



ZAKŁAD RZEŹNICZO-WĘDLINIARSKI

JANETA

ERNESTYN

1989

Informacje o Zakładzie Rzeźniczo-Wędliniarskim Ernestyn Janeta

Istniejemy na Polskim rynku od 1989 roku. Specjalizujemy się w sprzedaży najwyższej jakości mięsa, wędlin i produktów garmazeryjnych bardzo zdrowych i naturalnych. Najwyższa jakość produktów, które klient może zakupić w firmowych sklepach wynika przede wszystkim z dobrze wyselekcjonowanego żywca, który pochodzi od lokalnych rolników i z własnej hodowli. Kładziemy nacisk na proces hodowli zwierząt, dlatego tak istotne jest ich prawidłowe i jak najbardziej naturalne odżywianie.

W związku z tym prowadzimy u rolników nadzór nad hodowlą żywca, co pozwala nam uzyskać produkt finalny wysokiej jakości. Nasze sklepy posiadają najbogatszy asortyment świeżego, wysokogatunkowego mięsa, wykwintnych wędlin oraz domowej garmazeryjki. Codziennie rano dostarczane jest mięso z własnego rozbioru. Jest ono w pełni naturalne, a co najważniejsze świeże. Świeżość mięsa stała się ogromną zaletą naszych sklepów. Ponadto nasze sklepy oferują wędliny niepakowane, na życzenie krojone z możliwością spakowania na miejscu w sklepie.

Dzięki temu wędliny, są cały czas świeże, soczyste, nawet te pokrojone na plasterki lub porcje. A jeśli nie masz pomysłu na obiad, skorzystaj z naszych gotowych dań. To najszybszy sposób na zdrowy i pożywny posiłek, jak z domowej kuchni.





LISTA SKLEPÓW

- ul. św. Jana Nepomucena 14
44-360 Lubomia
tel.: 32 451 62 56
- ul. Armii Krajowej 30
44-370 Pszów-Krzyżkowice
tel.: 697 970 605
- ul. Rybnicka 30
44-265 Łyski
tel/fax: 32 430 03 90
- ul. Marii Curie Skłodowskiej 1b
44-200 Rybnik
tel/fax: 32 421 04 52
- ul. Wojciecha Korfantego 11
44-200 Rybnik
tel/fax: 32 426 10 29
- ul. 1 maja 95b
44-206 Rybnik-Chwałowice
tel/fax: 32 426 50 54
- ul. Osiedle Południe 39
Rybnik-Boguszowice
- ul. Rynek
Orzesze
tel/fax: 32 216 69 84
- ul. Wyzwolenia 53
47-280 Pawłowiczki
tel/fax: 77 403 41 50
- ul. Gazowa 1a
47-200 Kędzierzyn-Koźle
tel.: 607 801 556
- ul. Powstańców 6
47-230 Kędzierzyn Koźle
tel/fax: 77 437 16 53
- ul. Rudzka 41
47-400 Racibórz
bistro 32 419 06 15
tel/fax: 32 418 20 34
- ul. Londzina 47
47-400 Racibórz
tel/fax: 32 410 22 23
- ul. Mickiewicza 7
47-400 Racibórz
tel/fax: 32 454 60 84
- ul. Ogrodowa 42
47-400 Racibórz
tel/fax: 32 454 91 29
- ul. Słowackiego 31
47-400 Racibórz
tel/fax: 32 410 53 38
- ul. Opawska 82a
47-400 Racibórz
tel.: 723 777 222
tel/fax 32 410 53 60
- ul. Ocicka (obok przychodni)
47-400 Racibórz
tel/fax: 32 419 01 05
- ul. Kręta 6
47-403 Racibórz-Studzienna
tel/fax: 32 454 91 56
- ul. Morawska 24
47-470 Krzanowice
tel/fax: 32 454 60 63
- ul. Krzyżanowska 3
47-451 Tworków
tel/fax: 32 456 40 50



ul. Pogrzebieńska 21a
44-360 Lubomia
tel.: 32 451 61 16, 451 61 50
fax: 32 453 02 55
biuro@janeta.pl, www.janeta.pl



*Zakład Rzeźniczo-Wędliniarski
Ernestyn Janeta*



*kielbasy cienkie
różne*



kabanos wiejski
forma pakowania: luz, MAP, VAC



kaszanka gryczana
forma pakowania: luz, MAP, VAC



kabanos z drobiem
forma pakowania: luz, MAP, VAC



butczanka
forma pakowania: luz, MAP, VAC



kabanos suchy
forma pakowania: luz, MAP, VAC



kielbasa biała grillowa cienka
forma pakowania: luz, MAP, VAC



kaszanka
forma pakowania: luz, MAP, VAC



frankfurterki
forma pakowania: luz, MAP, VAC





kielbasa drobiowa z fileta
forma pakowania: luz, MAP, VAC



kielbasa biała surowa
forma pakowania: luz, MAP, VAC



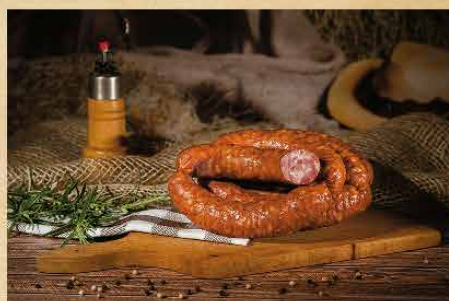
kielbasa pieprzowa
forma pakowania: luz, MAP, VAC



kielbasa chłopska
forma pakowania: luz, MAP, VAC



kielbasa dojrzewająca
forma pakowania: luz, MAP, VAC



kielbasa domowa
forma pakowania: luz, MAP, VAC



kielbasa biała parzona
forma pakowania: luz, MAP, VAC



kielbasa grecka
forma pakowania: luz, MAP, VAC





kielbasa krucha z indyka
forma pakowania: luz, MAP, VAC



kielbasa mistrza
forma pakowania: luz, MAP, VAC



kielbasa krucha ze świniobicia
forma pakowania: luz, MAP, VAC



kielbasa myśliwska
forma pakowania: luz, MAP, VAC



kielbasa litewska
forma pakowania: luz, MAP, VAC



kielbasa orawska
forma pakowania: luz, MAP, VAC



kielbasa lwowska
forma pakowania: luz, MAP, VAC



kielbasa polska dojrzewająca
forma pakowania: luz, MAP, VAC





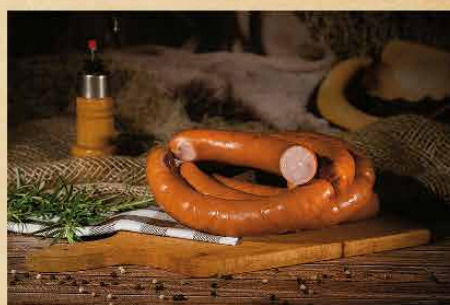
kielbasa sucha wieprzowo-wołowa
forma pakowania: luz, MAP, VAC



kielbasa śląska
forma pakowania: luz, MAP, VAC



kielbasa swojska pieczona
forma pakowania: luz, MAP, VAC



kielbasa toruńska
forma pakowania: luz, MAP, VAC



kielbasa szaszłykowa
forma pakowania: luz, MAP, VAC



kielbasa wielkanocna
forma pakowania: luz, MAP



kielbasa śląska ekstra
forma pakowania: luz, MAP, VAC



kielbasa ze spiżarni
forma pakowania: luz, MAP, VAC

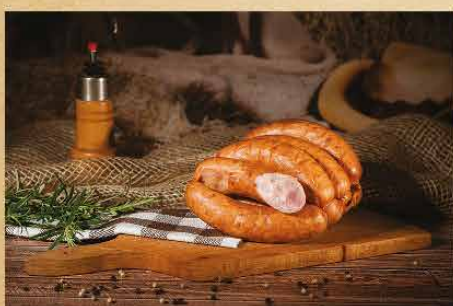




kielbasa grillowa biała
forma pakowania: luz, MAP



parówka gruba
forma pakowania: luz, MAP



kielbasa ślaska drobiowa
forma pakowania: luz, MAP



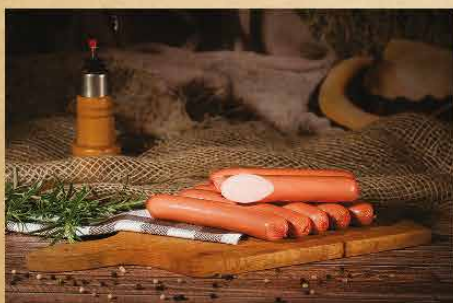
parówki z drobiem
forma pakowania: luz, MAP, VAC



paluszki grillowe
forma pakowania: luz, VAC



ślimaczki
forma pakowania: luz, MAP



parówka cienka
forma pakowania: luz, MAP



winierki z cielęciną
forma pakowania: luz, MAP, VAC



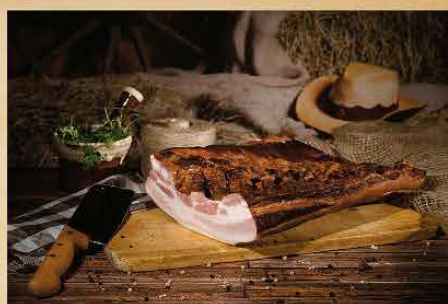


kietbasy,
boczki, słonina



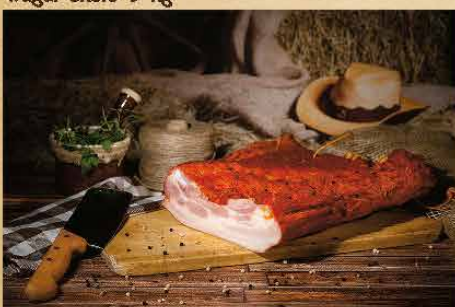
boczek wędzony

forma pakowania: luz
waga: około 3 kg



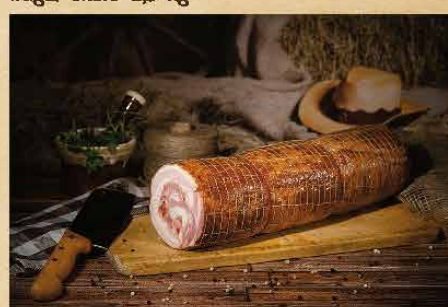
boczek domowy

forma pakowania: luz
waga: około 2,5 kg



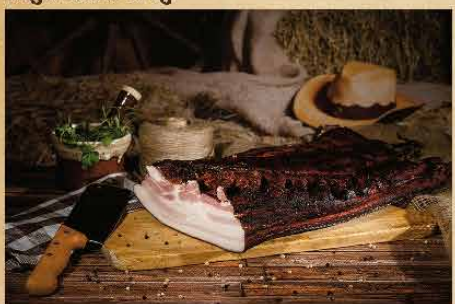
płat furmana

forma pakowania: luz
waga: około 3 kg



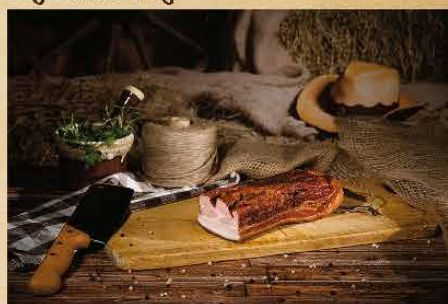
boczek rolowany

forma pakowania: luz
waga: około 3 kg



boczek cygański

forma pakowania: luz
waga: około 3 kg



boczek szefa

forma pakowania: luz
waga: około 1 kg



boczek cygański paski

forma pakowania: luz
waga: około 700 g



boczek wędzony bez kości

forma pakowania: luz
waga: około 4 kg





blok indyczy
forma pakowania: luz
waga: około 3 kg



kielbasa drobiowa
forma pakowania: luz
waga: około 1 kg



blok szynkowy
forma pakowania: luz
waga: około 2 kg



kielbasa szynkowa
forma pakowania: luz
waga: około 1 kg



kielbasa drobiowa sucha
forma pakowania: luz
waga: około 800 g



kielbasa firmowa
forma pakowania: luz
waga: około 800 g



kielbasa żywiecka
forma pakowania: luz
waga: około 600 g



kielbasa golonkowa
forma pakowania: luz
waga: około 600 g





kielbasa kminkowa

forma pakowania: luz
waga: około 1 kg



kielbasa żywiecka z serem

forma pakowania: luz
waga: około 1 kg



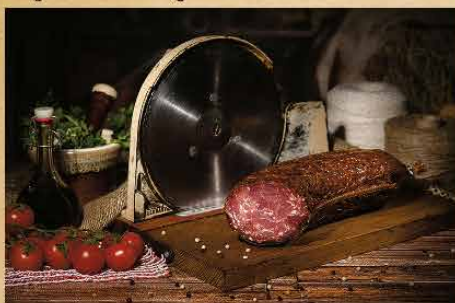
kielbasa lubomska

forma pakowania: VAC
waga: około 700 g



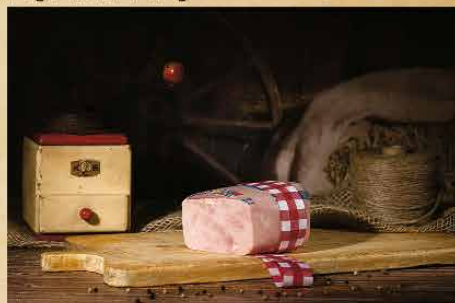
szynkówka pieprzowa

forma pakowania: luz
waga: około 800 g



kielbasa szefa

forma pakowania: luz
waga: około 1 kg



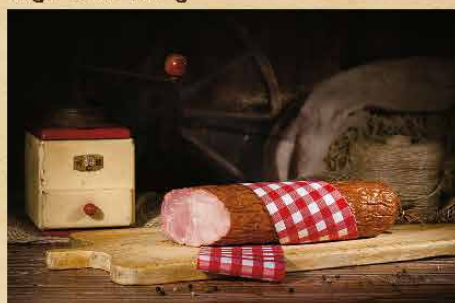
szynka prasowana

forma pakowania: luz
waga: około 500 g



kielbasa tyrolska

forma pakowania: luz
waga: około 700 g



krakowska sucha

forma pakowania: luz
waga: około 1 kg





kureczka po królewsku
forma pakowania: VAC
waga: około 700 g



pieczeń chlebowa
forma pakowania: VAC
waga: około 1 kg



kureczka w galarecie
forma pakowania: luz
waga: około 2 kg



pieczeń rzymska
forma pakowania: VAC
waga: około 500 g



mielonka konserwowa
forma pakowania: luz
waga: około 2 kg



pieczeń śniadaniowa
forma pakowania: luz
waga: około 800 g



mortadela
forma pakowania: luz
waga: około 800 g



pieczeń z indyka
forma pakowania: VAC
waga: około 600 g





filet z kurczaka wędzony

forma pakowania: VAC
waga: około 700 g



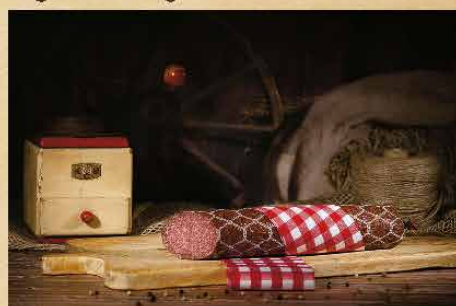
salami z pieprzem

forma pakowania: luz
waga: około 2 kg



połędwica drobiowa

forma pakowania: luz
waga: około 500 g



salami

forma pakowania: luz
waga: około 600 g



rolada boczowa

forma pakowania: VAC
waga: około 700 g



servolatka raciborska

forma pakowania: luz
waga: około 1 kg



salami włoskie

forma pakowania: luz
waga: około 800 g



podgardle wędzone

forma pakowania: luz
waga: około 1 kg





stoinina iberyjska

forma pakowania: luz
waga: około 1,2 kg



kości wędzone ze schabu

forma pakowania: luz
waga: około 0,6 kg



stoinina pieczona

forma pakowania: luz
waga: około 1 kg



kości wędzone

forma pakowania: luz
waga: około 1,2 kg



stoinina wędzona

forma pakowania: luz
waga: około 1,2 kg



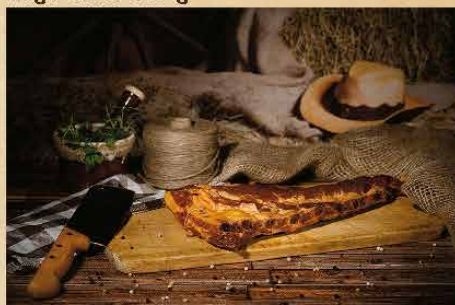
żeberka pieczone

forma pakowania: luz
waga: około 600 g



smalec rulon

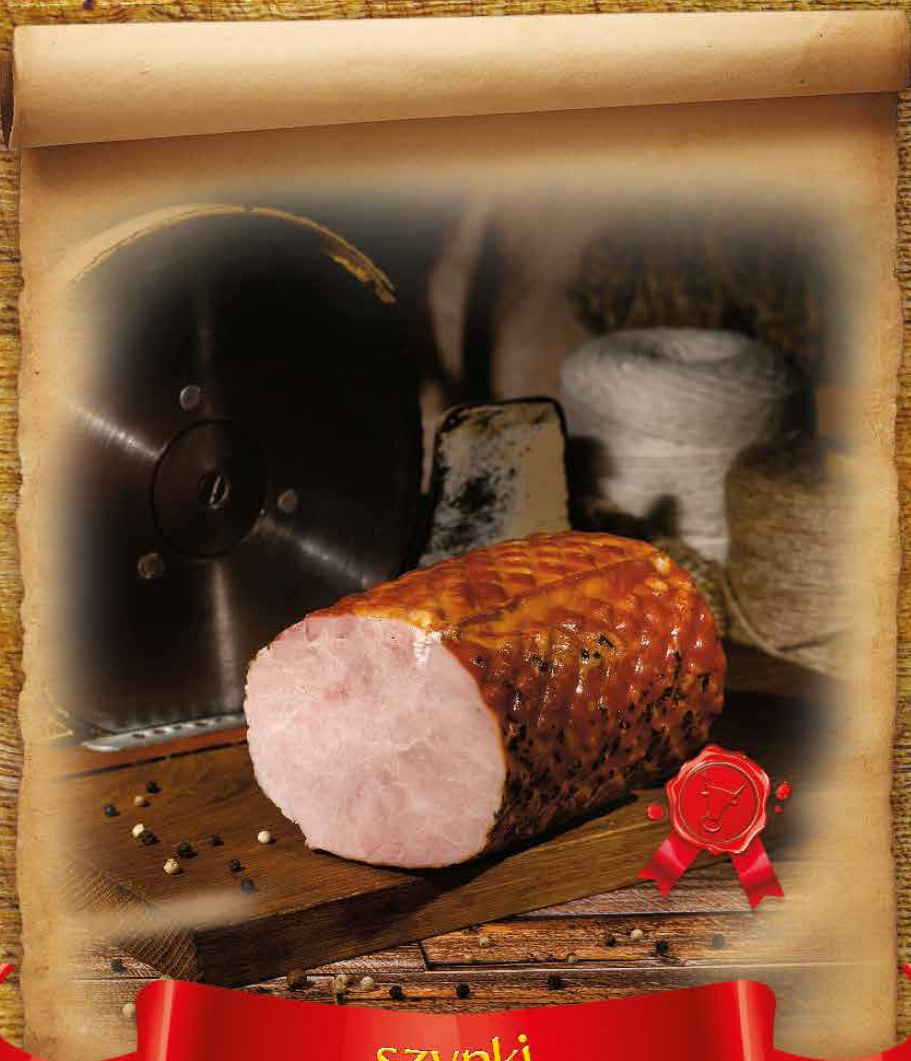
forma pakowania: luz
waga: około 800 g



żeberka wędzone

forma pakowania: luz
waga: około 600 g





szynki
i wędzonki



baleron

forma pakowania: luz, MAP, VAC
waga: około 2 kg



karczek pieczony z czosnkiem

forma pakowania: luz, MAP, VAC
waga: około 1,2 kg



karczek dojrzewający

forma pakowania: luz, MAP, VAC
waga: około 1,5 kg



szynka wiejska

forma pakowania: luz, MAP, VAC
waga: około 2 kg



filet z indyka wędzony

forma pakowania: luz, MAP, VAC
waga: około 1,5 kg



ogonówka

forma pakowania: luz, MAP, VAC
waga: około 1,5 kg



połędwica wędzona z indyka

forma pakowania: luz, MAP, VAC
waga: około 500 g



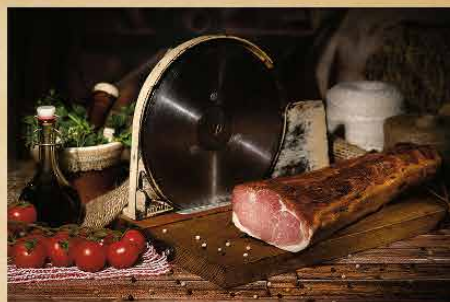
pieczeń cygańska

forma pakowania: luz, MAP, VAC
waga: około 800 g





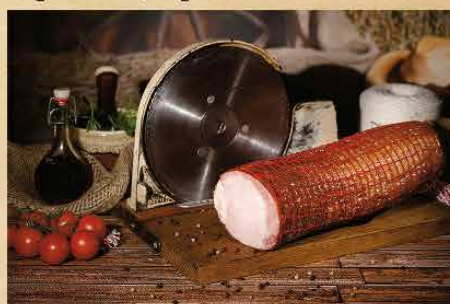
połędwica sopocka
forma pakowania: luz, MAP, VAC
waga: około 2 kg



schab dojrzewający
forma pakowania: luz, MAP, VAC
waga: około 1,5 kg



połędwica po cygańsku
forma pakowania: luz, MAP, VAC
waga: około 1,5 kg



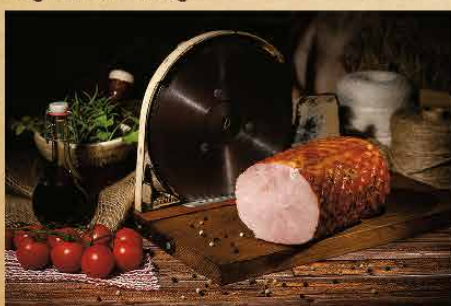
schab górala
forma pakowania: luz, MAP, VAC
waga: około 2 kg



połędwica sopocka surowa
forma pakowania: luz, MAP, VAC
waga: około 1,5 kg



schab z beczki
forma pakowania: luz, MAP, VAC
waga: około 1,5 kg



połędwica szlachecka
forma pakowania: luz, MAP, VAC
waga: około 1,5 kg



schab z wędzarni
forma pakowania: luz, MAP, VAC
waga: około 1,5 kg





szynka biała
forma pakowania: luz, MAP, VAC
waga: około 2 kg



szynka duńska
forma pakowania: luz, MAP, VAC
waga: około 2 kg



szynka dojrzewająca
forma pakowania: luz, MAP, VAC
waga: około 1,5 kg



szynka gerwazego
forma pakowania: luz, MAP, VAC
waga: około 2,5 kg



szynka domowa
forma pakowania: luz, MAP, VAC
waga: około 1,5 kg



szynka krucha
forma pakowania: luz, MAP, VAC
waga: około 3 kg



szynka gotowana
forma pakowania: luz, MAP, VAC
waga: około 1,5 kg



szynka mini
forma pakowania: luz, MAP, VAC
waga: około 800 g

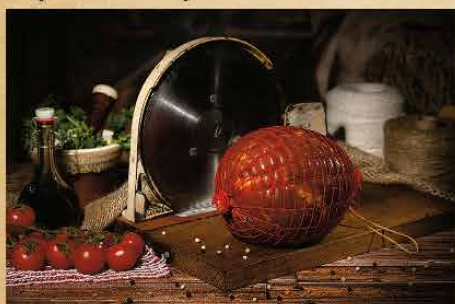




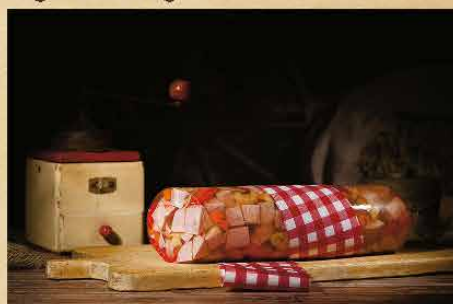
szynka staropolska
 forma pakowania: luz, MAP, VAC
 waga: około 1,5 kg



szynka tradycyjna
 forma pakowania: luz, MAP, VAC
 waga: około 2 kg



szynka surowa wędzona
 forma pakowania: luz, MAP, VAC
 waga: około 1,5 kg



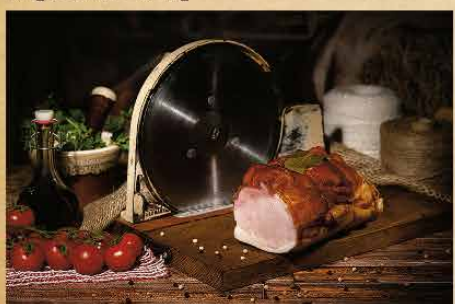
szynka w galarecie
 forma pakowania: luz, MAP, VAC
 waga: około 1,5 kg



szynka szlachecka
 forma pakowania: luz, MAP, VAC
 waga: około 1,5 kg



szynka wiejska po cygańsku
 forma pakowania: luz, MAP, VAC
 waga: około 2 kg



szynka wielkanocna
 forma pakowania: luz, MAP, VAC
 waga: około 500 g



szynka z wędzarni
 forma pakowania: luz, MAP, VAC
 waga: około 1 kg





szynka włoska dojrzewająca
 forma pakowania: luz, MAP, VAC
 waga: około 1,5 kg



szynka z indyka
 forma pakowania: luz, MAP, VAC
 waga: około 1 kg



szynka wołowa
 forma pakowania: luz, MAP, VAC
 waga: około 1,5 kg



wędzonka duńska
 forma pakowania: luz, MAP, VAC
 waga: około 800 g





*mielonki, metki,
pasztety, salcesony itp.*



metka cebulowa

forma pakowania: luz
waga: około 200 g



pasztet bawarski

forma pakowania: luz, VAC
waga: około 400 g



metka domowa

forma pakowania: luz
waga: około 400 g



pasztet borowikowy

forma pakowania: luz
waga: około 500 g



metka

forma pakowania: luz
waga: około 300 g



pasztet kremowy

forma pakowania: luz
waga: około 200 g



pasta z boczku

forma pakowania: luz
waga: około 200 g



pasztet wędzony

forma pakowania: luz
waga: około 800 g





pasztet wiejski wędzony

forma pakowania: luz
waga: około 300 g



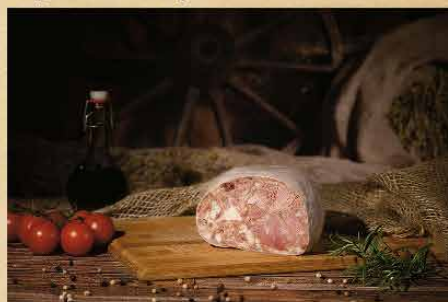
salceson czarny

forma pakowania: luz, VAC
waga: około 700 g



pasztet z drobiem

forma pakowania: luz
waga: około 200 g



salceson golonkowy

forma pakowania: luz, VAC
waga: około 700 g



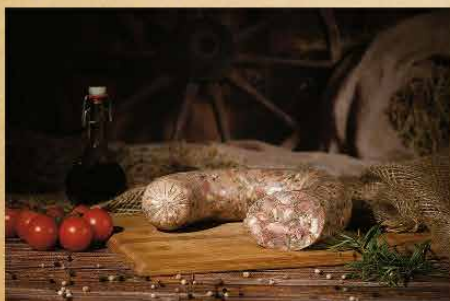
pasztet ze świnobicia

forma pakowania: stoik
waga: około 270 g



salceson lubomski

forma pakowania: luz
waga: około 1,8 kg



salceson bawarski

forma pakowania: luz
waga: około 400 g



salceson ozorkowy

forma pakowania: luz
waga: około 2 kg

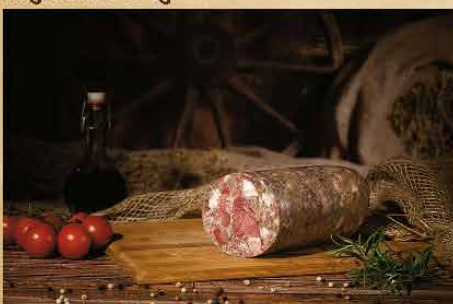




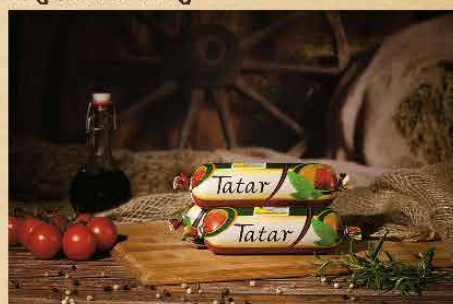
salceson z szynką
forma pakowania: luz
waga: około 2 kg



słoik babuni
forma pakowania: luz
waga: około 400 g



salceson z czosnkiem
forma pakowania: luz
waga: około 600 g



tatar
forma pakowania: luz
waga: około 200 g





wyroby
garnażeryjne



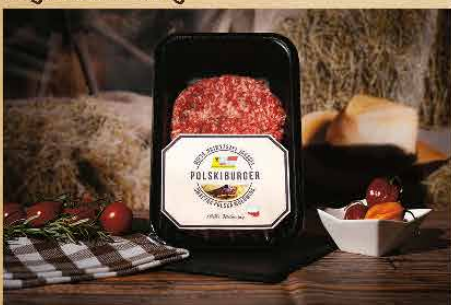
boczek grillowy

forma pakowania: tacka, opakowanie zgrzewane
waga: około 400 g



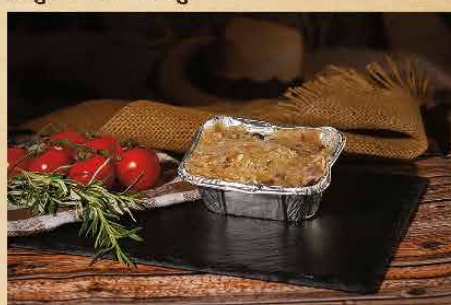
karczek grillowy

forma pakowania: VAC
waga: około 400 g



burger wołowy

forma pakowania: tacka, opakowanie zgrzewane
waga: około 400 g



kaszanka z kapustą

forma pakowania: foremka
waga: około 200 g



szaszłyk drobiowy

forma pakowania: tacka, opakowanie zgrzewane
waga: około 500 g



żeberka grillowe

forma pakowania: luz
waga: około 800 g



szaszłyk wieprzowy

forma pakowania: tacka, opakowanie zgrzewane
waga: około 400 g



szaszłyk szefa

forma pakowania: luz
waga: około 200 g





rolady wieprzowe

forma pakowania: tacka, opakowanie zgrzewane
waga: około 800 g



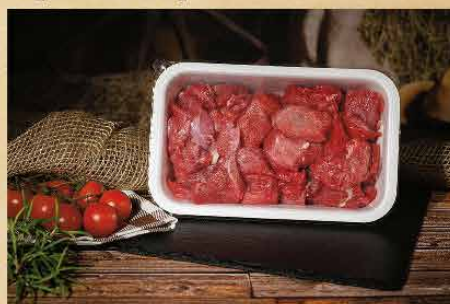
befszyk

forma pakowania: tacka, opakowanie zgrzewane
waga: około 600 g



rolady wołowe

forma pakowania: tacka, opakowanie zgrzewane
waga: około 800 g



gulasz wołowy

forma pakowania: tacka, opakowanie zgrzewane
waga: około 600 g



rolady z indyka

forma pakowania: tacka, opakowanie zgrzewane
waga: około 400 g



prega rosółowa

forma pakowania: tacka, opakowanie zgrzewane
waga: około 300 g



rolady cygańskie

forma pakowania: tacka, opakowanie zgrzewane
waga: około 500 g



śłonina mielona

forma pakowania: tacka, opakowanie zgrzewane
waga: około 400 g





pierogi ruskie

forma pakowania: tacka, opakowanie zgrzewane
waga: około 600 g



pierogi ze szpinakiem i mięsem

forma pakowania: tacka, opakowanie zgrzewane
waga: około 600 g



pierogi z mięsem

forma pakowania: tacka, opakowanie zgrzewane
waga: około 600 g



pierogi ze szpinakiem i serem

forma pakowania: tacka, opakowanie zgrzewane
waga: około 600 g



pierogi z kapustą i grzybami

forma pakowania: tacka, opakowanie zgrzewane
waga: około 600 g



pierogi z jabłkiem i cynamonem

forma pakowania: tacka, opakowanie zgrzewane
waga: około 600 g



pierogi włoskie

forma pakowania: tacka, opakowanie zgrzewane
waga: około 600 g



pierogi z jagodami i serem

forma pakowania: tacka, opakowanie zgrzewane
waga: około 600 g





pierogi z serem

forma pakowania: tacka, opakowanie zgrzewane
waga: około 600 g



bigos

forma pakowania: foremka
waga: około 400 g



pierogi z truskawkami

forma pakowania: tacka, opakowanie zgrzewane
waga: około 600 g



devolay drobiowy

forma pakowania: luz



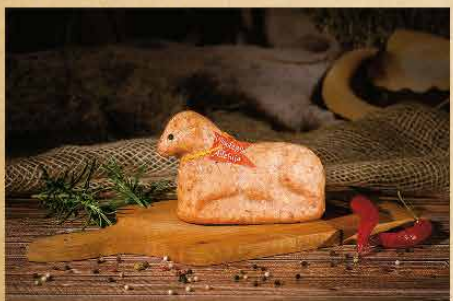
uszka z grzybami

forma pakowania: tacka, opakowanie zgrzewane
waga: około 600 g



udko faszerowane

forma pakowania: luz
waga: około 300 g



baranek wielkanocny

forma pakowania: luz
waga: około 480 g



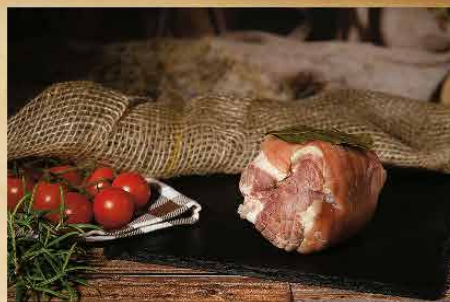
udko wędzone

forma pakowania: luz, MAP
waga: około 200 g





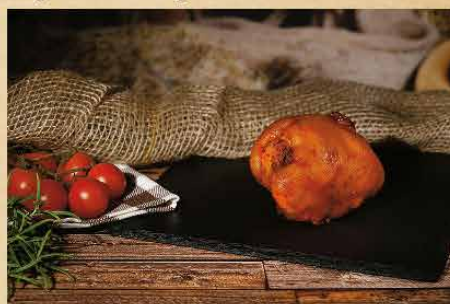
galaretka wieprzowa
forma pakowania: foremka
waga: około 200 g



golonko gotowane
forma pakowania: VAC
waga: około 500 g



galaretka drobiowa
forma pakowania: foremka
waga: około 200 g



golonko pieczone
forma pakowania: VAC
waga: około 500 g



galaretka ekstra
forma pakowania: VAC
waga: około 500 g



golonko pieczone z kapustą
forma pakowania: VAC
waga: około 800 g



smalec
forma pakowania: foremka
waga: około 200 g



smalec domowy
forma pakowania: foremka
waga: około 200 g





gotąbki

forma pakowania: tacka, opakowanie zgrzewane
waga: około 500 g



klopsy smażone

forma pakowania: luz, MAP
waga: około 500 g



krokiety z mięsem

forma pakowania: tacka, opakowanie zgrzewane
waga: około 400 g



kluski śląskie

forma pakowania: tacka, opakowanie zgrzewane
waga: około 500 g



krokiety z kapustą

forma pakowania: tacka, opakowanie zgrzewane
waga: około 400 g



makaron swojski

forma pakowania: foremka
waga: około 200 g



krokiety z serem i grzybami

forma pakowania: tacka, opakowanie zgrzewane
waga: około 500 g



jajeczka wielkanocne

forma pakowania: luz
waga: około 150 g





naleśniki z serem

forma pakowania: tacka, opakowanie zgrzewane
waga: około 400 g



schab z kapustą

forma pakowania: VAC
waga: około 500 g



rolady pieczone

forma pakowania: luz, MAP
waga: około 400 g



skrzydełka wędzone

forma pakowania: luz





barszcz ukraiński
forma pakowania: stołk
waga: około 700 g



bogracz domowy
forma pakowania: stołk
waga: około 700 g



fasolka po bretońsku
forma pakowania: stołk
waga: około 700 g



flaczki wieprzowo-wołowe
forma pakowania: stołk
waga: około 700 g



flaczki wołowe
forma pakowania: stołk
waga: około 700 g



gotąbki w sosie pomidorowym
forma pakowania: stołk
waga: około 700 g



gulasz wieprzowy
forma pakowania: stołk
waga: około 700 g



kapuśniak
forma pakowania: stołk
waga: około 700 g



kielbasa ze świniobicia
forma pakowania: stołk
waga: około 700 g





klopsiki w sosie pomidor.
forma pakowania: stoik
waga: około 700 g



leczy
forma pakowania: stoik
waga: około 700 g



rolady wieprz. w sosie własnym
forma pakowania: stoik
waga: około 700 g



zupa krupnik
forma pakowania: stoik
waga: około 700 g



zupa ogórkowa
forma pakowania: stoik
waga: około 700 g



zupa pomidorowa
forma pakowania: stoik
waga: około 700 g



zupa grochowa
forma pakowania: stoik
waga: około 900 g



zupa porowa
forma pakowania: stoik
waga: około 700 g

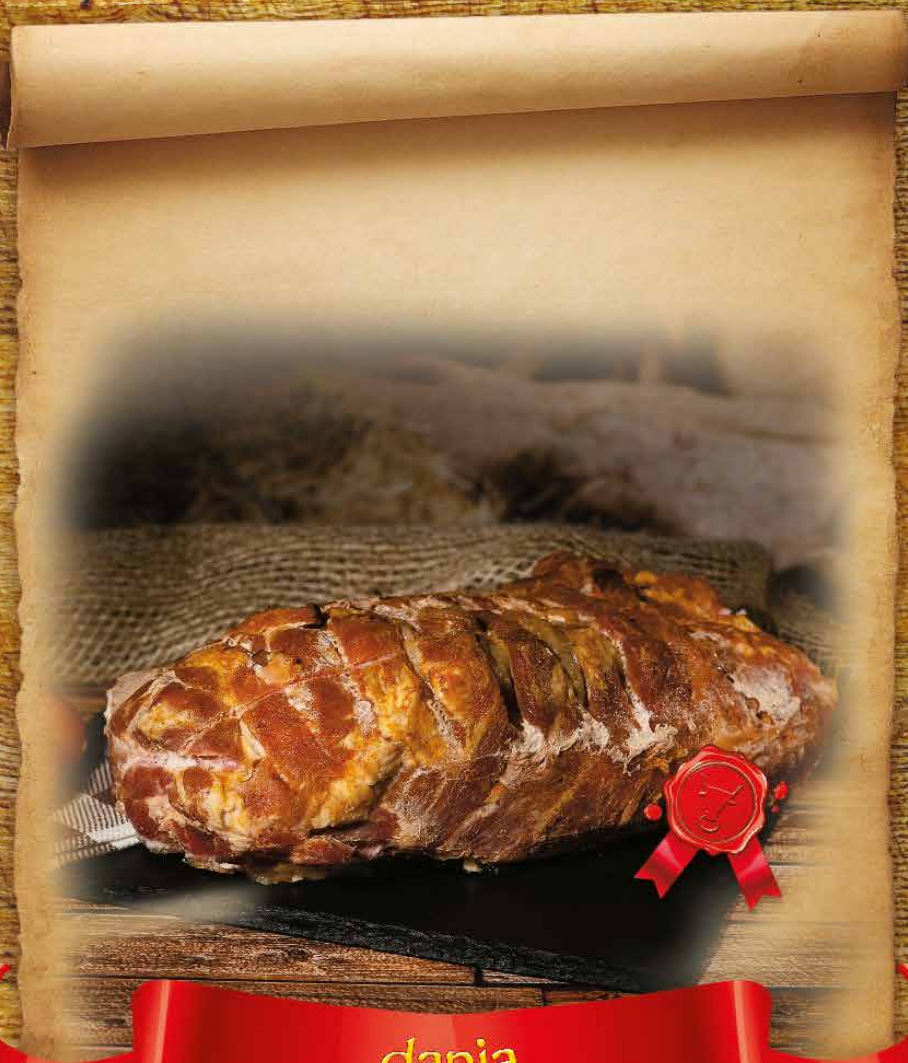


zupa rycerska
forma pakowania: stoik
waga: około 700 g



żurek śląski
forma pakowania: stoik
waga: około 700 g





dania
na impreze.



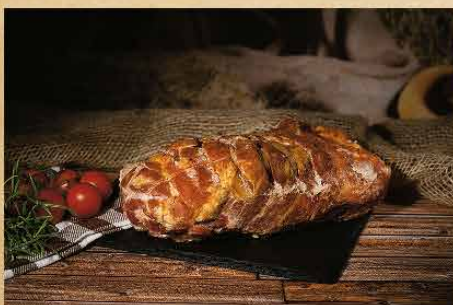
kita pieczona bez kości

waga: od 4 do 6 kg



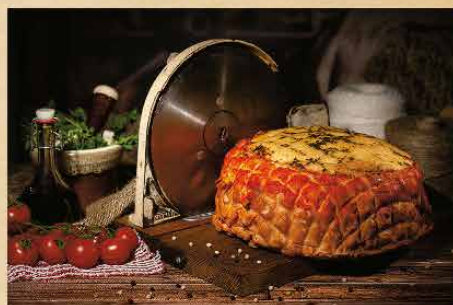
kita pieczona z kością

waga: od 7 do 12 kg



karczek pieczony z boczkiem i cebulą

waga: około 2 kg



tort mięsny okrągły

waga: około 2,8 kg

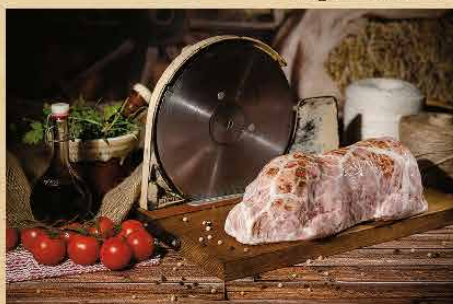


smalec w chlebie



tort mięsny prostokątny

waga: około 1,5 kg



prosiak z formy

mały: waga około 1,2 kg

średni: waga około 3 kg

duży: waga około 5 kg



NAGRODY I WYRÓŻNIENIA

Od założenia firmy Zakład Rzeźniczo - Wędliniarski Ernestyn Janeta bierze udział w licznych konkursach gdzie zdobywa cenne nagrody. Najważniejsze przyznane nagrody to między innymi: Polagra Food 2004, Konsumentki Znak Jakości, Złota Korona, Fair Play, Polski Kupiec Roku 2007, Firma z Jakością, Śląski Znak Jakości, Złota Stalka 2004, Platynowy Laur, Złoty Laur, Najlepszy Producent Wędlin 2004 i 2009, Krajowy Produkt Przyszłości Polski, Nagroda im. Eugeniusza Kwiatkowskiego, Lider Przedsiębiorczości 2001, Najlepszy Producent Wielkanocnych Wędlin w województwie śląskim, Najlepszy Producent Wielkanocnych Mięsnych Dań Kulinarnych oraz w corocznych konkursach Produkty Najwyższej Jakości w Przemysle Mięsnym.

