



AVES[®]

wybierz najlepsze



KURCZAK PO STAROPOLSKU

Polish Style Stuffed Chicken Fille

Aromatyczny wyrób garmażeryjny przygotowany na bazie fileta z piersi kurczaka z dodatkiem mięsa z uda kurczaka. Wzbogacony o delikatną wątrobę wieprzową, suszoną cebulę i pieczarki, co nadaje całości wyjątkowy smak. Parzony i lekko opiekany.



0,5/1 kg
1 szt./pcs.



12 kg
24/12 szt./pcs



23 dni
23 days



KURCZAK FASZEROWANY

Sweet & Stuffed chicken fillet

Smaczny i aromatyczny wyrób garmażeryjny, w którym farsz mięsny z rodzynką został zawinięty w delikatne soczyste płaty z fileta ze skórą. Produkt opiekany, o wyrazistym smaku. Idealny na kanapki jak i do podania na ciepło jako danie główne.



1 kg
1 szt./pcs.



12 kg
12 szt./pcs



23 dni
23 days



PIECZEŃ DROBIOWA Z SEREM

Roast Poultry With Cheese

Wyrób garmażeryjny opiekany z widocznymi kawałkami sera żółtego.



0,4 kg/1 kg
1 szt./pcs.



7,2 kg/8 kg
18/8 szt./pcs



23 dni
23 days



PIECZEŃ A`LA KACZKA

Duck Style Roast

Produkt sporządzony według sprawdzonej receptury, o smaku domowego nadzienia z kaczki, parzony, opiekany. Soczysty farsz mięsny, starannie owinięty w delikatne płaty skóry drobiowej, tworzy apetyczną i efektowną całość. Doskonała na kanapki lub na gorąco z sosem do ziemniaków na obiad.



0,4 kg/1 kg
1 szt./pcs.



12 kg
24/12 szt./pcs



25 dni
25 days



PIECZEŃ A`LA GOŁĄBEK

Baked meat with cabbage, carrots and mun mushrooms

Wyrób garmażeryjny parzony i opiekany, przygotowany z myślą o miłośnikach tradycyjnych smaków. Na przekroju pieczeni widoczne są apetyczne kawałki blanszowanej kapusty, marchewki oraz grzybów moon, które nadają jej wyjątkowy charakter. Produkt jest łatwy do krojenia i doskonale sprawdza się zarówno na ciepło, jak i na zimno.



0,35/1 kg
1 szt./pcs.



8,40 kg/8 kg
24/8 szt./pcs



23 dni
23 days



PASZTET NATURA

Pate Nature

Pasztet drobiowo-wieprzowy o wyrazistej, kremowo-brązowej barwie i grubo rozdrobnionej strukturze, która podkreśla jego naturalny charakter. Łatwy do krojenia, o smaku i aromacie będących efektem starannie dobranych surowców i przypraw. Idealny wybór dla miłośników klasycznych smaków.



0,25/1 kg
1 szt./pcs.



6/8 kg
24/8 szt./pcs



25 dni
25 days



PASZTET Z ŻURAWINĄ

Pate with Cranberries

Pasztet drobiowo-wieprzowy z żurawiną, o kremowo-brązowej barwie i grubo rozdrobnionej strukturze, która podkreśla jego naturalny charakter. Łatwy do krojenia, o wyrazistym smaku i aromacie dzięki starannie dobranym składnikom. Idealny dla miłośników klasyki z owocową nutą.



0,25/1 kg
1 szt./pcs.



6/8 kg
24/8 szt./pcs



25 dni
25 days



PASZTET ZE ŚLIWKĄ

Pate with Plum

Pasztet drobiowo-wieprzowy ze śliwką, o kremowo-brązowej barwie i grubo rozdrobnionej strukturze, która podkreśla jego naturalny charakter. Łatwy do krojenia, o wyrazistym smaku i aromacie dzięki starannie dobranym składnikom. Idealny dla miłośników klasyki z owocową nutą.



0,25/1 kg
1 szt./pcs.



6/8 kg
24/8 szt./pcs



25 dni
25 days



PASZTET LUKSUSOWY Z OWOCAMI

Luxurious Pate with Fruit

Wyrób garmazeryjny pieczony – pasztet drobiowo-wieprzowy, formowany, o jednolitej, zwartej konsystencji i kremowo-brązowej barwie. Produkt osadzony w stylowym naczyniu, z wierzchnią warstwą dekoracyjną z żelowanej galaretki wieprzowej z dodatkiem całych owoców (morele i żurawina).



0,6 /1 kg
1 szt./pcs.



72/8 kg
12/8 szt./pcs.



23 dni
23 days



PASZTET Z KURKAMI

Pate with mushrooms

Pyszny pasztet drobiowy drobno rozdrobniony, kremowy pieczony z dodatkiem grzybów – kurek, które nadają mu niepowtarzalny charakter i głębię smaku.



0,2 kg
1 szt./pcs.



4,8 kg
24 szt./pcs



23 dni
23 days



UDZIEC Z KURCZAKA W GALARECIE

Chicken Leg In Jelly

Wędlina drobiowa z uda kurczaka w galarecie z ziołami i z czosnkiem niedźwiedzim.



1 kg
1 szt./pcs.



12 kg
12 szt./pcs.



30 dni
30 days



ROLADKA Z CEBULKĄ I PIECZARKĄ

Roll With Onion and Mushroom

Aromatyczny wyrób drobiowy z widocznymi na przekroju dużymi kawałkami pieczarki i prażonej cebulki.



0,4 kg
1 szt./pcs.



9,6 kg
24 szt./pcs.



23 dni
23 days



BATON SZYNKOWY Z FILETEM

Chicken Bar with Fillet

Wędlina drobiowa na przekroju, której widoczna jest mozaika utworzona przez duże kawałki mięsa z fileta i uda drobiowego.



1,3 kg
1 szt./pcs.



13 kg
10 szt./pcs.



33 dni
33 days



PASZTETOWA

Pork & Chicken Liver Pate

Delikatna, kremowa i lekko rozsmarowująca się wędlina podrobowa z mięsa drobiowo-wieprzowego, idealnie doprawiona i łagodnie parzona,



0,4 kg
1 szt./pcs.



11,20 kg
28 szt./pcs.



33 dni
33 days



PASZTET A'LA FRANCUSKI

French-style Pate

Wyrób garmazeryjny parzony, z widoczną na przekroju jednolitą konsystencją pasztetu, łatwy do smarowania.



0,17 kg
1 szt./pcs.



4,08 kg
24 szt./pcs.



30 dni
30 days



FILET MAŚLANY

Butter Roast Fillet

Delikatna pieczeń z fileta z kurczaka, parzona i opiekana. Na przekroju wyraźnie widoczne soczyste włókna fileta z kurczaka. Jego smak i aromat są wynikiem mistrzowskiego połączenia wyselekcjonowanych surowców i aromatycznych przypraw.



0,3/1 kg
1 szt./pcs.



7,2/8 kg
24/8 szt./pcs



25 dni
25 days



POŁĘDWICA DROBIOWA

Chicken Sirloin

Delikatna i soczysta połówka z fileta piersi kurczaka, parzona. Charakteryzuje się łagodnym smakiem, miękką strukturą i jednolitą formą, idealną do porcjowania. Doskonała jako składnik kanapek, sałatek.



0,3/1 kg
1 szt./pcs.



9,6/14 kg
32/14 szt./pcs



33 dni
33 days



FILET Z KOTŁA

Filet „From the Pot”

Wyjątkowo krucha, soczysta wędlina z fileta kurczaka, delikatnie przyprawiona. Kolor jasno kremowy. Idealny na kanapki, do sałatek. Filet z kotła jest idealny dla osób na dietach i dzieci.



2 kg
1 szt./pcs.



8 kg
4 szt./pcs



25 dni
25 days



GOŁONECZKA Z KURCZAKA

Chicken Shock

Soczysty wyrób garmazeryjny stylizowany na małą golonkę, bez kości, starannie zawinięty w chrupiącą skórę i delikatnie zarumieniony.



0,3 kg
1 szt./pcs.



7,20 kg
24 szt./pcs.



25 dni
25 days



GOŁONKOWA DROBIOWA

Chicken Knuckle

Wędlina drobiowa formowana z mięsa z uda kurczaka, zanurzona w delikatnej, klarownej galaretkie wieprzowej. Utrwalona termicznie, o zwartej strukturze z widocznymi kawałkami mięsa. Idealny dodatek do kanapek i zimnych przekąsek.



1,6 kg
1 szt./pcs.



12,80 kg
8 szt./pcs.



30 dni
30 days



ROLADA Z KURCZAKA

Chicken Roll - Up

Wyrób garmażeryjny pieczony, wykonany z mięsa drobiowego. Farsz mięsny o jednolitej strukturze, otoczony z platów z piersi kurczaka ze skórą. Całość przyprawiana i opiekana. Gotowy do spożycia na zimno lub po podgrzaniu jako danie obiadowe.

1,10/0,5 kg
1 szt./pcs.

11/10 kg
10/20 szt./pcs.

23 dni
23 days



ROLADA Z MOZZARELLĄ I SUSZONYMI POMIDORAMI

Roulade with mozzarella and sun-dried tomatoes

Wyrób drobiowy, w którym soczyste mięso drobiowe otula aromatyczny farsz mięsny z dodatkiem mozzarelli i suszonych pomidorów. Całość została delikatnie opiekana, nadając potrawie złocistą barwę i wyjątkowy smak.

0,3/0,7 kg
1 szt./pcs.

10,8 kg/9,80 kg
36/14szt./pcs.

28 dni
28 days



ROLADA ZE SZPINAKIEM

Roll - Up with Spinach

Wyrób drobiowy, w którym soczyste mięso drobiowe otula aromatyczny farsz mięsny z dodatkiem szpinaku. Całość została delikatnie opiekana, nadając potrawie złocistą barwę i wyjątkowy smak.

0,3/0,7 kg
1 szt./pcs.

10,8 kg/9,80 kg
36/14szt./pcs.

28 dni
28 days



ROLADA Z ŻURAWINĄ

Roulade with cranberry

Wyrób drobiowy, w którym soczyste mięso drobiowe otula aromatyczny farsz mięsny z dodatkiem żurawiny. Całość została delikatnie opiekana, nadając potrawie złocistą barwę i wyjątkowy smak.

0,3/0,7 kg
1 szt./pcs.

10,8 kg/9,80 kg
36/14szt./pcs.

28 dni
28 days



ROLADA ŚRÓDZIEMNOMORSKA

Mediterranean Poultry Roll

Wyrób garmażeryjny drobiowy parzony i opiekany, gdzie farsz mięsny z uda kurczaka został połączony z platem z fileta z piersi kurczaka owinięty w skórę drobiową, na wierzchu ozdobiony posypką o smaku śródziemnomorskim, łatwy do porcjowania.

1,10 kg
1 szt./pcs.

11 kg
10 szt./pcs.

28 dni
28 days



KURCZAK PO STAROPOLSKU

Polish Style Stuffed Chicken Fillet

Aromatyczny wyrób garmazeryjny przygotowany na bazie fileta z piersi kurczaka z dodatkiem mięsa z uda kurczaka. Wzbogacony o delikatną wątrobę wieprzową, suszoną cebulę i pieczarki, co nadaje całości wyjątkowy smak. Parzony i lekko opiekany.



0,5/1 kg
1 szt./pcs.



12 kg
24/12 szt./pcs



23 dni
23 days



KURCZAK FASZEROWANY

Sweet & Stuffed chicken fillet

Smaczny i aromatyczny wyrób garmazeryjny, w którym farsz mięsny z rodzynek został zawinięty w delikatne soczyste platy z fileta ze skórą. Produkt opiekany, o wyrazistym smaku. Idealny na kanapki jak i do podania na ciepło jako danie główne.



1 kg
1 szt./pcs.



12 kg
12 szt./pcs



23 dni
23 days



PIECZEŃ DROBIOWA Z SEREM

Roast Poultry With Cheese

Wyrób garmazeryjny opiekany z widocznymi kawałkami sera żółtego.



0,4 kg/1 kg
1 szt./pcs.



7,2 kg/8 kg
18/8 szt./pcs



23 dni
23 days



PIECZEŃ A`LA KACZKA

Duck Style Roast

Produkt sporządzony według sprawdzonej receptury, o smaku domowego nadzienia z kaczki, parzony, opiekany. Soczysty farsz mięsny, starannie owinięty w delikatne platy skóry drobiowej, tworzy apetyczną i efektowną całość. Doskonała na kanapki lub na gorąco z sosem do ziemniaków na obiad.



0,4 kg/1 kg
1 szt./pcs.



12 kg
24/12 szt./pcs



25 dni
25 days



PIECZEŃ A`LA GOŁĄBEK

Baked meat with cabbage, carrots and mushrooms

Wyrób garmazeryjny parzony i opiekany, przygotowany z myślą o miłośnikach tradycyjnych smaków. Na przekroju pieczeni widoczne są apetyczne kawałki blanszowanej kapusty, marchewki oraz grzybów moon, które nadają jej wyjątkowy charakter. Produkt jest łatwy do krojenia i doskonale sprawdza się zarówno na ciepło, jak i na zimno.



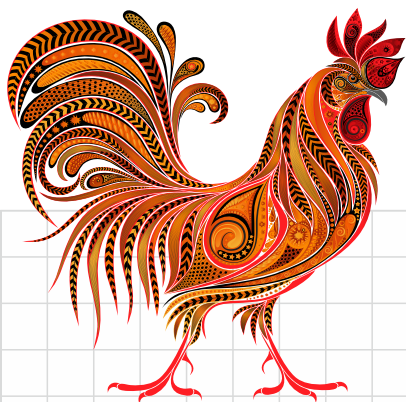
0,35/1 kg
1 szt./pcs.



8,40 kg/8 kg
24/8 szt./pcs



23 dni
23 days



AVES[®]

wybierz najlepsze

NOWOŚCI



EXTRA Z FILETA

- **Imponująca zawartość mięsa:** Aż 91% czystego mięsa z piersi kurczaka. To gwarancja najwyższej jakości i naturalnego źródła białka.

- **Efektowna mozaika:** Grubo rozdrobnione, duże kawałki soczystego fileta tworzą na przekroju piękną, jasno-kremową strukturę, która zdobi każdy stół.

- **Wędzenie:** Proces wędzenia i parzenia nadaje wędlinie subtelny, szlachetny aromat, który przywołuje na myśl najlepsze wyroby.

- **Idealna tekstura:** Wędlina jest niezwykle łatwa do krojenia uzyskasz z niej perfekcyjne, cienkie plastry, które pięknie prezentują się na kanapce.



0,4 kg
1 szt./pcs.



11,20 kg
28 szt./pcs



33 dni
33 days



UDZIEC PIECZONY

- **Aż 75% mięsa z uda:** Wykorzystujemy najbardziej wartościową i soczystą część kurczaka, co gwarantuje naturalną kruchość.

- **Mistrzowskie wykończenie:** Produkt jest najpierw delikatnie parzony, a następnie opiekany, dzięki czemu zamykamy w środku cały aromat i soki.

- **Szczypta tradycji:** Wyczuwalna nuta kminku oraz ekstrakt ze smażonej cebulki nadają mu charakterystyczny, domowy zapach, który kusi od razu po otwarciu opakowania.

- **Gotowy na Twój stół:** Idealny do serwowania na zimno – jako król półmisek wędlin, luksusowy dodatek do kanapek lub pożywna przekąska w ciągu dnia.



1 kg
1 szt./pcs.



11,20 kg
11 szt./pcs.



25 dni
25 days



WWW.AVES.PL

KONTAKT



ZAKŁAD GŁÓWNY

- +48 43 823 37 74
- aves@aves.pl
- www.aves.pl
- Gajewniki-Kolonia
ul. Brzaskwiniowa 29
98-220 Zduńska Wola

REGION 1 (woj. dolnośląskie, opolskie, lubuskie)

- + 48 601 360 124
- region1@aves.pl

REGION 2 (świętokrzyskie, mazowieckie, podlaskie, lubelskie)

- + 48 603 978 513
- region2@aves.pl

REGION 3 (łódzkie + Częstochowa, wielkopolskie)

- + 48 603 978 512
- region3@aves.pl

REGION 4 (małopolskie, podkarpackie, śląskie (bez Częstochowy))

- + 48 603 978 502
- region4@aves.pl

REGION 5 (zachodniopomorskie i pomorskie, warmińsko-mazurskie, kujawsko-pomorskie)

- + 48 601 360 178
- region5@aves.pl

MAGAZYN CENTRALNY

- +48 43 823 37 74
- gajewniki@aves.pl
- Gajewniki-Kolonia
ul. Brzaskwiniowa 29
98-220 Zduńska Wola

MAGAZYN SOSNOWIEC

- + 48 601 366 671
- +48 32 292 53 73
- sosnowiec@aves.pl

- ul. Orłat Lwowskich 145
41-208 Sosnowiec

MAGAZYN OSTROWIEC ŚWIĘTOKRZYSKI

- + 48 605 102 187
- +48 41 265 12 01
- ostrowiec@aves.pl
- ul. Kilińskiego 49
27-400 Ostrowiec Świętokrzyski

