

Ladros®

mięso dla gastronomii

Katalog produktów





Ladros[®]
mieso dla gastronomii

Łuszczów Drugi 107
20-258 Lublin
Tel. 81 750-10-09



CHEFS CULINAR
PASSION FOR FOODSERVICE

ul. Kulinarna 6
96-315 Wiskitki
tel.: +48 512 153 745

Firma Ladros od 2009 r. zajmuje się zaopatrzeniem segmentu Horeca. W 2015 roku, wychodząc naprzeciw potrzebom Klientów, chcąc zapewnić jak najszerszą ofertę powstał Zakład Rozbioru i Konfekcjonowania w Łuszczowie Drugim na Lubelszczyźnie.

Obecnie prowadzony jest w nim:

- Rozbiór mięsa czerwonego
- Rozbiór mięsa drobiowego
- Produkcja surowych wyrobów mięsnych
- Konfekcjonowanie mięsa i wędlin

Od ponad 15 lat, jako polska firma bazująca na polskim surowcu, staramy się sprostać wszystkim wymaganiom naszych klientów.

Obecnie rozpoczęliśmy inwestycję rozbudowy naszego zakładu co pozwoli na zwiększenie produkcji. Współpraca z CHEFS CULINAR, z którym połączyliśmy siły, sprawi, że nasze produkty będą dostępne w całej Polsce.

Zapraszamy do współpracy

Ladros[®]
mięso dla gastronomii

BIURO / ZAMÓWIENIA

Tel. 81 750-10-09 – telefony całodobowe

Tel. 81 750-10-29 – telefony całodobowe

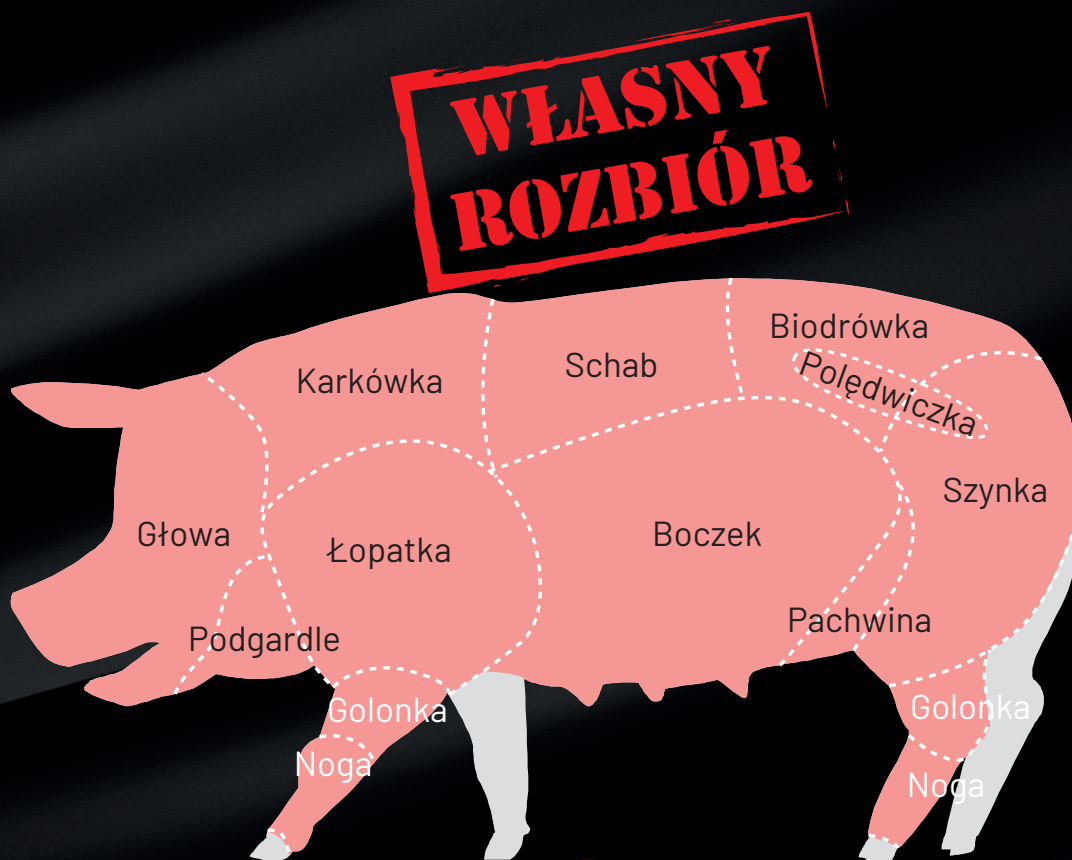
Tel. 519-312-858 – telefony całodobowe

e-mail: biuro@ladros.pl

www.ladros.pl

Mięso wieprzowe

Mięso starannie wyselekcjonowane pochodzące od polskich hodowców głównie z własnego rozbioru, które na indywidualne życzenie klienta porcjujemy, peklujemy i trybujemy.





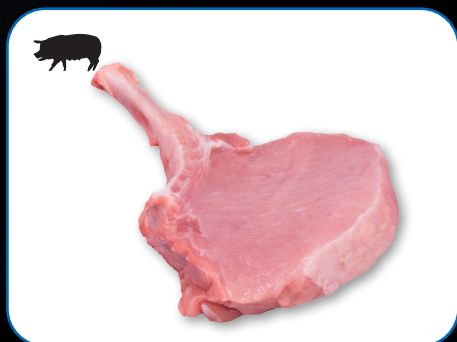
Schab b/k extra
kg (2,5-3,5 kg)



Schab z/k kotlet
(gramatura dowolna)



Schab ze skórą extra
kg (3,5-4 kg)



Schab z/k kotlet „Organki”
kg (od 0,15-0,2 kg)



Schab z/k „Organki”
kg (3-4 kg)



Karczek b/k extra
kg (2-2,5 kg)



Karczek b/k kotlet
(gramatura dowolna)



Łopátka b/k extra
kg (5-6 kg)



Szyńka b/k extra
kg (8-11 kg)



Szyńka b/k mięsne
(kulka, zrazowa)
kg (1,5-2 kg)



Szyńka z/k extra
kg (13-16 kg)



Szyńka peklowana
(trybowana lub z kością)
kg (12-18 kg)



Wieprzowina kl. II extra



Polędwiczki extra
(z główką lub bez)
kg (0,5-0,7 kg)



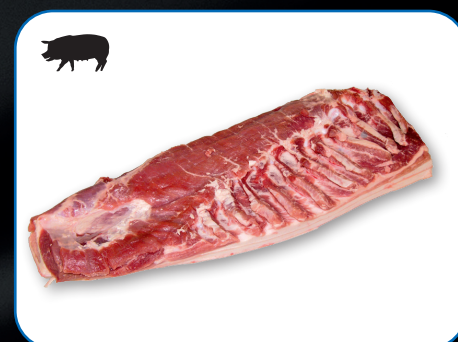
Żeberka schabowe extra
kg (0,5-1 kg)



Żeberka paski extra
kg (1,5-1,8 kg)



Żeberka mostki extra
kg (1-1,5 kg)



Boczek surowy extra bez żebra
(ze skórą lub bez)
kg (4-5 kg)



Boczek surowy extra
z żebrem, (ze skórą)
kg (4,5-5 kg)



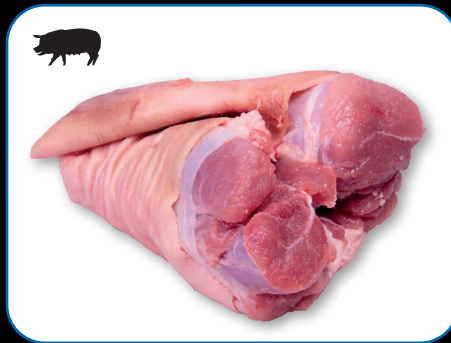
Kości karkowe/schabowe
kg (ok. 1 kg)



Golonka z/k extra
przednia - kg (0,8-1 kg)
tylna - kg (1-1,4 kg)



Golonka z/k plastry extra
kg (grubość 3-5 cm)



Golonka b/k extra
przednia - kg (0,6 kg)
tylna - kg (0,8-1 kg)



Nogi wieprzowe
kg (ok. 1 kg)



Podgardle surowe
(ze skórą lub bez)
kg (ok. 1 kg)



Słonina b/s
kg (ok. 1 kg)



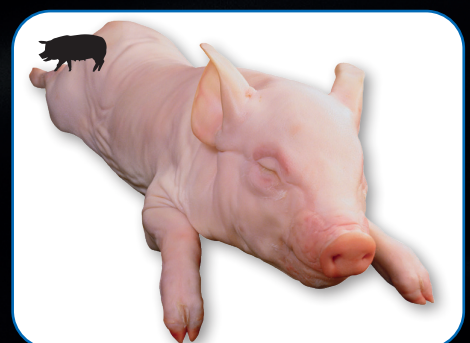
Wątroba
kg (1,2-2 kg)



Ozory
kg (ok. 0,3 kg)



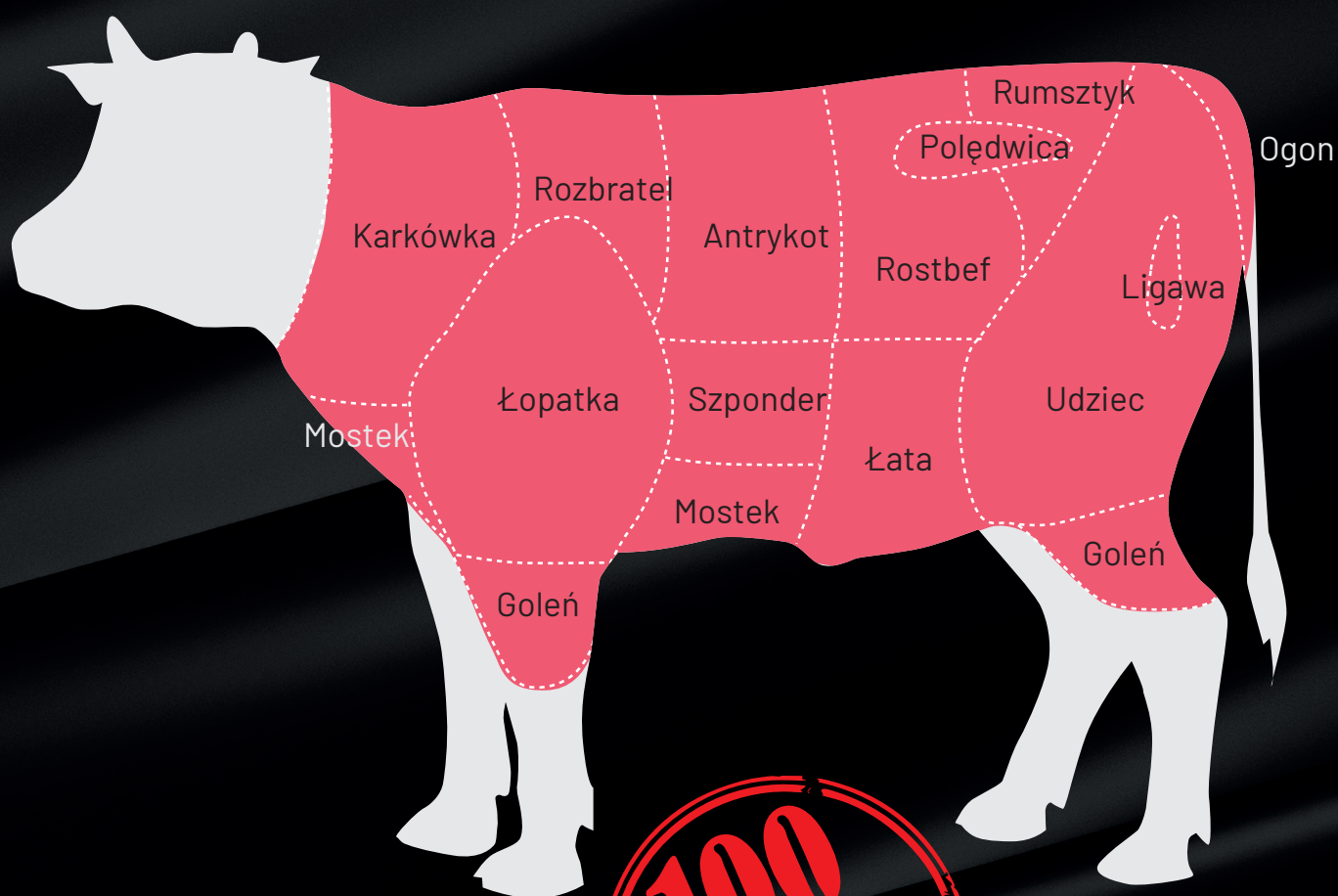
Płuca
kg (ok. 0,5-0,9 kg)



Prosię
pod indywidualne zamówienie

Mięso wołowe

Pochodzące z wyselekcjonowanych polskich hodowli.





Polędwica (różne gramatury)
kg (1-1,4 kg), kg (1,4-1,8 kg),
kg (+1,8 kg), kg (+ 2,2 kg)



Udziec (zrazowa dolna kg 3-6 kg,
zrazowa górna kg 3-6 kg,
skrzydło kg 2,5-4,5 kg)



Ligawa
kg (1,8-2,5 kg)



Rostbef
(z kością lub bez)
kg (3-6 kg)



Wołowina kl. II
kg (3-4 kg VAC)



Antrykot
(z kością lub bez)
kg (1,5-4 kg)



Grzebień
kg (1,8-2,5 kg)



Łopatką b/k
(mięsień trójgłowy)
kg (2,8-4 kg)



Karczek b/k
kg (4-7 kg)



Polędwica Cygańska
(mięsień nadgrzebieniowy)
kg (1,5-2,5 kg)



Goleń b/k
kg (1,3-2,5 kg)



Policzki wołowe
kg (0,3-0,4 kg)



Rozbratel
(z kością lub bez)
kg (2,5-4 kg)



Bawetta
kg (0,3-0,5 kg)



Szponder z/k
kg (1 kg)



Ogony
kg (1 kg)



Mostek z/k kg (ok. 5-8kg)
Mostek b/k kg (ok. 1,6-4kg)



Kości
kg (0,5-1 kg)



Łój
porozbiorowy



Podroby wołowe
(ozory - kg 1,2 kg,
serca - kg 2 kg,
wątroba - kg 7 kg)



Flak cały
kg (10-20 kg)

Mięsa sezonowane

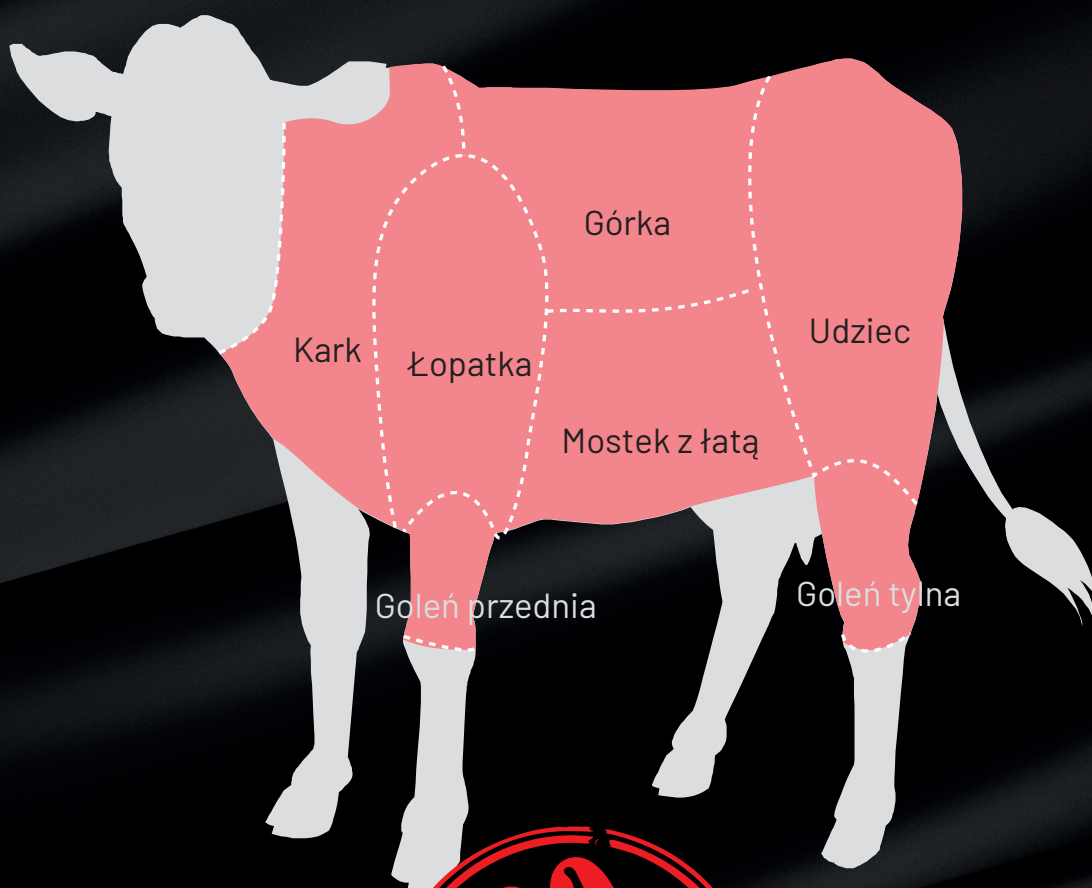
Sezonowanie czyli przechowywanie mięsa w stałej temperaturze i określonej wilgotności. Proces dojrzewania średnio trwa 2-4 tygodnie.

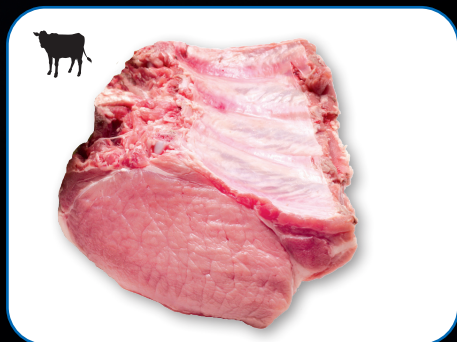


Mięso sezonowane sprowadzamy pod indywidualne zamówienie klienta.

Cielęcina

Mięso pochodzące z wyselekcjonowanych polskich hodowli,
uważane za jedno z najdelikatniejszych.





Górka z/k
kg (0,7-1,6 kg)



Górka b/k
kg (1,2-2 kg)



Udziec frykando
kg (0,5-1 kg)



Połędwiczka
kg (0,7-0,9 kg)



Karkówka b/k
kg (0,4-1,1 kg)



Łopátka b/k
kg (0,9-1,5 kg)



Cielęcina kl. II
kg (1,8 kg VAC)



Mostek b/k
kg (0,9-1,7 kg)



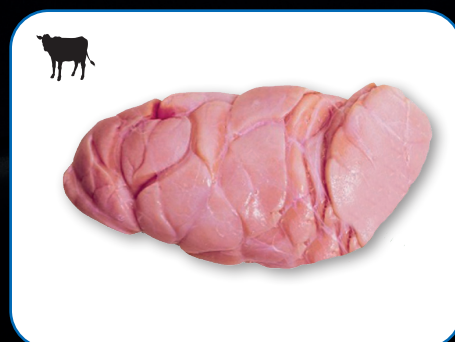
Kości
kg (0,5-5 kg VAC)



Goleń z/k
kg (0,6-1,2 kg)



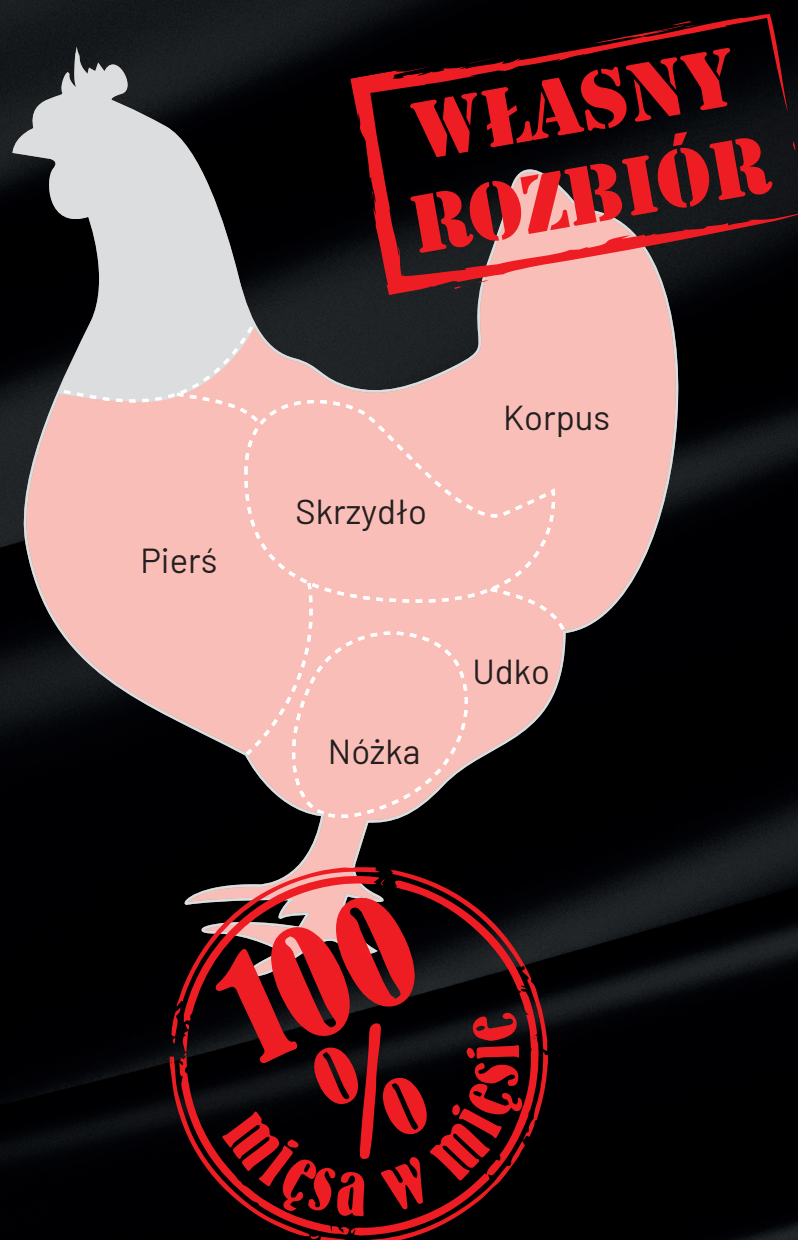
Ośrodk: ozór, wątroba, serce, nerki



Grasica
kg (1 kg VAC)

Mięso drobiowe

Kurczaki, kury, indyki, perliczki, kaczki, gęsi dostępne w naszej ofercie, pochodzą z polskich ferm i ubojni. Prowadzimy własny rozbiór dzięki czemu jesteśmy w stanie pozyskać każdy element pod zamówienie klienta.

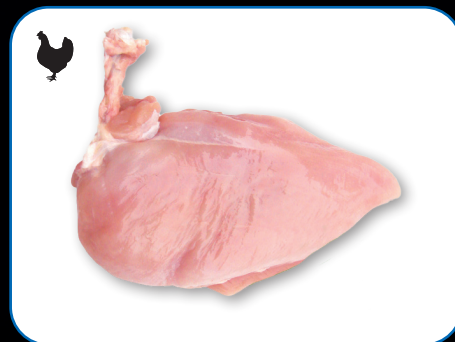




Filet z kurczaka extra
kg (1,2-2 kg)



Filet z kurczaka kalibrowany
(dowolna gramatura)



Filet z kurczaka
bez skóry z kością
kg (0,3-0,5 kg)



Filet z kurczaka
z kostką i skórą
kg (0,3-0,5 kg)



Polędwiczki z kurczaka
kg (0,1 kg)



Mięso drobiowe kl. II
pod indywidualne zamówienie



Noga trybowana z kurczaka
(ze skórą i bez)
kg (0,25 kg)



Udziec trybowany z kurczaka
(ze skórą i bez)
kg (0,15-0,20 kg)



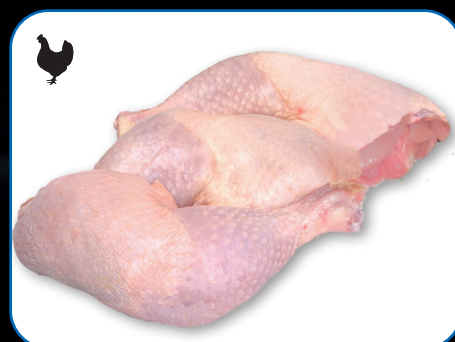
Kurczak trybowany
kg (ok. 1 kg)



Kurczak świeży
kg (1,5-2,10 kg)



Ćwiartka z kurczaka (udko)
kg (0,35-0,5 kg)



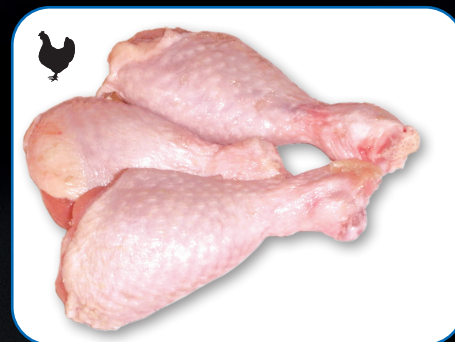
Noga z kurczaka
kg (0,25-0,35 kg)



Udziec z kurczaka z grzbietem
kg (0,25-0,35 kg)



Udziec z kurczaka bez grzbietu
kg (0,2-0,3 kg)



Podudzie z kurczaka
kg (0,15-0,20 kg)



Skrzydło z kurczaka
kg (0,10-0,15 kg)



Skrzydło z kurczaka pałka
kg (0,1 kg)



Skrzydło z kurczaka
dzwonek duży
kg (0,1 kg)



Porcja rosołowa
ze skrzydłem
kg (0,5 kg)



Porcja rosołowa
bez skrzydła
kg (0,5 kg)



Kurczak skóry
pod zamówienie



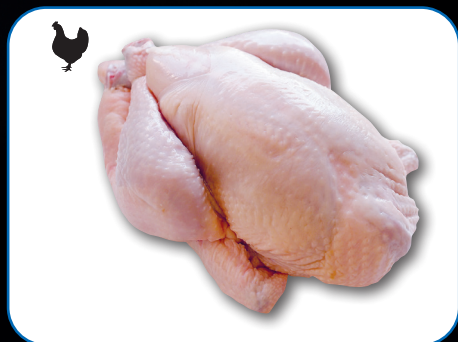
Żołądki drobiowe
luz, VAC



Wątroba drobiowa
luz, VAC



Serca drobiowe
luz, VAC



Kurczak zagrodowy
kg (ok. 1,5 kg)



Kura rosołowa
kg (ok. 1,3 kg)



Kura mięsna
kg (ok. 2 kg)



Tuszka indycka
kg (6-15 kg)



Filet z indyka
kg (1,0-1,5 kg)



Golonka z indyka
kg (0,3-0,6 kg)



Udziec z indyka
z kością i skórą
kg (0,8-1,2 kg)



Udziec z indyka
(trybowany ze skórą lub bez)
kg (0,5-1 kg)



Mięso indyckie kl. II
kg (ok. 1 kg, VAC)



Szyja z indyka
kg (0,3-0,5 kg)



Skrzydło z indyka
kg (0,3-0,5 kg)



Indyk porcja rosołowa
kg (ok. 1kg)



Kaczka Pekin
kg (1,6-2,5 kg)



Filet z kaczki b/k
kg (0,4-0,6 kg)



Noga z kaczki
kg (0,4-0,6 kg)



Porcja z kaczki
kg (ok. 1 kg)



Gęś cała
kg (ok. 4 kg) kg (ok. 5 kg)



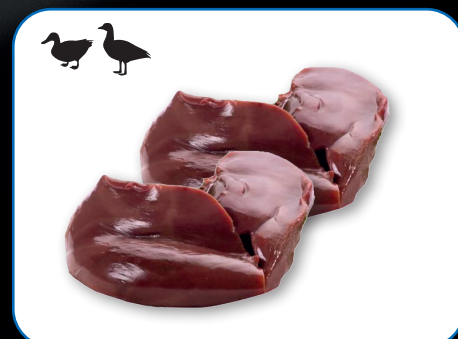
Pierś z gęsi
kg (0,6-1 kg)



Noga z gęsi
kg (0,6-1 kg)



Żołądki kaczki i gęsi
kg (1 kg VAC)



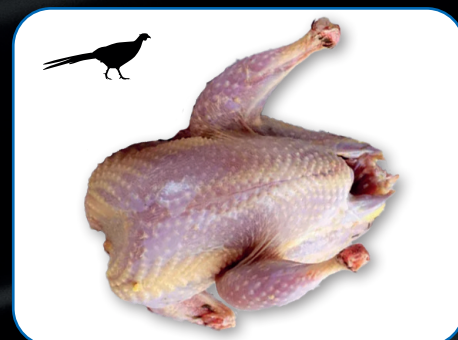
Wątroba kaczki i gęsi
kg (1 kg VAC)



Przepiórka
kg (0,3-0,4 kg)



Perliczka
kg (ok. 1 kg)



Bazant
kg (ok. 1-1,5 kg)

Mięsa konfekcjonowane

W ofercie mięs konfekcjonowanych proponujemy:

- różne gramatury steków i kotletów pod indywidualne zamówienie klienta
- kilka rozmiarów kostki gulaszowej w rozmiarach 1x1, 2x2, 3x3 oraz strogonowa
- płatki i plastry różnych grubości pod indywidualne zamówienie klienta
- mięso mielone produkujemy pod indywidualne zamówienie klienta na siatkach o rozmiarach 3mm, 5mm i 7mm.



Filet kostka



Gulasz



Kotlet tandaryzowany



Kotlet klepany



Mielone garmażeryjne



Strogonow

Steki z wołowiny

Produkujemy pod indywidualne zamówienie klienta,
steiki w wadze 170-350 g oraz bitki od 80-350 g.



Rostbef stek



Antrykot stek



Udziec bitki



Połędwica stek

Hamburgery

Oferujemy burgery z mięsa wołowego
w różnych gramaturach od 50-250 g.



kg 150g



kg 180g



kg 200g



kg 250g

Dziczyzna

W ofercie posiadamy szeroki asortyment dziczyzny.
Poniżej przedstawiamy najpopularniejsze elementy.



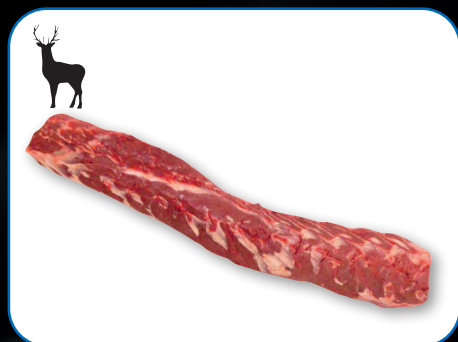
Schab z dzika b/k
kg (0,8-1,5 kg)



Szynka z dzika b/k
kg (od 2,5 kg)



Łopátka z dzika b/k
kg (od 1 kg)



Comber z jelenia
kg (1,5 kg)



Polędwiczki z jelenia
kg (ok 1 kg)



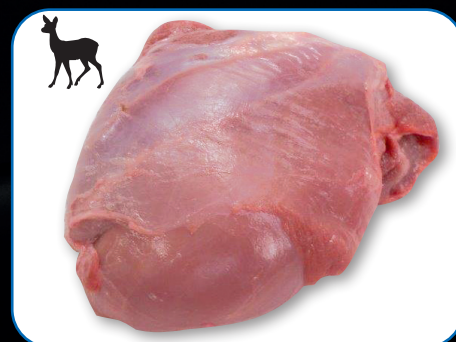
Mięso drobne z jelenia
kg (ok. 5 kg VAC)



Comber z sarny
kg (od 1 kg)



Udziec z sarny z/k
kg (od 1,4 kg)



Łopátka z sarny b/k
kg (7-10 szt., VAC)

Mięsa świata

W ofercie posiadamy szeroki asortyment mięs z całego świata,
pod indywidualne zamówienie klienta.



Comber jagnięcy organki
kg (0,6-1,2 kg)



Udziec jagnięcy b/k
kg (1-1,5 kg)



Łopátka jagnięca z/k
kg (0,7-1 kg)



Gicz jagnięca
kg (0,3-0,6 kg)



Mięso baranie mielone
kg (0,5 kg VAC)



Łopátka barania
kg (1-1,5 kg)



Foie Gras
z gęsi kg (0,7-0,85 kg)
z kaczki kg (0,5-0,65 kg)



Królik cały
kg (1,5-2 kg)



Królik elementy

Wędliny

Oferujemy wędliny tradycyjne.



Oferujemy także wędliny konfekcjonowane takie jak:
kostki, paski, plastry i półplastry



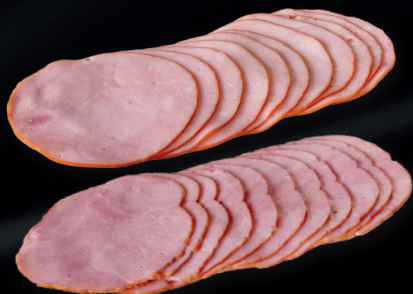
kostka



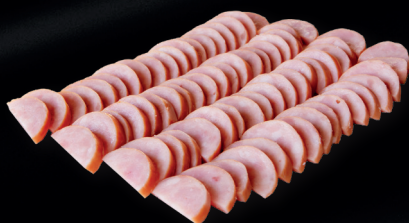
plastry



kostka



plastry



półplastry



paski

Stół wiejski



Ladros[®]

mięso dla gastronomii

Łuszczów Drugi 107, 20-258 Lublin
NIP: 713-301-66-30 Regon: 060450050
e-mail: biuro@ladros.pl
www.ladros.pl