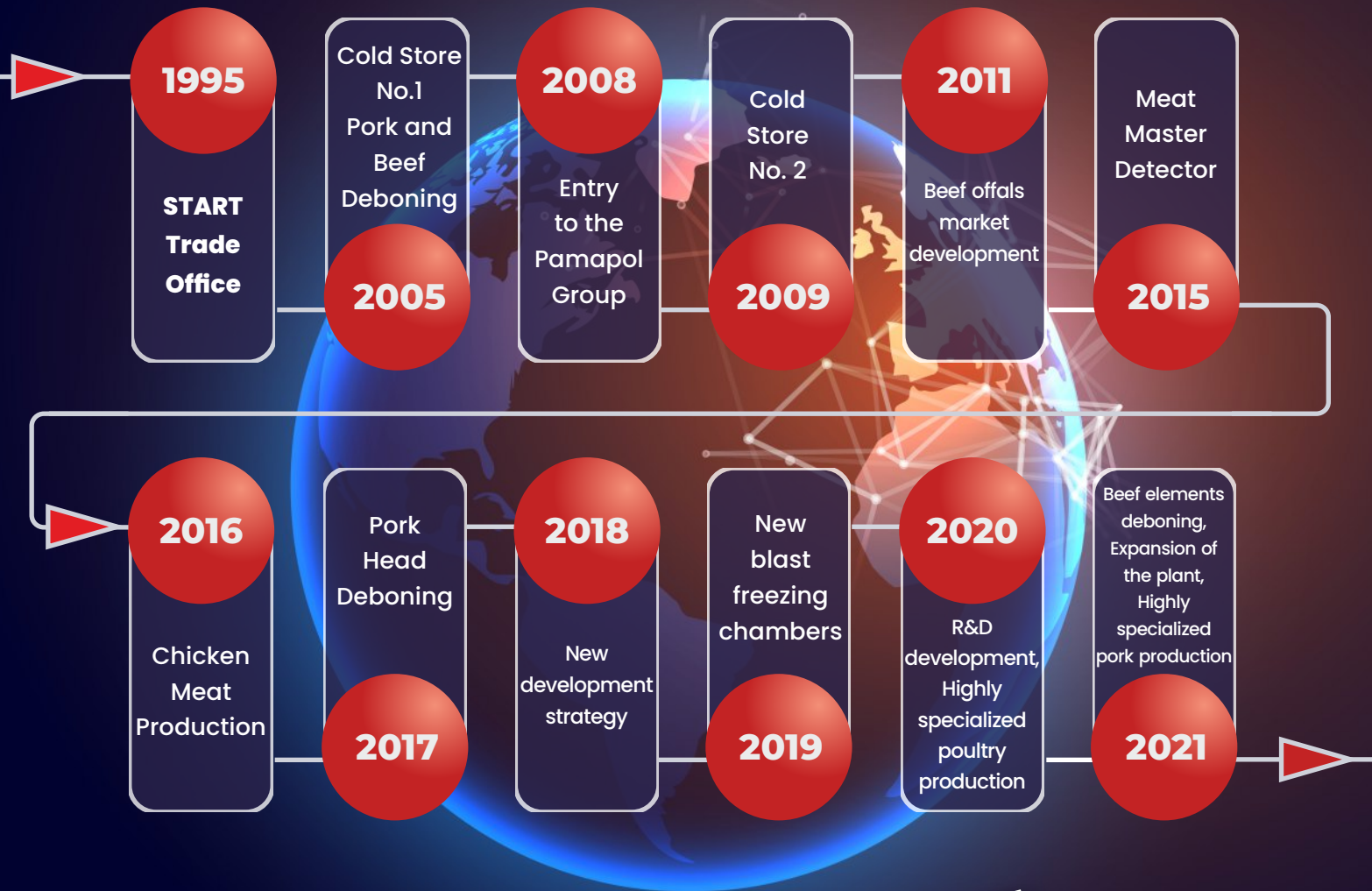




**product**  
catalogue

# Milestones



*Our quality certificates*



**HACCP  
BRC  
IFS**



**mitmar.pl**

# Our activity profile



sold goods  
per year

**70 000  
Tons**



pallet places  
in coldstores

**10 000  
Pallets**



frozen goods  
per year

**40 000  
Tons**



packed goods  
per year

**11 000  
Tons**

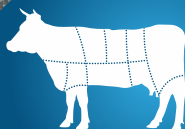
# Our production



**Beef offals  
collection**

processed raw  
material per year

**5 000  
Tons**



**Beef  
deboning**

processed raw  
material per year

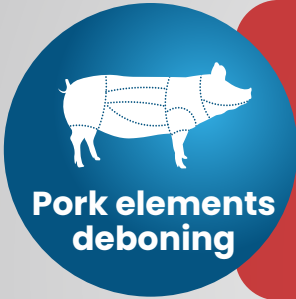
**6 000  
Tons**



**Meat master  
detector**

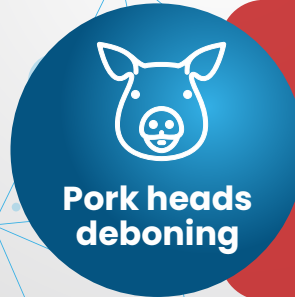
processed raw  
material per year

**6 000  
Tons**



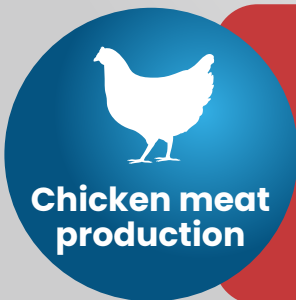
processed raw  
material per year

**8 000  
Tons**



processed raw  
material per year

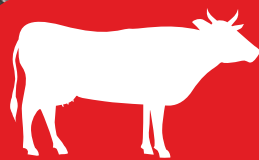
**14 000  
Tons**



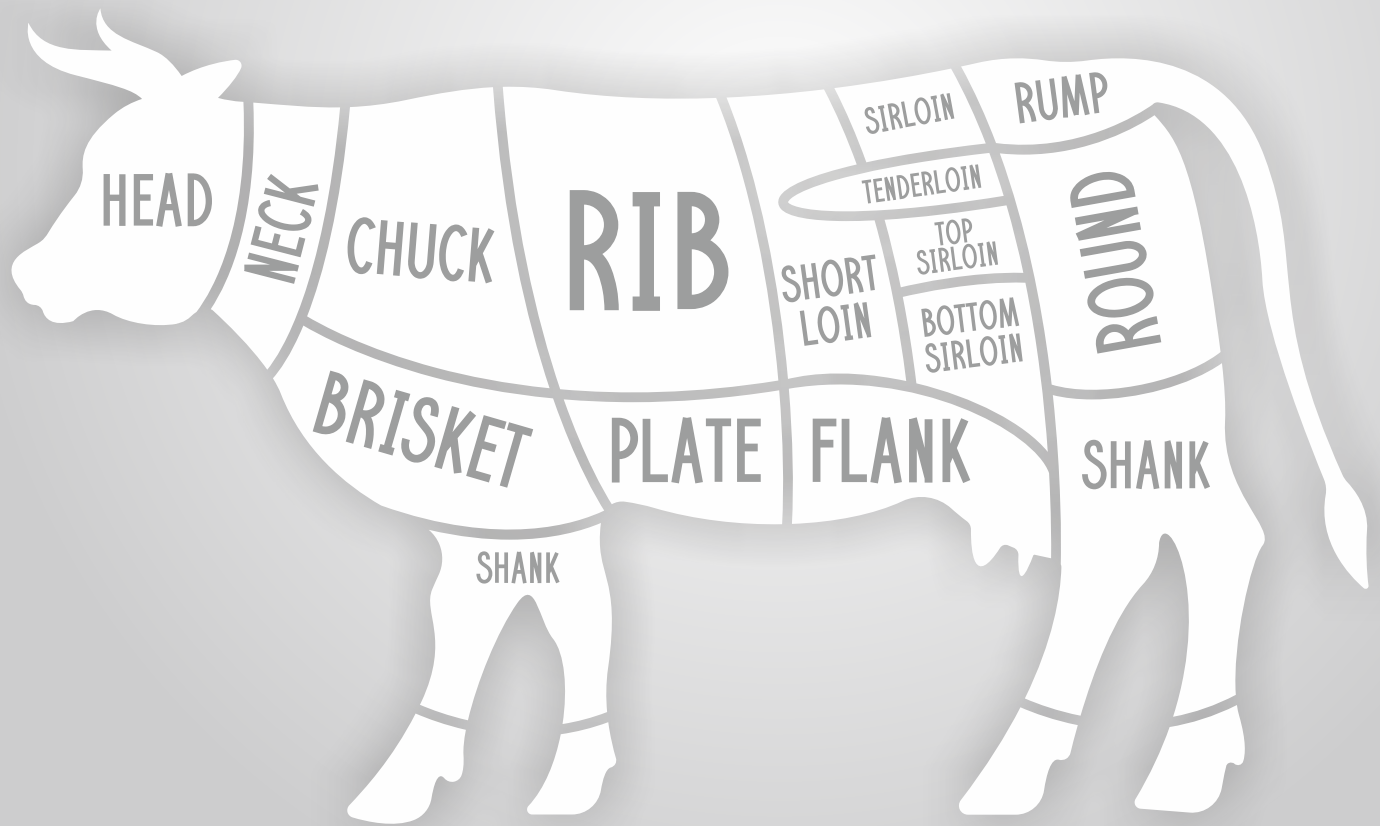
processed raw  
material per year

**24 000  
Tons**

# BEEF | WOŁOWINA



# BEEF CUT DIAGRAM



# BEEF ELEMENTS | ELEMENTY WOŁOWE



**Beef cuberoll**  
Antrykot



**Beef flank steak and thick flank (mixed)**  
Baweta mała i duża (mix)



**Beef neck**  
Kark



**Beef rump**  
Krzyżowa



**Beef rump tail**  
Ogonek krzyżowej



**Beef rump eye**  
Oko krzyżowej



**Beef eyeround**  
Ligawa



**Beef Shoulder**  
Łopátka



**Beef shoulder blade**  
Łopátka - podrzebień



**Beef chuck tender**  
Łopátka-połędwica cygańska



**Beef shoulder clod**  
Łopátka - serce





# BEEF ELEMENTS | ELEMENTY WOŁOWE



**Beef tenderloin**  
Polędwica



**Beef tenderloin heads**  
Polędwica główka



**Beef cheeks**  
Poliki



**Beef striploin**  
Rostbef



**Beef chuckroll**  
Rozbratel



**Beef knuckle**  
Skrzydło



**Beef thick skirt**  
Świeca



**Beef shin Shank without bone**  
Pręga bez kości



**Beef front shin shank bone in**  
Pręga przednia z kością



**Beef hind shin shank bone in**  
Pręga tylna z kością



**Beef shin shank bone in - ossobuco cut**  
Pręga z kością cięta



# BEEF ELEMENTS | ELEMENTY WOŁOWE



**Beef flank**  
Łata



**Beef brisket**  
Mostek



**Beef brisket PAD**  
Mostek PAD



**Beef short ribs boneless**  
Szponder bez kości



**Beef short ribs bone in**  
Szponder z kością



**Beef silverside**  
Zrazowa dolna



**Beef Topside**  
Zrazowa górna



**Beef porterhouse steak**  
Stek porter house



**Beef T-bone steak**  
Stek T-bone



**Beef tomahawk steak**  
Stek tomahawk



# BEEF TRIMMING | MIĘSA WOŁOWE



**Beef trimming  
70/30 CL**  
Trimming 70/30 CL



**Beef trimming  
80/20 CL**  
Trimming 80/20 CL



**Beef trimming  
90/10 CL**  
Trimming 90/10 CL



**Beef head  
meat 80/20 CL**  
Mięso 80/20  
z głów CL



**Beef head  
meat 90/10 CL**  
Mięso 90/10  
z głów CL



**Beef  
aponeurosis  
Flis**



**Beef meat  
class IV**  
Mięso  
klasy IV



**Beef Angus  
burger**  
Burger  
Angus



**Beef  
Premium burger**  
Burger  
premium



**Beef  
Prime burger**  
Burger  
Prime



# BEEF OFFALS | PODROBY WOŁOWE



**Beef fat**  
Łój



**Beef kidneys**  
Nerki



**Beef tails**  
Ogon



**Beef tongues,  
swiss cut**  
Ozory, cięcie  
szwajcarskie



**Beef  
diaphragm**  
Przepona



**Beef pizzles**  
Penisy



**Beef lungs**  
Płuca



**Beef tripes**  
Przedżołądki



**Beef hearts**  
Serca



**Beef liver**  
Wątroba



# BEEF OFFALS | PODROBY WOŁOWE



**Beef spleen**  
Śledziona



**Beef mask**  
Maski



**Beef lips**  
Wargi



**Beef marrow bones sliced**  
Kości szpikowe  
cięte plastry



**Beef humerus bones**  
Kości rurkowe  
z łopatki



**Beef femur bones**  
Kości  
rurkowe z zadu



**Beef achilles tendons**  
Ścięgna  
Achilles



**Beef paddywhack tendons**  
Ścięgna  
karkowe



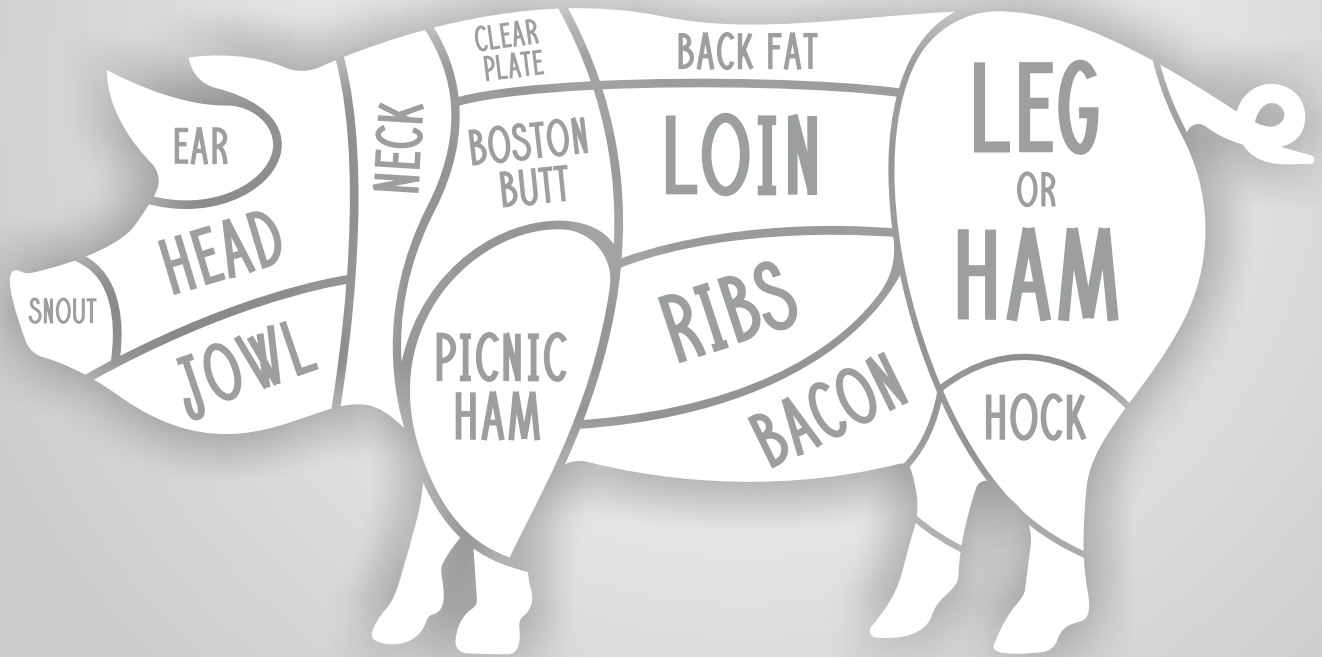
**Beef tendons Mix**  
Ścięgna  
Mix



# PORK | WIEPRZOWINA



# PORK CUT DIAGRAM



# PORK ELEMENTS | ELEMENTY WIEPRZOWE



**Pork belly wide cut,  
boneless, rind on**  
Boczek cięcie szerokie  
bez kości, ze skórą



**Pork belly wide cut,  
bone in, rind on**  
Boczek cięcie szerokie  
z kością, ze skórą



**Pork belly  
boneless skinless**  
Boczek bez kości  
bez skóry



**Pork belly  
boneless skin on**  
Boczek bez kości  
ze skórą



**Pork belly boneless  
skinless 20x50 cm cut**  
Boczek bez kości  
bez skóry 20x50 cm



**Pork belly boneless  
skinless natural cut**  
Boczek bez kości  
bez skóry naturalne cięcie



**Pork belly bone  
in skin on**  
Boczek z kością,  
ze skórą



**Pork belly boneless  
skin on 20 x 50 cm cut**  
Boczek bez kości  
ze skórą 20x50 cm



**Pork belly bone  
in skinless**  
Boczek z kością  
bez skóry





# PORK ELEMENTS | ELEMENTY WIEPRZOWE



**Pork front shank  
bone in, skin on**  
Golonka przód  
z kością, ze skórą



**Pork front shank  
boneless, skinless**  
Golonka przód  
bez kości, bez skóry



**Pork front shank  
boneless, skin on**  
Golonka przód  
bez kości, ze skórą



**Pork hind shank  
boneless, skinless**  
Golonka tył bez kości,  
bez skóry



**Pork hind shank  
bone in, skin on**  
Golonka tył z kością,  
ze skórą



**Pork hind shank  
boneless, skin on**  
Golonka tył bez kości,  
ze skórą



**Pork collar  
boneless**  
Karczek  
bez kości



**Pork  
shoulder 4D**  
Łopatka 4D



**Pork loin  
boneless**  
Schab  
bez kości



**Pork loin  
bone in**  
Schab  
z kością



**Pork leg 4D**  
Szynka 4D



**Pork knuckle**  
Szynka  
kulka



# PORK ELEMENTS | ELEMENTY WIEPRZOWE



**Pork silverside**  
Zrazowa  
dolna



**Pork topside**  
Zrazowa  
górna



**Pork tenderloin  
head off**  
Polędwiczki  
bez główki



**Pork tenderloin  
head on**  
Polędwiczki  
z główką



**Pork jowl  
skinless**  
Podgardle  
bez skóry



**Pork jowl  
skin on**  
Podgardle  
ze skórą



**Pork  
sides**  
Półtusze  
wieprzowe



**Pork riblets**  
Żeberka  
kąty bezmięsne



**Pork meaty  
riplets**  
Żeberka  
kąty mięsne



**Pork belly ribs,  
narrow cut**  
Żeberka  
paski z boczku



**Pork spare  
ribs**  
Żeberka płyty  
z boczku



**Pork loin  
ribs**  
Żeberka  
schabowe



# PORK TRIMMINGS | MIĘSA WIEPRZOWE



**Pork shank  
meat**  
Mięso  
golonkowe



**Pork trimming  
50/50 CL**  
Trymning  
50/50 CL



**Pork trimming  
60/40 CL**  
Trymning  
60/40 CL



**Pork trimming  
80/20 CL**  
Trymning  
80/20 CL



**Pork meat  
80/20 3 mm**  
Mięso  
80/20 3 mm



**Pork meat  
80/20 5 mm**  
Mięso  
80/20 5mm



**Pork trimming  
90/10 CL**  
Trymning  
90/10 CL



**Pork meat  
class IV**  
Mięso  
kl IV



**Pork MDM  
1 mm**  
MOM wieprzowy  
1 mm



# PORK HEAD DEBONING | ROZBIÓR GŁÓW WIEPRZOWYCH



**Pork half heds**  
Głowy  
połówki



**Pork cheeks, outer**  
Policzki  
zewewnętrzne



**Pork cheeks, inner**  
Policzki  
wewnętrzne



**Pork Snouts long cut**  
Ryjki  
długie



**Pork snouts short cut**  
Ryjki  
krótkie



**Pork masks rind on, snout off**  
Maski ze skórą



**Pork ear flaps**  
Uszy



**Pork brains**  
Mózgi



**Pork head meat 80/20**  
Mięso z głów  
80/20



**Pork head meat 90/10**  
Mięso z głów  
90/10



**Pork head meat class IV**  
Mięso  
z głów kl IV



**Pork head meat class IV-u (inner ear)**  
Mięso  
z głów kl IV-u



# PORK OFFALS | PODROBY



**Pork front feet**  
Nogi przednie



**Pork hind feet**  
Nogi tylne



**Pork diaphragm**  
Przepona bez membrany



**Pork tongues, swiss cut**  
Ozory, cięcie szwajcarskie



**Pork kidneys**  
Nerki



**Pork hearts**  
Serca



**Pork liver**  
Wątroba



**Pork tails**  
Ogony



**Pork lungs**  
Płuca



**Pork rind mixed**  
Skóra



# PORK OFFALS | PODROBY



**Pork back fat**  
Słonina  
bez skóry



**Pork cutting fat**  
Tłuszcz  
twardy



**Pork soft fat**  
Tłuszcz  
miękki



**Pork stomachs  
pouch cut**  
Żołądki  
kieszni



**Pork stomachs,  
butterfly cut**  
Żołądki  
motyl



**Pork neck  
bones**  
Kości  
karkowe



**Pork loin  
bones**  
Kości  
schabowe



**Pork piano  
bones**  
Kości  
szczebelkowe



**Pork tail  
bones**  
Kości  
ogonowe



**Pork humerus  
bones**  
Kości rurkowe  
z łopatki



**Pork femur  
bones**  
Kości rurkowe  
z szynki



# POULTRY | DRÓB



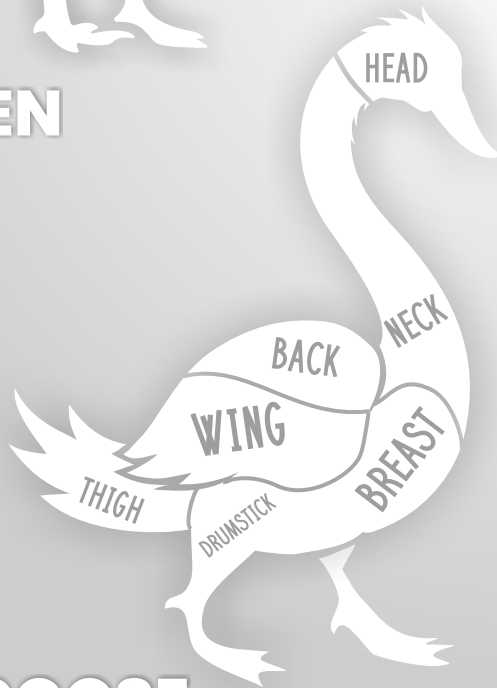
# POULTRY CUT DIAGRAMS



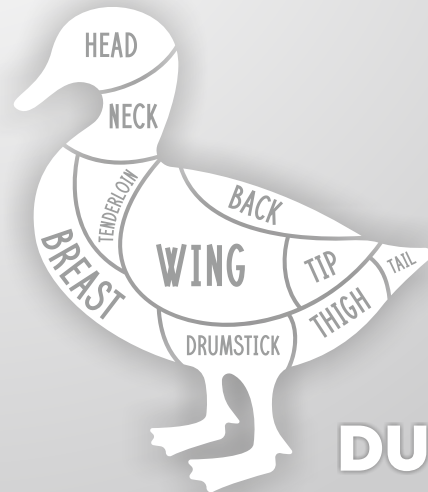
**CHICKEN**



**TURKEY**



**GOOSE**



**DUCK**





# CHICKEN ELEMENTS | ELEMENTY KURCZAKA



## Whole chicken

Kurczak  
tuszka



## Whole chicken boneless

Kurczak  
trybowany



## Chicken fillet A grade

Filet kurczak  
kl. A



## Chicken fillet B grade

Filet kurczak  
kl. B



## Chicken production fillet

Filet kurczak  
produkcyjny



## Chicken leg meat boneless, skin on

Noga kurczak  
bez kości, ze skórą



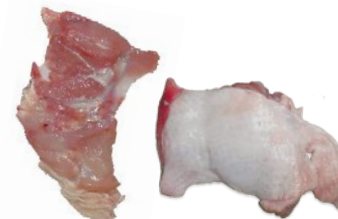
## Chicken leg meat boneless, skinless

Noga kurczak  
bez kości, bez skóry



## Chicken thigh meat boneless skinless

Udo kurczak  
bez kości, bez skóry



## Chicken thigh meat boneless skin on

Udo kurczak  
bez kości, ze skórą



# CHICKEN ELEMENTS | ELEMENTY KURCZAKA



**Chicken leg quarter**  
Ćwiartka kurczaka



**Chicken drumstick**  
Podudzie z kurczaka



**Chicken 3-joint wings, A grade**  
Skrzydło kurczak 3-częściowe kl. A



**Chicken 3-joint wings, B grade**  
Skrzydło kurczak 3-częściowe kl. B



**Chicken prime wings**  
Skrzydło kurczak 1-częściowe - ramię



**Chicken mid wings**  
Skrzydło kurczak 1-częściowe - przedramię



**Chicken wing tips**  
Skrzydło kurczak 1-częściowe - lotka



**Heavy hen wings**  
Skrzydło kura ciężka



**Light hen wings**  
Skrzydło kura lekka



**Chicken Neck**  
Szyje kurczak



**Chicken upperback**  
Upperback kurczak



# CHICKEN MEAT PRODUCTION | PRODUKCJA MIĘS Z KURCZAKA



**Chicken white  
meat A grade**  
Mięso drobne  
jasne kurczak kl. A



**Chicken  
MDM 1 mm**  
MOM  
drobiowy 1 mm



**Chicken  
MDM 3 mm**  
MOM  
drobiowy 3 mm



**White poultry  
meat 3 mm**  
Mięso drobiowe  
jasne 3 mm



**Poultry meat  
3 mm extra**  
Mięso drobiowe  
3 mm extra



**Chicken MDM  
3 mm Petfood**  
MOM drobiowy  
3 mm K



**Chicken MDM  
1 mm Petfood**  
MOM drobiowy  
1 mm K



**Chicken bone  
mass Petfood**  
Drobiowa miazga  
mięsno-kostna



# OFFALS AND OTHER PRODUCTS | PODROBY KURCZAKA I INNE



**Chicken liver**  
Wątroba kurczak



**Chicken hearts**  
Serca kurczak



**Chicken gizzards**  
Żołądki kurczak



**Chicken skin (general cutting)**  
Skórki kurczak (ogólnorozbiorowe)



**Mixed pork-beef-turkey meat**  
Mięso mieszane wp-woł-indycze



**Chicken bones**  
Kości kurczak



**Chicken tails**  
Kupry kurczak



**Chicken feet A/B grade**  
Łapki kurczak kl. A/B



# TURKEY | INDYK



**Turkey breast**

Filet z indyka



**Whole turkey**

Indyk tuszka



**Turkey trimming**

Tryming z indyka



**Turkey red trimming**

Tryming z indyka czerwony



**Turkey hearts**

Serca z indyka



**Turkey liver**

Wątroba z indyka



**Turkey gizzards**

Żołądki z indyka



# DUCK | KACZKA



**Duck breast**  
Filet z kaczki



**Whole duck**  
Kaczka tuszka



**Duck leg**  
Noga z kaczki



**Duck neck**  
Szyje z kaczki



**Duck hearts**  
Serca z kaczki



**Duck liver**  
Wątroba z kaczki



**Duck gizzards**  
Żołądki z kaczki



# GOOSE | GĘŚ



**Goose breast**  
Filet z gęsi



**Whole goose**  
Tuszka gęś



**Goose carcass**  
Korpus z gęsi



**Goose fat**  
Tłuszcz z gęsi



**Goose hearts**  
Serca z gęsi



**Goose liver**  
Wątroba z gęsi



**Goose gizzards**  
Żołądki z gęsi



# PETFOOD





# PETFOOD

## BEEF | WOŁOWINA



**Beef meat  
class IV**  
Mięso wołowe  
klasy IV



**Beef kidneys**  
Nerki  
wołowe



**Beef pizzles**  
Penisy  
wołowe



**Beef lungs**  
Płuca  
wołowe



**Beef hearts**  
Serca  
wołowe



**Beef liver**  
Wątroba  
wołowa



**Beef spleen**  
Śledziona  
wołowa



**Beef lips**  
Wargi  
wołowe



**Beef humerus  
bones**  
Kości wołowe  
rurkowe z łopatki



**Beef femur  
bones**  
Kości wołowe  
rurkowe z zadu



**Beef achilles  
tendons**  
Ścięgna  
wołowe Achilles



**Beef padgywhack  
tendons**  
Ścięgna wołowe  
karkowe



**Beef  
tendons Mix**  
Ścięgna  
wołowe Mix



# PETFOOD

## PORK | WIEPRZOWINA



**Pork meat  
class IV**  
Mięso wieprzowe  
kl IV



**Pork head  
meat class IV**  
Mięso wieprzowe  
kl IV z głów



**Pork head meat  
class IV-u (inner ear)**  
Mięso wieprzowe  
kl IV-u z głów



**Pork MDM  
1 mm Petfood**  
MOM wieprzowy  
1 mm K



**Pork liver**  
Wątroba  
wieprzowa



**Pork lungs**  
Płuca  
wieprzowe



**Pork  
ear flaps**  
Uszy  
wieprzowe



**Pork rind  
mixed**  
Skóra  
wieprzowa



**Pork head  
bones**  
Kości wieprzowe  
z głów



**Pork tail bones**  
Kości  
wieprzowe  
ogonowe



**Pork humerus bones**  
Kości wieprzowe  
rurkowe  
z łopatk



**Pork femur bones**  
Kości wieprzowe  
rurkowe  
z szynki



# PETFOOD POULTRY | DRÓB



**Chicken wing tip**  
Skrzydło kurczak  
1-częściowe – lotka



**Chicken Neck**  
Szyje kurczak



**Chicken tails**  
Kupry kurczak



**Chicken feet**  
**A/B/C grade**  
Łapki kurczak  
kl. A/B/C



**Chicken Skin**  
**(general cutting)**  
Skórki kurczak  
(ogólnorozbiorowe)



**Chicken hearts**  
Serca kurczak



**Chicken liver**  
Wątroba kurczak



**Chicken gizzards**  
Żołądki kurczak



**Chicken MDM**  
**1 mm Petfood**  
MOM drobiowy  
1 mm K



**Chicken MDM**  
**3 mm Petfood**  
MOM drobiowy  
3 mm K



**Chicken bone mass**  
Drobiowa miazga  
mięsno-kostna



**Chicken bones**  
Kości kurczak



# PACKAGING | PAKOWANIE



# PACKAGING | PAKOWANIE



**Cartons on pallet**  
Kartony na palecie



**Naked blocks on pallet**  
Gołe bloki na palecie



**Polyblocks on pallet**  
Polibloki na palecie



**Pork feet carton**  
Karton na nogi wieprzowe



**Beef elements carton**  
Karton na elementy wołowe



**Two piece carton 10 kg**  
Karton dwuczęściowy 10 kg



**Flap carton 10 kg**  
Karton klapowy 10 kg



**Polyblocks**  
Poliblok



**Naked block**  
Goły blok



# PACKAGING | PAKOWANIE



**Catch weight carton**

Karton NS



**IWP carton**

IWP karton



**Offals carton 10 kg**

Karton na podroby

10 kg



**Pork masks carton 10 kg**

Karton na maski wieprzowe 10 kg



**Vacuum**

Vacuum



**Vacuum carton**

Vacuum karton



**Vacuum 10 x 1 kg carton**

Vacuum 10 x 1 kg

karton



**Bar**

Baton



**Jumbo**

Jumbo



# Export directions





*We are located in center  
of Poland close to  
highway junction.*

**Mitmar Sp. z o.o.**  
Wł. Sikorskiego 5B  
95-015 Głowno  
Poland

PL  
10201101  
WE

Phone: (+48 42) 710 50 00  
mail: [mitmar@mitmar.pl](mailto:mitmar@mitmar.pl)



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