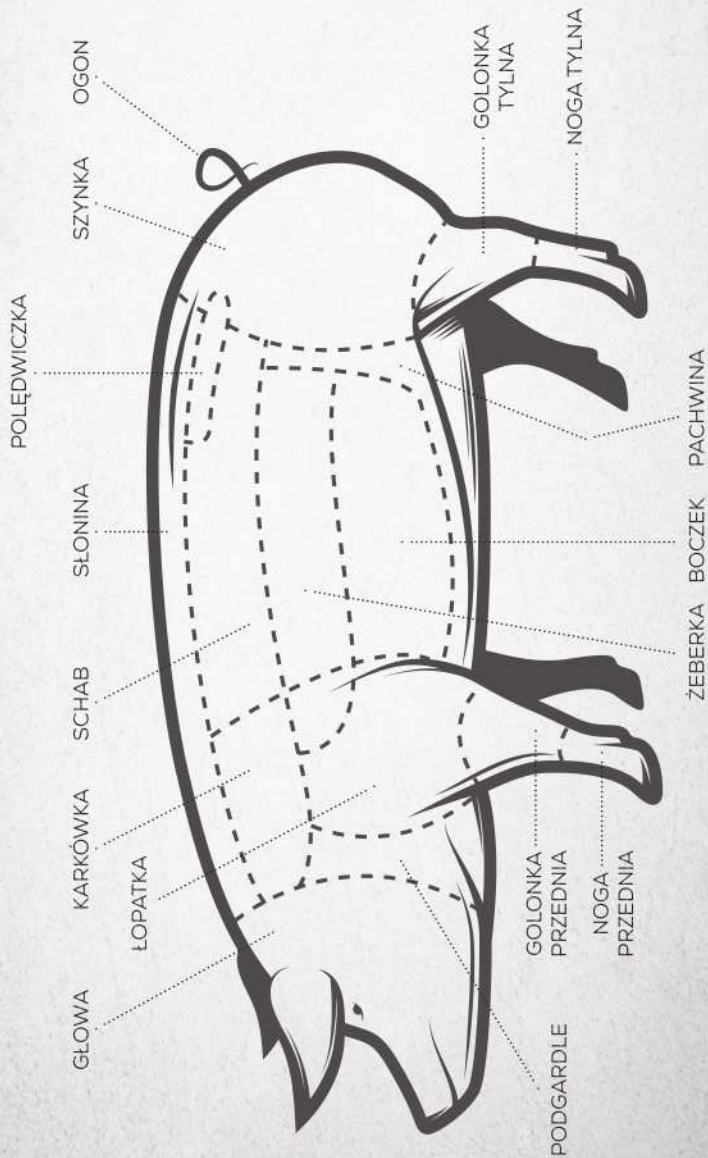


SOKOŁÓW

ELEMENTY WIEPRZOWE

Świeże
mięso
**BEZ
DODATKÓW**

LEGENDA



- VAC.** pakowane metodą próżniową
- MAP** pakowane w atmosferze ochronnej (modyfikowanej)
- LUZ** pakowane luzem
- pakowane w worek
- waga pojedynczego elementu
- waga opakowania zbiorczego – oferta ogólna
- termin przydatności całkowity
- trwałość po otwarciu opakowania
- temperatura przechowywania
- DK** podział wg specyfikacji duńskiej

UCZTA
SWIEZOSC I SMAK

Świeże
mięso
BEZ
DODATKÓW



ELEMENTY WIEPRZOWE





SOKOŁÓW

UCZTA
SWIEZOSC I SMAK

Świeże
mięso
BEZ
DODATKÓW



Szynka z golonką



Element uzyskany z półtuszy wieprzowej z kością i golonką z mięśniami: półbłoniasty ze smukłym, czterogłowy, dwugłowy z półścięgnistym, biodrowy, brzuchaty, prostowniki i zginacze. Produkt dedykowany do pieczenia i na wędzonkę.



Szynka bez golonki



Element uzyskany z półtuszy wieprzowej z mięśniami: półbłoniasty ze smukłym, czterogłowy, dwugłowy z półścięgnistym, biodrowy, brzuchaty. Produkt dedykowany do pieczenia i na wędzonkę.



Szynka b/gol b/s b/tt



Element uzyskany z półtuszy wieprzowej z mięśniami: półbłoniasty ze smukłym, czterogłowy, dwugłowy z półścięgnistym, biodrowy, brzuchaty. Produkt dedykowany do pieczenia i na wędzonkę.



Szynka b/gol b/s b/tt b/k



Element otrzymany z obróbki uzupełniającej szynki b/golonki, w wyniku której usunięto kości, skórę i tłuszcz (dopuszczalna pozostawiona warstwa tłuszczu do 1 mm na połączeniach mięśni). W skład elementu wchodzi mięśnie: półbłoniasty ze smukłym, czterogłowy, dwugłowy z półścięgnistym, biodrowy jasny i ciemny oraz brzuchaty.

UCZTA

SWIEZOSC I SMAK

Świeże
mięso
BEZ
DODATKÓW



Szynka sznycle



0,6-1 kg 8 kg 12 dni 24 h 0-4°C



Sznycle wieprzowe z szynki pakowane w atmosferze ochronnej. Półprodukt przeznaczony na potrawy np. sznycle wieprzowe w sosie.



Szab z/k b/połędwiczki



2,2-4,5 kg 15 kg 8 dni 24 h 0-4°C



Element uzyskany z rozbioru półtuszy wieprzowej bez połędwiczki. Skóra, słonina oraz tłuszcz zdjęte do mizdry. Produkt dedykowany na kotlety, do pieczenia itp.



Szab b/k



2,2-4 kg 15 kg 12 dni 24 h 0-4°C



Element uzyskany z rozbioru półtuszy wieprzowej bez połędwiczki. Skóra, słonina oraz tłuszcz zdjęte do mizdry. Produkt dedykowany na kotlety, do pieczenia itp.



Szab b/k - kotlety



0,8-1,1 kg 8 kg 12 dni 24 h 0-4°C



Najdłuższy mięsień grzbietu (połędwica) pochodzący z wykrawania szabu z/k. Przy połędwicy, na mizdrze dopuszczalna jest warstwa tłuszczu zewnętrznego ok. 1 mm.



SOKOŁÓW

UCZTA
SWIEZOSC I SMAK

Świeże
mięso
BEZ
DODATKÓW



Schab b/k - kotlety 360 g



Kotlety ze schabu bez kości o standaryzowanej wadze. Opakowanie jednostkowe MAP zawiera kotlety o łącznej wadze 360g. Dostępne są również większe opakowania vac. zawierające po 20 szt. kotletów.



Schab z/k - kotlety



Kotlety ze schabu z kością o niestandaryzowanej wadze.



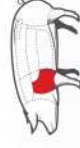
Połowiczki z główką



Najlepsza część półtuszy wieprzowej o szerokim zastosowaniu umiejscowiona pomiędzy schabem a szynką. Najczęściej wykorzystywana jest do dań smazonych, pieczonych lub duszonych.



Łopatka z/gol



Element otrzymany z podziatu półtuszy wieprzowej z golonką. Produkt dedykowany np. na gulasz wieprzowy.

UCZTA
SWIEZOSC I SMAK

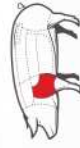
Świeże
mięso
BEZ
DODATKÓW



Łopatką b/gol



4-6 kg 12 kg 8 dni 24 h 0-4°C



Element otrzymany z podzięcia połtuszy wieprzowej bez golonki. Produkt dedykowany na gulasz wieprzowy.



Łopatką z/k b/gol b/s b/tt



4-6 kg 12 kg 8 dni 24 h 0-4°C



Element otrzymany z podzięcia połtuszy wieprzowej bez golonki z kością, bez skóry i bez tłuszczu. Produkt dedykowany na gulasz wieprzowy.



Łopatką b/gol b/s b/tt b/k



3-4 kg 15 kg 12 dni 24 h 0-4°C



Element otrzymany z wykrawania łopatki wieprzowej bez golonki bez skóry, bez tłuszczu i bez kości. Produkt dedykowany na gulasz wieprzowy.



Mięso z łop b/m trójg z/okr tt



2,5-3 kg 15 kg 12 dni 24 h 0-4°C



Element otrzymany z wykrawania łopatki wieprzowej bez mięśnia trójgłowego z okrywą tłuszczową. Produkt dedykowany np. na gulasz wieprzowy.



SOKOŁÓW

UCZTA
SWIEZOSC I SMAK

Świeże
mięso
BEZ
DODATKÓW



Żeberka trójkątą z warstwą mięsa



0,7-1,5 kg 15 kg 8 dni 24 h 0-4°C



Element uzyskany z przedniej części półtuszy wieprzowej. Żeberka trójkątą z warstwą mięsa zawierają pierwsze cztery żebra wraz z częścią chrząstkową, bez odcinka przepofionowego mostka, pokryte anatomiczną warstwą mięśni międzyżebrowych oraz mięsem z łopatki tzw. klapką.



Żeberka platy



1-1,2 kg 15 kg 8 dni 24 h 0-4°C



Mięso z kością z odcinka piersiowego półtuszy wieprzowej. W skład żeberek platów wchodzi 4 żebra od 5-go do ostatniego, bez górnych odcinków pozostałych przy schabie oraz mięśnie międzyżebrowe wewnętrzne i zewnętrzne wraz z przerosłami tłuszczu. Usunięta przepona i złogi miękkiego tłuszczu.



Żeberka wąskie z platów



0,5-0,8 kg 15 kg 8 dni 24 h 0-4°C



Mięso z kością z odcinka piersiowego półtuszy wieprzowej. W skład żeberek platów wchodzi 4 żebra od 5-go do ostatniego, bez górnych odcinków pozostałych przy schabie oraz mięśnie międzyżebrowe wewnętrzne i zewnętrzne wraz z przerosłami tłuszczu. Usunięta przepona i złogi miękkiego tłuszczu.

UCZTA

SWIEZOSC I SMAK

Świeże
mięso
BEZ
DODATKÓW



Boczek b/ż z/s



2,5-3,5 kg 15 kg 8 dni 24 h 0-4°C



Element bez żeberek i ze skórą, uzyskany z rozbioru wieprzowego. Produkt dedykowany do pieczenia z przyprawami.



Żeberka schabowe kraj



0,5-0,8 kg 15 kg 8 dni 24 h 0-4°C



Element uzyskany w wyniku odcięcia od kości schabowej (pozostajej po trybowaniu polewicy) paska żeberek o szerokości 6-11 cm, zawierający ok. 10-11 żeberek. Żeberka schabowe zawierają górne odcinki żeber, od 5-go do ostatniego wraz z mięśniami międzyżebrowymi wewnętrznymi i zewnętrznymi.



Żeberka z kości schabowych kalibrowane



0,5-0,8 kg 15 kg 8 dni 24 h 0-4°C



Element uzyskany w wyniku odcięcia od kości schabowej (pozostajej po trybowaniu polewicy) paska żeberek o szerokości 7-8 cm, zawierający 10-11 żeberek. Żeberka schabowe zawierają górne odcinki żeber, od 5-go do ostatniego wraz z mięśniami międzyżebrowymi wewnętrznymi i zewnętrznymi.



Boczek b/ż b/s



2,5-4 kg 15 kg 8 dni 24 h 0-4°C



Element bez żeberek i skóry uzyskany z rozbioru wieprzowego. Produkt dedykowany do pieczenia z przyprawami.



SOKOŁÓW

UCZTA
SWIEZOSC I SMAK

Świeże
mięso
BEZ
DODATKÓW



Karkówka z/k



2-3,5 kg 15 kg 8 dni 24 h 0-4°C



Element uzyskany z rozbioru półtuszy wieprzowej z kością. W skład karkówki z/k wchodzi: główne mięśnie szyi i część mięśnia najdłuższego grzbietu. Barwa mięsa różowa do jasnoczerwonej. Produkt dedykowany do pieczenia, na kotlety itp.



Karkówka b/k



1,5-3,5 kg 15 kg 8 dni 24 h 0-4°C



Element otrzymany w wyniku wykrawania karkówki z kością. W skład elementu wchodzi mięśnie szyi oraz część mięśnia najdłuższego grzbietu. Produkt dedykowany do pieczenia, na kotlety, na grill, itp.



Karkówka b/k - kotlety



560 g 8 szt. 12 dni 24 h 0-4°C



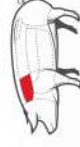
Kotlety z karkówki bez kości o standaryzowanej wadze. Dostępne są w opakowaniach jednostkowych MAP o wadze 560 g oraz w opakowaniach vac o wadze 2,2 kg (20 szt. kotletów).



Karkówka z/k - kotlety



0,8-1,1 kg 8 kg 8 dni 24 h 0-4°C



Produkt dedykowany na kotlety z kością.

UCZTA
SWIEZOSC I SMAK

Świeże
mięso
BEZ
DODATKÓW



Golonka przednia



0,5-1 kg 15 kg 8 dni 24 h 0-4°C

Element umiejscowiony między łopatką wieprzową a nogą przednią. Najczęściej podaje się ją gotowaną lub pieczoną.



Golonka tylna



0,8-1,4 kg 15 kg 8 dni 24 h 0-4°C

Element umiejscowiony między szynką wieprzową a nogą tylną. Najczęściej podaje się ją gotowaną lub pieczoną.



Golonka cięta



0,5 kg 15 kg 8 dni 24 h 0-4°C

Element uzyskany z przecięcia przedniej golonki na poł. Najczęściej podaje się ją gotowaną lub pieczoną.



Słonina wieprzowa b/s



1,5-2 kg 10 kg 12 dni 24 h 0-4°C

Element uzyskany z wykrawania półtuszy wieprzowych. Produkt dedykowany do wędzenia lub do różnych potraw.





Nogi wieprzowe przednie



0,4-0,6 kg 15 kg 8 dni 24 h 0-4°C



Element pochodzący z półtuszy wieprzowej odcięty od golonki przedniej. Produkt dedykowany do galarety wieprzowej.



Nogi wieprzowe tylne



0,9-1,3 kg 15 kg 8 dni 24 h 0-4°C



Element pochodzący z półtuszy wieprzowej odcięty od golonki tylnej. Produkt dedykowany do galarety wieprzowej.



Głowy wieprzowe



2 kg 15 kg 4 dni 0-4°C



Element uzyskany z półtuszy wieprzowej. Produkt dedykowany do produkcji salcesonów.



Ogony wieprzowe



0,4-0,6 kg 10 kg 8 dni 24 h 0-4°C



Element uzyskany z półtuszy wieprzowej. Produkt dedykowany do gotowania, np. jako baza zupy ogonowej.

UCZTA
SWIEZOSC I SMAK

Świeże
mięso
BEZ
DODATKÓW



Wątroba wieprzowa



ok. 1,5 kg 20 kg 4 dni 24 h 0-3°C



Element uzyskany z ośrodka wieprzowego.
Produkt dedykowany do smażenia
lub pasztetu.



Nerki wieprzowe



200-300 g 15 kg 6 dni 24 h 0-3°C



Element uzyskany z ośrodka wieprzowego.
Produkt dedykowany do produkcji
wędlin podrobowych.



Płaty płuc wieprzowych



ok. 1 kg 10 kg 6 dni 24 h 0-3°C



Element uzyskany z ośrodka wieprzowego.
Produkt dedykowany do produkcji
wędlin podrobowych.



Ozory wieprzowe



350-450 g 10 kg 6 dni 24 h 0-3°C



Element uzyskany z ośrodka wieprzowego.
Produkt dedykowany na salceson ozorkowy
lub ozorek w sosie chrzanowym.



SOKOŁÓW

UCZTA
SWIEZOSC I SMAK

Świeże
mięso
BEZ
DODATKÓW



Serca wieprzowe



350-450 g 15 kg 6 dni 24 h 0-3°C



Element uzyskany z ośrodka wieprzowego.
Produkt dedykowany do wyrobów
podrobowych.



Krtań wieprzowa



ok. 0,3 kg 20 kg 4 dni 0-3°C



Element uzyskany z ośrodka wieprzowego.
Produkt dedykowany do produkcji karmy
dla zwierząt.



Mięsień czterogłowy



0,8-1,4 kg 15 kg 12 dni 24 h 0-4°C



Mięsień czterogłowy otrzymany z szynki
wp. z / golonką wg. anatomicznej
budowy, w regularnym kształcie. Mięsień
nieodbfiony. 55% mięsień jasny.
45% mięsień ciemny.



Mięsień trójgłowy



0,8-1,0 kg 15 kg 12 dni 24 h 0-4°C



Mięsień uzyskany z wykrawania łopatki
wieprzowej. Produkt dedykowany do
pieczenia lub na wędzonkę.

UCZTA

SWIEZOSC I SMAK

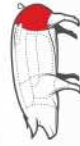
Świeże
mięso
BEZ
DODATKÓW



Mięsień dwugłowy



1-1,8 kg 15 kg 12 dni 24 h 0-4°C



Mięsień uzyskany z wykrawania szynki wieprzowej. Produkt dedykowany do produkcji wędzonek lub pieczenia.



Mięsień brzuchaty



0-4 kg 20 kg 4 dni 0-4°C



Uzyskany z wykrawania szynki z/gol. Mięsień łydkowy połączony z kością pięty ścięgnem Achillesa. Mięsień pozbawiony pozostałości tłuszczu.



Mięsień półbłoniasty



1-1,8 kg 15 kg 12 dni 24 h 0-4°C



Mięsień uzyskany z wykrawania szynki wieprzowej. Produkt dedykowany do produkcji wędzonek lub pieczenia.



Prostowniki i zginacze palców



2,5 kg 15 kg 12 dni 24 h 0-4°C



Element uzyskany w wyniku szczegółowej obróbki golonki przedniej lub tylnej z/kością. Uzyskany element to prostowniki i zginacze palców b/k, b/s, b/t.



SOKOŁÓW

UCZTA
SWIEZOSC I SMAK

Świeże
mięso
BEZ
DODATKÓW



Kolanka wieprzowe



0,3 kg 15 kg 4 dni 0-4°C



Element uzyskany z podziatu półtuszy wieprzowej. Produkt dedykowany do galarety.



Kości żebrowe



0,05 kg 15 kg 4 dni 0-4°C



Kości uzyskujemy z wykrwania elementów w półtuszy wieprzowej. Produkt dedykowany na zupę.



Kości szynkowe



2-3 kg 10 kg 8 dni 0-4°C



Kości uzyskujemy z wykrwania elementów w półtuszy wieprzowej. Produkt dedykowany na zupę.



Kości karkowe



2-3 kg 15 kg 8 dni 0-4°C



Kości uzyskujemy z wykrwania elementów w półtuszy wieprzowej. Produkt dedykowany na zupę lub do wędzenia.

UCZTA

SWIEZOSC I SMAK

Świeże
mięso
BEZ
DODATKÓW



Szynka b/k 3d 1229



6-9 kg 15 kg 12 dni 24h 0-4°C



Element otrzymany z obróbki uzupełniającej szynki b/golonki, w wyniku której usunięto kości, skórę. Tłuszcz usunięty tak, aby na elemencie pozostało go około 1 mm.
Usunięte luźne strzępy mięsa.



Schab szeroki 1606



3,5-4,5 kg 15 kg 12 dni 24h 0-4°C



Mięsień najdłuższy grzbietu wykrojony ze schabu łącznie z tzw. warkoczem.
Na omięsnej pozostawiona warstwa tłuszczu grubości 0,6 cm.



Karkówka b/k pełna 1327



2-3,5 kg 15 kg 12 dni 24h 0-4°C



Element otrzymany w wyniku wykrawania karkówki z kością. W skład elementu wchodzi mięśnie szyi oraz część mięśnia najdłuższego grzbietu wraz z przyległym warkoczem (ok. 2 cm) i mięśniem okrywowym.



Łopatka b/k 3d 1313



2-4 kg 15 kg 12 dni 24h 0-4°C



Element otrzymany z wykrawania łopatki, w wyniku której usunięto kości, skórę oraz część tłuszczu tak, aby pozostała warstwa tłuszczu do 1 mm. Usunięte mięso kl. IV oraz luźne strzępy mięsa i ścięgien. W skład elementu wchodzi mięśnie: nadgrzbietowy, podgrzbietowy, podłopatkowy, trójgłowy ramienia oraz zespół mięśni ramiennych.



SOKOŁÓW

UCZTA
SWIEZOSC I SMAK

Świeże
mięso
BEZ
DODATKÓW

OFERTA DELIKATESOWA



UCZTA

SWIEZOSC I SMAK

Świeże
mięso
BEZ
DODATKÓW



Szynka sznycle



360 g 8 tacek 12 dni 24 h 0-4°C



Półprodukt wieprzowy przeznaczony na potrawy np. sznycle w sosie.



Schab b/k kotlety 4szt.



290 g 8 tacek 12 dni 24 h 0-4°C



Kotlety ze schabu bez kości o standardyzowanej wadze. Opakowanie jednostkowe zawiera 4 kotlety o łącznej wadze 290 g.



Schab z/k kotlety 4szt.



ok. 420 g 8 tacek 8-10 dni 24 h 0-4°C



Kotlety ze schabu z kością o standardyzowanej wadze.



Poledwiczka wieprzowa



ok. 550 g 4 kg 10 dni 24 h 0-4°C



Najlepsza część półtuszy wieprzowej o szerokim zastosowaniu umiejscowiona pomiędzy schabem a szynką. Najczęściej wykorzystywana jest do dań smażonych, pieczonych lub duszonych.



SOKOŁÓW

UCZTA
SWIEZOSC I SMAK

Świeże
mięso
BEZ
DODATKÓW



Karkówka b/k kotlety 3 szt.



360 g 8 tacek 10-12 dni 24 h 0-4°C



Kotlety z karkówki bez kości o standaryzowanej wadze. Opakowanie jednostkowe zawiera 3 kotlety o łącznej wadze 360 g.



Golonka cięta



600 g 8 tacek 8 dni 24 h 0-4°C



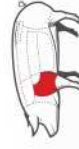
Element uzyskany z golonki przedniej podczas podziału półtuszy wieprzowej. Produkt dedykowany do pieczenia.



Mięso mielone z łopatki



430 g 8 tacek 6 dni 24 h 0-2°C



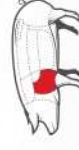
Mięso pochodzące z mięsa łopatki wieprzowej. Barwa mięsa typowa dla świeżego mięsa wieprzowego, różowa do jasnoczerwonej, tłuszczu białą. Struktura typowa dla mięsa mielonego.



Mięso z łopatki kostka



350 g 8 tacek 12 dni 24 h 0-4°C



Mięso z mięśnia łopatki, pokrojone w kostkę, gotowe do przygotowania potraw mięsnych np. gulaszu.

UCZTA

SWIEZOSC I SMAK

Świeże
mięso
BEZ
DODATKÓW



Smalec wyborowy 200 g



200 g kg 4,8 kg 210 dni -2 do 4°C

Produkt wieprzowy



Tłuszcz wieprzowy topiony, pakowany w pergamin o wadze standard 200 g.



Smalec wyborowy 250 g



250 g kg 4 kg 210 dni -2 do 4°C

Produkt wieprzowy



Tłuszcz wieprzowy topiony, pakowany w pergamin o wadze standard 250 g.



Smalec wyborowy ekstra



250 g kg 4 kg 210 dni -2 do 4°C

Produkt wieprzowy



Tłuszcz wieprzowy topiony, pakowany w pergamin o wadze standard 250 g.



Smalec blok 12,5 kg



12,5 kg 12,5 kg 365 dni -2 do 4°C

Produkt wieprzowy



Tłuszcz wieprzowy topiony, pakowany w blok o wadze 12,5 kg.



"Sokolow" S.A. - Siedziba Spółki
Al. 550-lecia 1, 08-300 Sokolow Podlaski
Tel. (+48 25) 640 82 00, Fax (+48 25) 787 61 32

"Sokolow" S.A. - Biuro Zarządu
ul. Bukowińska 22B, 02-703 Warszawa
Tel. (+48 22) 525 82 50, Fax (+48 22) 525 82 92
e-mail: marketing@sokolow.pl

"Sokolow" S.A. - Biuro Eksportu
ul. Bukowińska 22B, 02-703 Warszawa
Tel. (+48 22) 521 33 00, Fax (+48 22) 521 33 31-33
e-mail: export@sokolow.pl

Zakłady produkujące wieprzowinę:

"Sokolow" S.A. Oddział w Sokolowie Podlaskim
Al. 550-lecia 1, 08-300 Sokolow Podlaski
Tel. (+48 25) 640 82 00, Fax (+48 25) 781 30 95

"Sokolow" S.A. Oddział w Jarosławiu
ul. Przemysłowa 2, 37-500 Jarosław
Tel. (+48 16) 624 65 00, Fax (+48 16) 624 65 00

"Sokolow" S.A. Oddział w Robakowie, Robakowo
ul. Poznańska 14, 62-023 Gądkki k. Poznań
Tel. (+48 61) 817 92 00, Fax (+48 61) 817 93 07

WWW.SOKOLOW.PL

