



KATALOG PRODUKTÓW

PRODUKTKATALOG PRODUCT CATALOGUE





Gobarto Dzikizna to rdzennie polska, renomowana i nowoczesna firma. Zarządzana jest przez myśliwych i sympatyków łowiectwa. Spółka charakteryzuje się wieloletnim doświadczeniem, pasją i odpowiedzialnością. Zakład należy do polskiej Grupy Gobarto S.A, która jest częścią Grupy Kapitałowej Cedrob.

Pochodzącą tylko z polskich lasów i pól zwierzynę łowną, pozyskujemy od myśliwych tylko poprzez sieć własnych skupów. Zapewnia to najwyższej jakości surowiec do produkcji. Posiadamy stały, zgodny z kalendarzem łowieckim, dostęp do mięsa dzikich zwierząt: jelenia szlachetnego, sarny, daniela, muflona i dzika.

Najwyższy poziom produkowanego mięsa potwierdzona jest uzyskaniem certyfikatów systemów jakości: IFS , BRC, dodatkowo potwierdzony odznaczeniem Doceń Polskie – Top Produkt.

Poprzez precyzyjną, szczegółową i tylko ręczną pracę, zapewniamy szeroką gamę elementów różniących się formą, wielkością, wagą oraz detalami obróbki. Na rynek trafiają produkty w formie świeżej lub mrożonej. Wśród nich znajdują się: elementy kulinarne, mięsa konfekcjonowane oraz produkty dla przetwórców.

Przez ponad 20 lat funkcjonowania, Gobarto Dzikizna wypracowała pozycję lidera na rynku krajowym i eksportu polskiej dzikizny. Dzięki temu, nasze wyjątkowe mięsa zdobywają uznanie na rynkach detalicznych, kanale nowoczesnym oraz HoReCa.



Gobarto Dzikizna is an indigenously Polish, reputable and modern company. It is managed by hunters and hunting enthusiasts. The company is characterized by many years of experience, passion and responsibility. The plant belongs to the Polish Group Gobarto S. A., which is part of the Cedrob Capital Group.

Originating only from Polish forests and fields, we obtain game from hunters only through a network of our own purchases. This ensures the highest quality raw material for production. We have permanent access to wildlife meat in accordance with the hunting calendar: red deer, roe deer, fallow deer, mouflon and wild boar.

The highest level of meat produced is confirmed by obtaining certificates of quality systems: IFS , BRC, additionally confirmed by the Polish Top Product award.

Through precise, detailed and only manual work, we provide a wide range of elements differing in form, size, weight and machining details. Products are marketed fresh or frozen. These include: culinary elements, packaged meat and products for processors.

Over 20 years of its existence, Gobarto Dzikizna has developed a leading position on the domestic market and the export of Polish venison. Thanks to this, our unique meats gain recognition on retail markets, modern channel and HoReCa.

Over 20 years of its existence, Gobarto Dzikizna has developed a leading position on the domestic market and the export of Polish game. Thanks to this, our unique meats gain recognition on retail markets, modern channel and HoReCa.

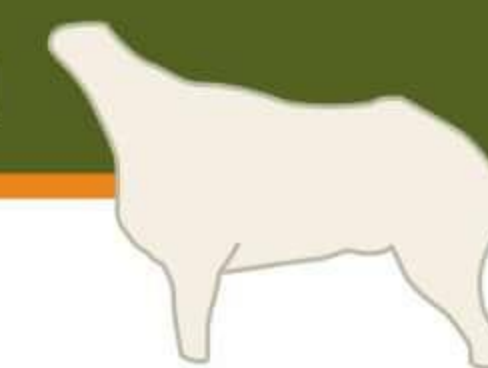


Gobarto Dzikizna ist ein einheimisches polnisches, angesehenes und modernes Unternehmen. Es wird von Jägern und Jagdbegeisterten geführt. Das Unternehmen zeichnet sich durch langjährige Erfahrung, Leidenschaft und Verantwortung aus. Das Werk gehört zur polnischen Gobarto S.A-Gruppe, die Teil der Cedrob Capital-Gruppe ist.

Wild, das nur aus polnischen Wäldern und Feldern stammt, erwerben wir aus einem Netzwerk von Jagdgenossenschaften. Dies gewährleistet die höchste Qualität des Rohmaterials für die Produktion. Wir haben ständigen Zugang zu Wildfleisch gemäß dem Jagdkalender: Rotwild, Rehwild, Damwild, Mufflon und Wildschwein.

Das höchste Niveau der Fleischproduktion wird durch den Erhalt von Zertifikaten über Qualitätssysteme bestätigt: IFS, BRC, zusätzlich bestätigt durch den polnischen Top Product Award.

Durch präzise, detaillierte und ausschließliche Handarbeit bieten wir eine breite Palette von Elementen, die sich in Form, Größe, Gewicht und Bearbeitungsdetails unterscheiden. Die Produkte werden frisch oder gefroren vermarktet. Dazu gehören: Convenience Elemente, Fertigprodukte und Produkte für Verarbeiter. Seit über 20 Jahren ist Gobarto Dzikizna führend auf dem Inlandsmarkt und im Export von polnischem Wild. Dank dieser Tatsache werden unsere einzigartigen Fleischprodukte auf den Einzelhandelsmärkten, in modernen Vertriebskanälen sowie in der HoReCa anerkannt.



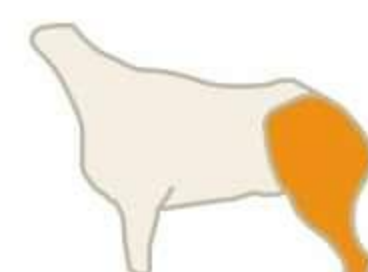
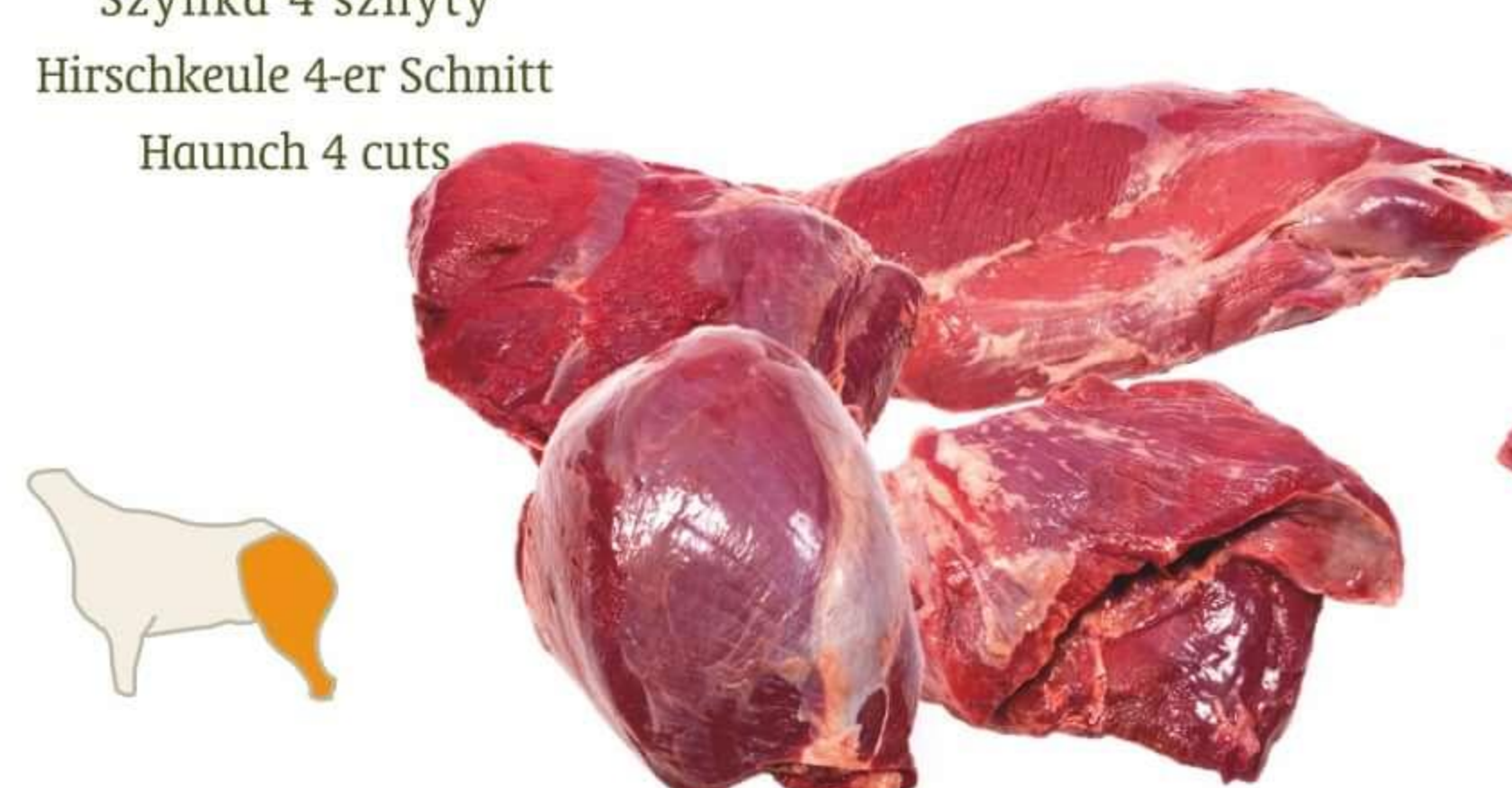
Szynka z kością
Hirschkeule mit Knochen
Haunch bone in



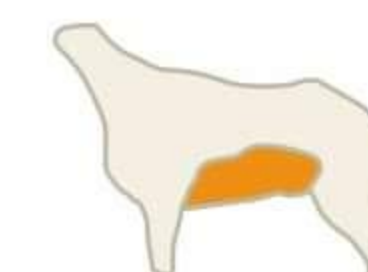
Szynka bez kości
Hirschkeule ohne Knochen
Boneless haunch



Szynka 4 sznyty
Hirschkeule 4-er Schnitt
Haunch 4 cuts



Boczek bez kości
Bauch ohne Knochen
Belly boneless



Stek z szynki
Schinkensteak
Haunch steak



Schab bez kości
Hirschrücken ohne Knochen
Boneless saddle



Żeberko z kością pasek
Rippen in strifenform
Belly strip



Polędwica
Hirschfilet
Sirloin



Ossobuco
Hirsch Osso Buco
Ossobuco



Łopátka bez kości
Hirschkalbskeule ohne Knochen
Shoulder boneless



Rolada z łopatki
Hirschrollbraten
Shoulder blade roulade



Karczek bez kości
Hirschnacken ohne Knochen
Boneless neck



JELEŃ

HIRSCH DEER

Gulasz extra / DE LUXE
Hirschedelgulasch Premium
Goulash extra



Gulasz edel / GASTRO
Hirschedelgulasch
Goulash edel

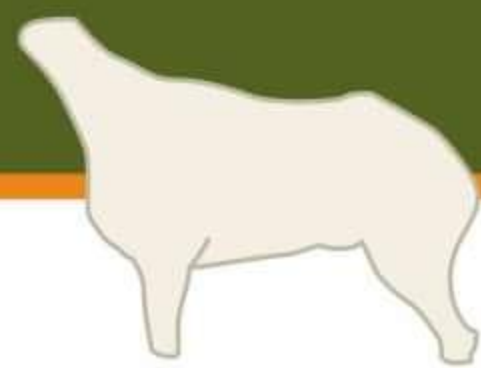


Gulasz standard / CLASSIC
Hirschgulasch
Goulash standard

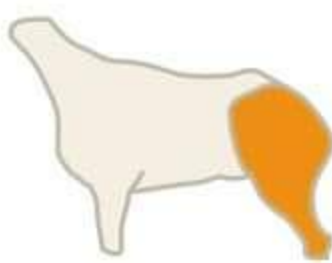


Gulasz salami / TRIMM
Hirschsalamifleisch
Salami goulash





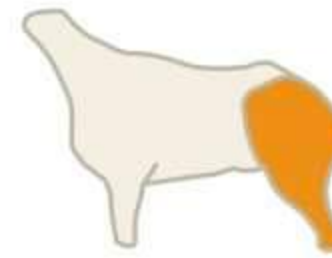
Szynka z kością
Rehkeule mit Knochen
Haunch bone in



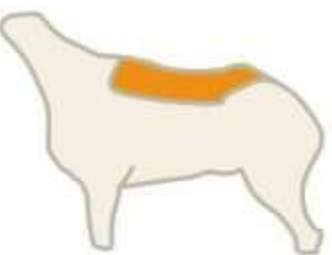
Szynka bez kości
Rehkeule ohne Knochen
Boneless haunch



Szynka 4 sznyty
Rehkeule 4er Schnitt
Haunch 4 cuts



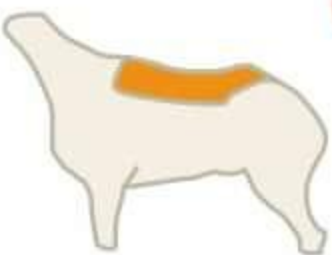
Schab z kością 8-11 żeber
Rehrücken mit Knochen 8-11 Rippen
Saddle bone in 8-11 ribs



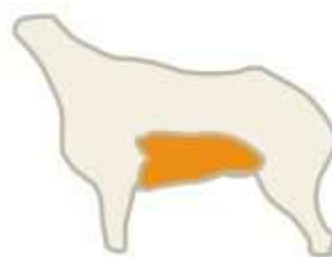
Schab bez kości
Rehrücken ohne Knochen
Boneless saddle



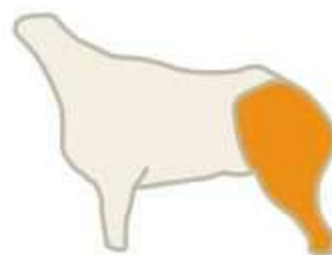
Połędwica
Rehfilet
Sirloin



Żeberko z kością
Rippen mit Knochen
Belly bone in



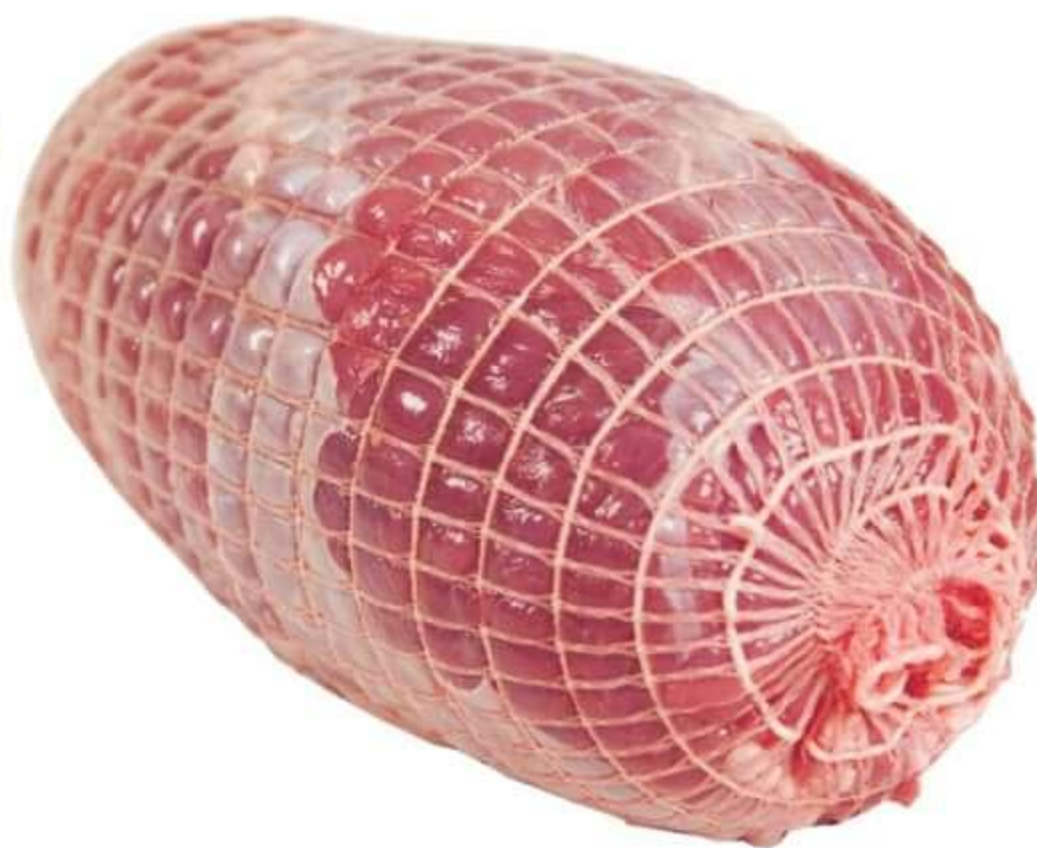
Stek z szynki
Schinkensteak
Haunch steak



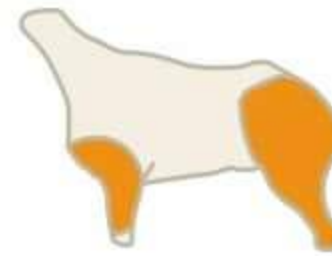
Łopatka bez kości
Rehshulter ohne Knochen
Boneless shoulder blade



Rolada
Rehrollbraten
Roulade



Pręga z kością
Fleisch mit Knochen
Shank bone in



SARNA

REH ROE-DEER

Gulasz extra / DE LUXE
Rehedelgulasch Premium
Goulash extra



Gulasz edel / GASTRO
Rehedelgulasch
Goulash edel



Gulasz standard / CLASSIC
Rehgulasch
Goulash standard



Gulasz salami / TRIMM
Rehsalamifleisch
Salami goulash





Szynka z kością
Wildschweinkeule mit Knochen
Haunch bone in



Szynka bez kości
Wildschweinkeule ohne Knochen
Boneless haunch



Szynka 4 sznyty standard
Wildschweinkeule 4-er Schnitt
Haunch 4 cuts standard



Żeberko z kością
Rippen mit Knochen
Belly bone in



Schab z kością
Wildschweinrücken mit Knochen
Saddle bone in



Schab bez kości
Wildschweinrücken ohne Knochen
Boneless saddle



Schab bez kości ekstra
Wildschweinrücken ohne Knochen extra
Saddle extra



Polędwica
Wildschweinfilet
Sirloin



Łopátka bez kości
Wildschweinschulter ohne Knochen
Boneless shoulder blade



Golonka z kością bez skóry
Wildscheinfleisch mit Knochen
Shank bone in



Rolada z łopatki i karczku
Wildschweinrollbraten aus der Schulter
und Nacken
Shoulder blade and neck roulade



Karczek bez kości
Wildschweinnacken ohne Knochen
Boneless neck



DZIK

WILDSCHWEIN BOAR

Gulasz extra / DE LUXE
Wildschweinedelgulasch
Premium
Goulash extra



Gulasz edel / GASTRO
Wildschweinedelgulasch
Goulash edel



Gulasz standard / CLASSIC
Wildschweingulasch
Goulash standard



Gulasz salami / TRIMM
Wildschweinsalamifleisch
Salami goulash





Gobarto Dzikichna Sp. z o.o

Grąbkowo 73, 63-930 Jutrosin, woj. wielkopolskie

NIP 886-104-65-74

Sąd Rejonowy Nowe Miasto i Wilda w Poznaniu IX Wydział Gospodarczy

KRS 0000121180 Kapitał: 7.000.000 zł



Zakład produkcyjny

Zakład Gobarto Dzikichna Karolinki

ul. Rolnicza 2, 63-910 Miejska Górka

e-mail: biuro@gobartodzikichna.pl

www.gobartodzikichna.pl

Tel.: 00 48 65 547 70 37, 38



PL
30220701
WE

Skup / Purchase

karol.miler@gobarto.pl

kom.: 609 469 731

Sprzedaż / Sales

dominik.manowski@gobarto.pl

kom.: 605 880 271

K3 odpady / Waste category 3

marcin.miler@gobarto.pl

kom.: 663 505 023

TABELA POLOWAŃ / HUNTING SEASON

GATUNEK		Początek	Koniec
 Jeleń szlachetny	byki	21.VIII	28.II
	łanie	01.IX	15.I
	cielęta	01.IX	28.II
 Sarna	kozy	11.V	30.IX
	kozy, kozłeta	01.X	15.I
 Daniel	byki	01.IX	31.I
	łanie	01.IX	15.I
	cielęta	01.IX	28.II
 Muflon	tryki	01.X	28.II
	owce, jagnięta	01.X	15.I
 Dzik	odyńce, warchlaki	cały rok	
	lochy	cały rok	

PARTNER MYŚLIWYCH



Posmakuj natury!

Dzikichna jest ceniona za swoją szlachetność i niepowtarzalność. Jej smak i aromat jest bogatszy od mięs zwierząt hodowlanych. Zwierzyna dziko żyjącą zjada to co najlepsze w naturze. W skład ich diety wchodzi różnorodność roślin i ziół, co wpływa nie tylko pozytywnie na walory smakowe, ale także na jakość mięsa, a co za tym idzie – na zdrowie przyszłych konsumentów. Mięso dzikie to bogactwo witamin i mikroelementów.

Jest źródłem łatwo przyswajalnego żelaza oraz pełnowartościowego białka, fosforu, wapnia, magnezu, a także witamin z grupy B (B2, B6, B5).

Dzikichna odgrywa także istotną rolę w profilaktyce oraz leczeniu nowotworów, ze względu na występujący w niej selen, który znany jest ze swoich antykanцерогенных właściwości.

Jednocześnie mięso charakteryzuje się także niską zawartością cholesterolu oraz dużą ilością aminokwasów egzogennych, których organizm człowieka nie potrafi sam wytworzyć. Wszystkie zwierzęta dziko żyjące, w odróżnieniu od hodowlanych, odznaczają się niższym poziomem tkanki tłuszczowej, ich mięso jest jednym z najmniej kalorycznych, średnia wartość energetyczna wynosi około 120 kcal na 100 g produktu.

Mięso to daje nieograniczone możliwości tworzenia wykwintnych i smakowitych potraw, wędlin i przekąsek.



Taste the nature!

Venison is valued for its nobility and uniqueness. Its taste and aroma is richer than the meat of farm animals. Wildlife eats the best of nature. Their diet consists of various plants and herbs, which has a positive impact not only on the taste, but also on the quality of meat, and thus on the health of future consumers. Wild meat is rich in vitamins and trace elements. It is a source of easily assimilable iron and full-value protein, phosphorus, calcium, magnesium and B vitamins (B2, B6, B5).

Venison also plays an important role in the prevention and treatment of cancer, because of its selenium, which is known for its anti-cancerogenic properties.

At the same time, the meat is also characterised by a low cholesterol content and a large amount of exogenous amino acids, which cannot be produced by the human body alone. All wild animals, unlike farm animals, have a lower level of body fat, their meat is one of the least calorific - the average energy value is about 120 kcal per 100 g of product.

This meat gives unlimited possibilities to create exquisite and tasty dishes, cold cuts and snacks.



Probieren Sie die Natur!

Wildbret wird wegen seines Adels und seiner Einzigartigkeit geschätzt. Sein Geschmack und Aroma ist reicher als das Fleisch von Nutztieren. Wilde Tiere fressen das Beste in der Natur. Ihre Ernährung umfasst eine Vielzahl von Pflanzen und Kräutern, was sich nicht nur positiv auf den Geschmack, sondern auch auf die Qualität des Fleisches und damit auf die Gesundheit der zukünftigen Verbraucher auswirkt. Wildfleisch ist reich an Vitaminen und Mikroelementen. Es ist eine Quelle von leicht verdaulichem Eisen und gesundem Eiweiß, Phosphor, Kalzium, Magnesium sowie B-Vitaminen (B2, B6, B5).

Wildbret spielt auch eine wichtige Rolle bei der Vorbeugung und Behandlung von Krebs, da es Selen enthält, das für seine antikanzerogenen Eigenschaften bekannt ist.

Gleichzeitig zeichnet sich Fleisch durch einen niedrigen Cholesteringehalt und einen hohen Anteil an exogenen Aminosäuren aus, die der menschliche Körper nicht selbst produzieren kann. Alle Wildtiere haben im Gegensatz zu Nutztieren einen geringeren Fettanteil; ihr Fleisch ist eines der kalorienärmsten - der durchschnittliche Energiewert liegt bei etwa 120 kcal pro 100 g Produkt.

Dieses Fleisch bietet unbegrenzte Möglichkeiten, um exquisite und schmackhafte Gerichte, Würste und Snacks herzustellen.



Szynka z kością
Damhirschkeule mit Knochen
Haunch bone in



Szynka bez kości
Damhirschkeule ohne Knochen
Boneless haunch



Szynka 4 sznity
Damhirschkeule 4-er Schnitt
Haunch 4 cuts



Boczek bez kości
Bauch ohne Knochen
Belly boneless



Stek z szynki
Schinkensteak
Haunch steak



Schab bez kości
Damhirschrücken ohne Knochen
Boneless saddle



Żeberko z kością pasek
Rippen in strifenform
belly strip



Półdwica
Damhirschfilet
Sirloin



Ossobuco
Damhirsch Osso Buco
Ossobuco



Łopátka bez kości
Damhirsch Schulter ohne Knochen
Shoulder boneless



Rolada z łopatką
Damhirschrollbraten
Shoulder blade roulade



Karczek bez kości
Damhirschsnacken ohne Knochen
Boneless neck



DANIEL

DAMHIRSCH, FALLOW DEER

Gulasz extra / DE LUXE
Damhirschedelgulasch Premium
Goulash extra



Gulasz edel / GASTRO
Damhirschedelgulasch
Goulash edel



Gulasz standard / CLASSIC
Damhirschgulasch
Goulash standard



Gulasz salami / TRIMM
Damhirschsalamifleisch
Salami goulash

