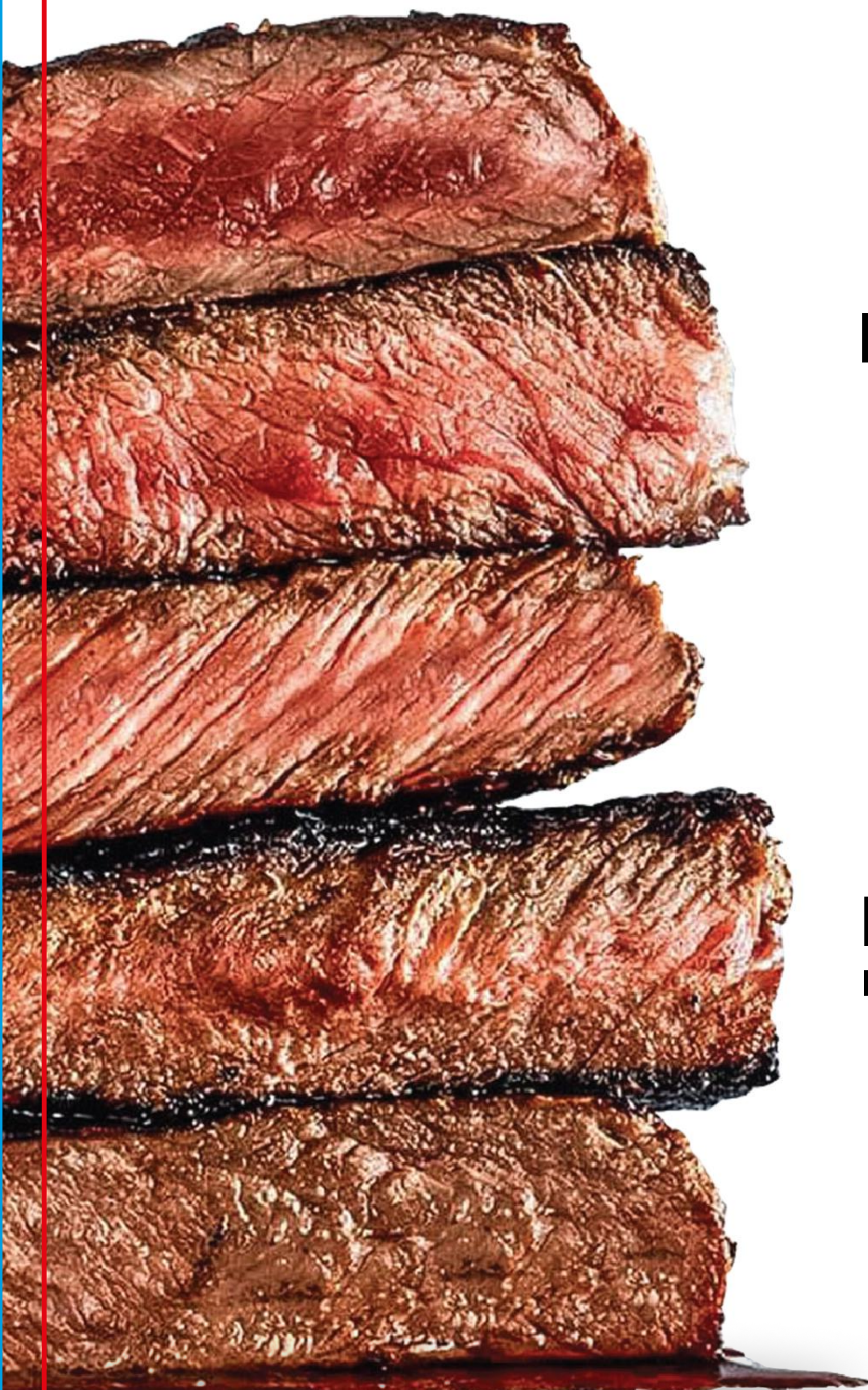


STOPNIE WYSMAŻENIA

Stopnie wysmażenia steków są kluczowe, aby uzyskać idealny smak i teksturę mięsa. Oto najpopularniejsze stopnie wysmażenia steków:



Rare
słabo wysmażony
52°C

Medium Rare
średnio krwisty
57°C

Medium
średnio wysmażony
63°C

Medium Well
prawie dobrze wysmażony
66°C

Well Done
dobrze wysmażony
71°C

Korzyści dla restauracji, które oferują mięso wołowe polskiego pochodzenia z certyfikatem QMP:

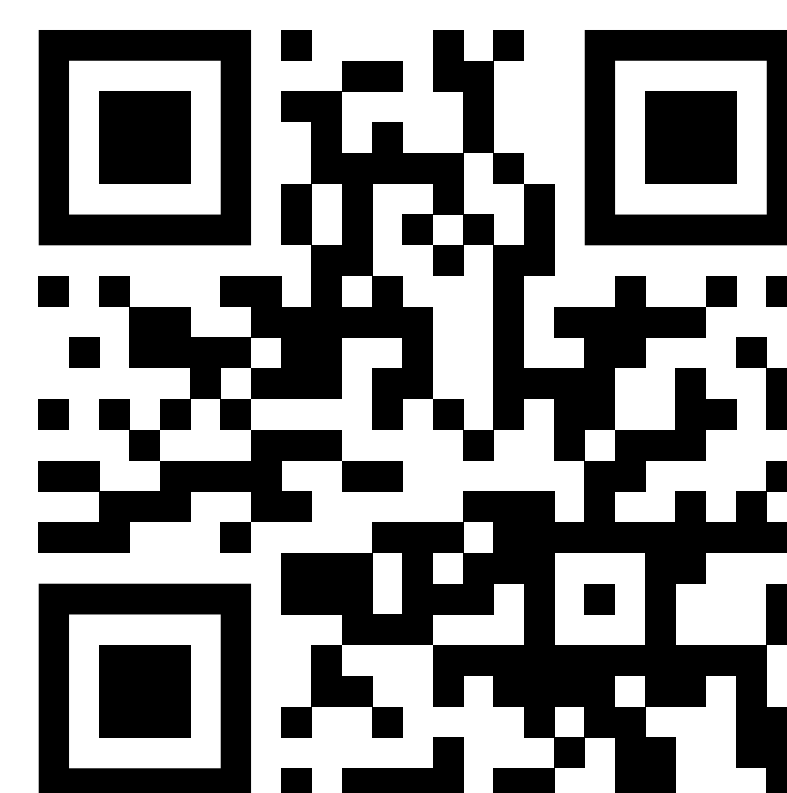
- Stabilna jakość mięsa gwarantuje stały smak i wygląd dań.
- Certyfikowana wołowina wyróżnia menu.
- Produkcja zgodna z normami zapewnia bezpieczeństwo żywności.
- Krótsze dostawy to większa świeżość i mniejszy wpływ na środowisko.

POZNAJ NAS LEPIEJ

**Polskie Zrzeszenie Producentów
Bydła Mięsnego**

Organizacja rolnicza zarejestrowana w 2005 roku na podstawie przepisów ustawy z dnia 8 października 1982 roku o społeczno – zawodowych organizacjach rolników

DOWIEDZ SIĘ WIĘCEJ



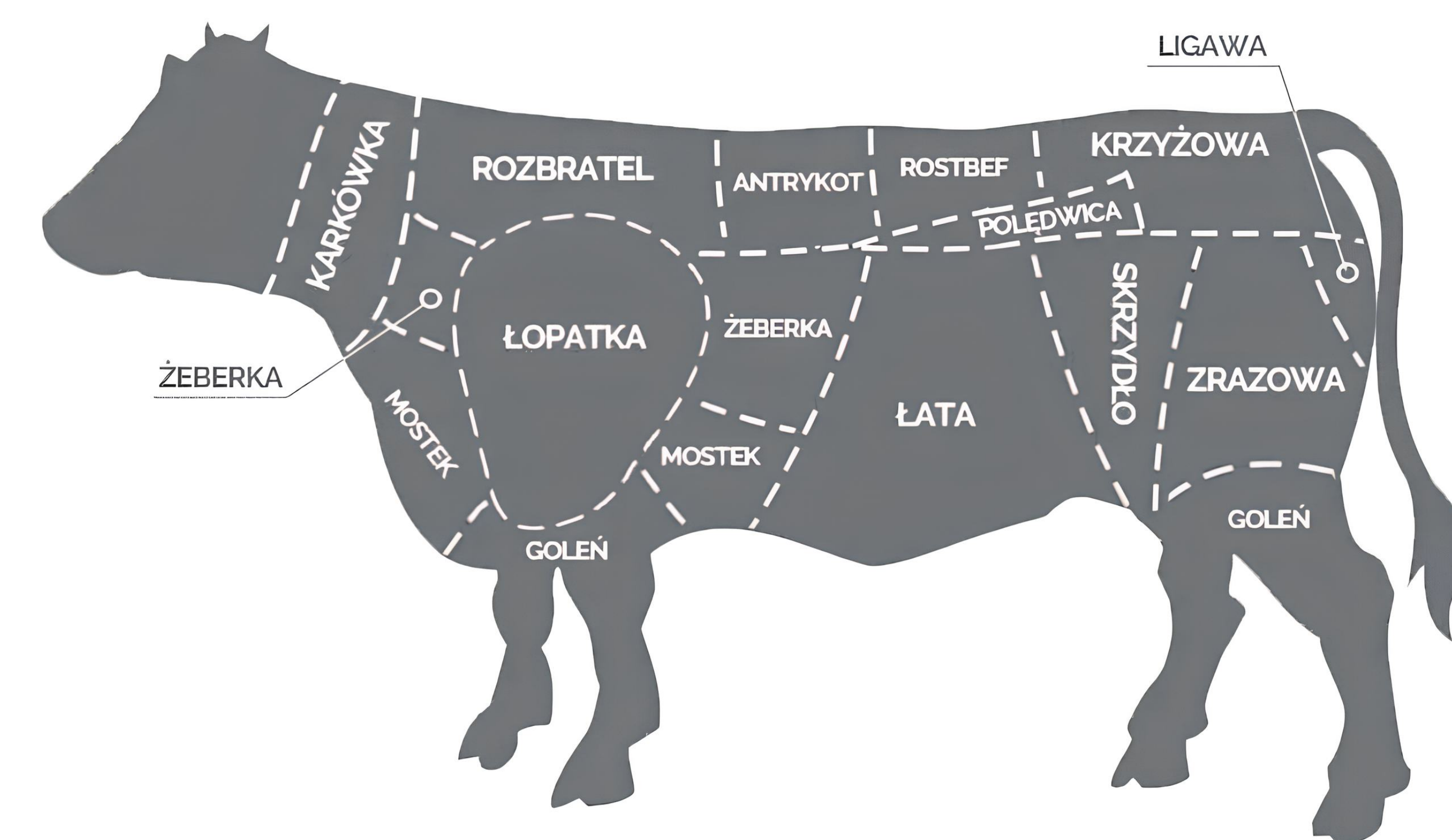
 www.facebook.com/pzpbm

 www.instagram.com/pzpbm_qmp

 www.x.com/polskiezpbm



POLSKA WOŁOWINA



Naturalny wybór dla zdrowia i smaku



Zrzeszamy hodowców bydła mięsnego, producentów krów mamek oraz osoby związane z rolnictwem i zainteresowane chowem bydła.

Sfinansowano z Funduszu Promocji Mięsa Wołowego

STANDARDY SYSTEMU QMP

Czym jest QMP?

System QMP (Quality Meat Program) to dobrowolny standard produkcji wołowiny, opracowany przez Polskie Zrzeszenie Producentów Bydła Mięsnego. Gwarantuje najwyższą jakość i pełną identyfikowalność mięsa, pochodzącego od wyselekcjonowanych ras bydła, hodowanego w humanitarnych warunkach, bez hormonów wzrostu.

System obejmuje cały proces, od hodowli po ubój, zapewniając najwyższe standardy dobrostanu zwierząt.

Wyróżniki Systemu QMP:

- **Zrównoważona produkcja:** Niskoemisyjne praktyki minimalizujące wpływ na środowisko.
- **Redukcja antybiotyków:** Ograniczenie ich stosowania do minimum.
- **Wysoki dobrostan zwierząt:** Komfortowe warunki hodowli, wolny wybieg, wypas rotacyjny.
- **Powtarzalna jakość:** Rygorystyczne standardy zapewniające stałą, wysoką jakość mięsa.
- **Polskie pochodzenie:** Wołowina od lokalnych hodowców wspierających gospodarkę.

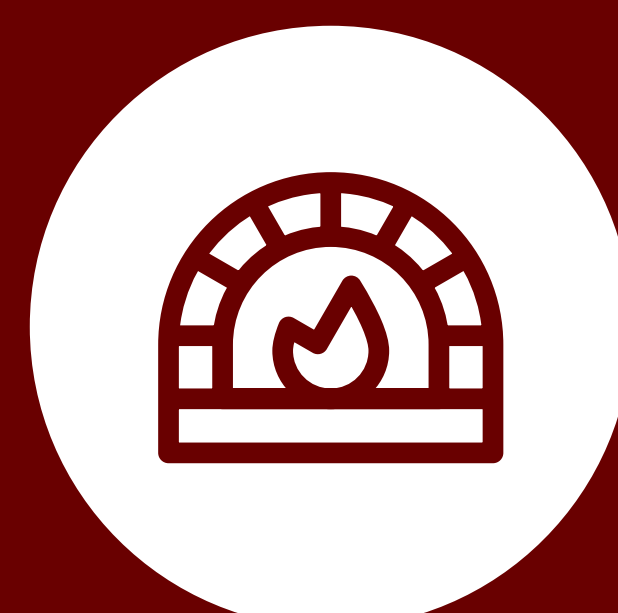


SPOSOBY PRZYZRZĄDZANIA



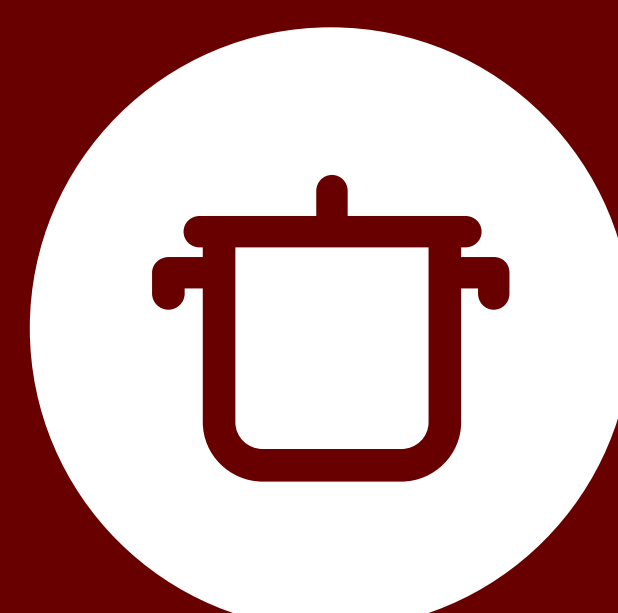
Grillowanie

Szybka metoda na soczyste steki. Temp. 200–250°C, stek 200–250 g grilluj 4–6 min na stronę (medium rare).



Pieczenie

Sposób na miękkie i aromatyczne mięso. Piekąc wołowinę 1 kg w 160–180°C, uzyskasz idealne efekty w 60–90 minut.



Duszenie

Miękkie i soczyste mięso. Wołowina 1 kg: duś w bulionie w 120–150°C przez 2–3 godziny, aż mięso będzie idealnie kruche.

WARTOŚCI ODŻYWCZE

Bogactwo składników odżywczych

Wołowina dostarcza białko, witaminy B12 i B6 oraz żelazo i cynk, wspierając odporność i układ nerwowy.

Zawiera kwasy omega-3, kreatynę i koenzym Q10, wspomagając serce, metabolizm i regenerację.



ZRÓWNOWAŻONA PRODUKCJA WOŁOWINY

Wpływ na środowisko

Minimalizuje emisje gazów cieplarnianych, ogranicza zużycie wody i wspiera regenerację gleb dzięki rotacyjnemu wypasaniu. Stosowanie naturalnych pasz podnosi wartość odżywczą, aromat i kruchość mięsa.

Humanitarne metody hodowli

Wyższa jakość produktu, który jest etyczny, zdrowy i korzystny dla środowiska. Wybierając taką wołowinę, wspierasz zrównoważone praktyki.

KORZYŚCI DLA KLIMATU I JAKOŚCI MIĘSA