



LUKULLUS
od 1945

Oryginalne
Polskie Wędliny
od 1945



O firmie

4



Ojcowa Wędzarnia
Ojcowa Smokehouse
Ojcowa Räucherei

11



Wędliny bez dodatku "E"
Cold Cuts without "E"
Wurstwaren ohne E-Stoffe

15



Kielbasy Suche i Podsuszane
Dry and slightly dry sausages
Halbdauer Würste

19



Wyroby bez polifosforanów
Natural products without polyphosphates
Naturprodukte ohne Polyphosphat

22



Wyroby Okazjonalne i długodojrzewające
Occasional products
Gelegenheitsprodukte

26



Wyroby ze Schabu
Pork loin products
Produkte aus Schweinerücken

28



Wyroby z Szyunki
Ham products
Produkte aus Schinkenfleisch

31



Wyroby z Boczku
Pig belly products
Produkte aus Bauchspeck

36



Kielbasy Średniorozdrobnione
Medium minced sausages
Mittelgrobe Würste

39



Wyroby blokowe
Thickly minced sausages and block products
Grobe Würste und Blockprodukte

44



Wyroby Garmażeryjne
Deli meat products
Convenience Produkte

48



Kielbasy Drobnorozdrobnione
Finely minced sausage
Feine Würste

50



Campino
Campino
Campino

52

Firma Lukullus:

O firmie:

Firma Lukullus Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Spółka komandytowa, z główną siedzibą w Leoncinie w otulinie malowniczej Puszczy Kampinoskiej, w okolicach Warszawy, szczyci się kilkupokoleniową tradycją produkcji wysokiej jakości wędlin, sięgającą roku 1945. Szczycimy się renomą wiodącego producenta oryginalnych, wyjątkowych produktów mięsnych, które tworzymy w oparciu o wiedzę, pasję i kilkudziesięcioletnie doświadczenie w zakresie przetwórstwa mięsa szynki wieprzowej i fileta drobiowego. Za główny cel stawiamy sobie ciągłe doskonalenie jakości naszych produktów oraz kreowanie innowacyjnych, oryginalnych rozwiązań technologicznych. Specjalizujemy się w produkcji wyrobów, opartych na naturalnych, autorskich kompozycjach smakowych. Strategiczna przewaga firmy nad konkurencją, jest z jednej strony owocem wieloletniego doświadczenia, a z drugiej – rezultatem ściśle zintegrowanych etapów naszej działalności:

Kreacja smaków

Dzięki wiedzy i inwencji naszych technologów powstają oryginalne, ciągle wzbogacane receptury.

Proces produkcji

Zawansowany technologicznie proces produkcyjny, bazujący na wysokiej jakości świeżym surowcu, dostosowany jest do norm Unii Europejskiej. Najwyższe standardy produkcji osiągamy poprzez realizację zasad GHP/GMP a także wdrażanie zasad systemu HACCP oraz systemu IFS jako podstawowych narzędzi zapewnienia bezpieczeństwa żywności.

Jednocześnie, sąsiedztwo Kampinoskiego Parku Narodowego zobowiązuje nas do szczególnej troski o środowisko naturalne.

Budowa marki

Innowacyjny marketing potwierdza renomę naszej firmy produkującej wędliny wysokiej jakości, trafiającej w gusta i zapotrzebowanie nawet najbardziej wymagających klientów.

Sprzedaż i dystrybucja

Nie sposób nie dodać że, doświadczenie specjalistów handlowych zapewnia nam obecność wyrobów marki Lukullus na terenie całej Polski. Do naszych głównych odbiorców należą największe firmy dystrybucyjne i sklepy sieciowe na terenie kraju. Posiadamy także centrum dystrybucji Lukullus Sp. z o.o. z siedzibą w Zielonej Górze.

Zarząd firmy koordynuje powyższe etapy i czuwa nad realizacją firmowej misji.



About the company:

Lukullus limited liability partnership, with headquarters in Leoncin in the buffer zone of the picturesque Kampinos forest, in the vicinity of Warsaw, can boast a tradition of producing high-quality cold cuts passed on for several generations, dating back to 1945. We pride ourselves being a renowned, leading producer of original, unique meat products, which are produced based on knowledge, passion and several dozen years of experience in processing pork ham meat and chicken fillets. Our main goal is to constantly improve product quality and create innovative, original technological solutions. We specialise in producing products based on natural, original flavour compositions. The strategic advantage of our company results from both - experience and carefully planned and executed areas of our activity:

Taste Creation

Thanks to the knowledge and invention of our food technology professionals, we constantly innovate our recipes.

Production process

The technologically advanced production process, based on fresh, high-quality ingredients, fulfils rigid requirements of the EU. We achieve the highest production standards by following GHP/GMP and HACCP processes as well as implementing the principles of the IFS and BRC systems as the fundamental tools for ensuring food safety.

At the same time, the vicinity of the Kampinos Forest National nature Reserve obliges us to take environmental precautions during the production process.

Building the brand

Innovative marketing confirms the goodwill of our company in producing high-quality cold cuts, meeting the taste and needs of even the most demanding customers.

Sales and distribution

It is worth mentioning that the experience of our sales specialists ensures the presence of Lukullus products on the entire territory of Poland and in leading countries in the European Union, that is, Germany, Great Britain, France and the Netherlands. Our main customers include the key players within the largest distribution companies and chain retailers stores. We also own and manage a Lukullus warehouse, located in Zielona Góra.

The management of the company coordinates the above mentioned areas and supervises the implementation of company mission statement.



Über die Firma:

Die Firma Lukullus GmbHKG mit dem Hauptsitz in Leoncin gelegen in der malerischen Umgebung des Kampinos-Urwaldes, in der Nähe von Warschau, rühmt sich einer Mehr-Generationen-Tradition bei der Herstellung von hochwertigen Wurstwaren, die bis ins Jahr 1945 zurückreicht. Wir sind einer der führenden Hersteller von originalen, einzigartigen Fleischprodukten, die von uns auf Basis von Fachwissen, Leidenschaft und langjähriger Erfahrung im Bereich von der Verarbeitung von Fleisch, Schweineschinken sowie Hähnchenfilet gefertigt werden. Unser Hauptziel ist es, die Qualität unserer Produkte ständig zu verbessern sowie innovative, originelle technische Lösungen zu schaffen. Wir spezialisieren uns auf die Herstellung von Produkten auf Basis von natürlichen Original-Geschmack-Kompositionen. Strategischer Vorsprung der Firma vor anderen Konkurrenten ist das Ergebnis der langjährigen Erfahrung einerseits und das Ergebnis der eng integrierten Stufen unserer Tätigkeit andererseits:

Schaffung von Aromen

Dank dem Wissen und der Kreativität unserer Technologen werden originale und ständig verbesserte Rezepte entwickelt.

Produktionsvorgang

Der High-Tech-Produktionsvorgang, basierend auf dem hochwertigen frischen Erzeugnis, wird den EU-Standards angepasst. Die höchsten Produktionsstandards werden durch die Realisierung von GHP/GMP-Grundsätzen und die Umsetzung von HACCP-Grundsätzen sowie IFS- und BRC-Systemen als grundlegende Maßnahmen um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten, erzielt. Die Nachbarschaft des Kampinos-Nationalparks hat uns dazu verpflichtet, sich um die Umwelt zu kümmern.

Bildung der Marke

Das innovative Marketing bestätigt den Ruf unseres Unternehmens, das die qualitativ hochwertigen Wurstwaren, die dem Geschmack und den Anforderungen selbst der anspruchsvollsten Kunden entsprechen, produziert.

Verkauf und Vertrieb

Wir möchten darauf hinweisen, dass die Erfahrung der Fachmänner im Handel das Vorhandensein von Erzeugnissen der Lukullus Marke auf dem Gebiet von ganz Polen und in den führenden Ländern der Europäischen Union d.h.: Deutschland, Großbritannien, Frankreich, Niederlande, ermöglicht hat. Zu unseren wichtigsten Kunden gehören die größten Vertriebsunternehmen und Geschäfte im ganzen Land. Wir verfügen auch über das Distributionszentrum Lukullus mit dem Sitz in Grünberg.

Die Geschäftsleitung koordiniert die vorgenannten Schritte und sorgt für die Umsetzung der Firmenmission.

Misja i wartości firmy Lukullus:

Misja firmy Lukullus:

Naszą misję w najlepszy sposób oddaje przesłanie,
zawarte w poniższym cytacie:

„Profesjonalizm nigdy nie jest dziełem przypadku. Pasja rodzi profesjonalizm,
profesjonalizm daje jakość, a jakość to jest luksus w życiu
– w dzisiejszych czasach szczególnie.”

Jacek Walkiewicz

W duchu powyższego przesłania, każdego dnia staramy się tworzyć oryginalne wędliny, czuwając nad poszczególnymi etapami ich kreacji i produkcji oraz wkładając wiele wysiłku i energii na co dzień, aby dostarczać Państwu powtarzalną deklarowaną jakość naszych produktów. Naszym głównym celem jest zapewnienie klientom bogatego doświadczenia smakowego oraz wysokiej mięsności naszych produktów. Wszystkie produkty z naszego portfolio produkowane są z najwyższą starannością i ukierunkowaniem na ostatecznego konsumenta. Jako odpowiedzialny producent i wiarygodny partner biznesowy, zależy nam przede wszystkim na budowaniu lojalności naszych klientów poprzez ciągły rozwój i doskonalenie wewnętrznych standardów jakości, tak aby produkowane przez nas wyroby odzwierciedlały pasję i kunszt, którymi kierujemy się w naszej codziennej pracy.



The mission statement of Lukullus:

Our mission can be best described by the message contained
in the following quote:

“Professionalism is never a case of chance. Passion arises from professionalism,
professionalism ensures quality and quality is a luxury in life – especially
nowadays.”

Jacek Walkiewicz

In the spirit of the above message, we try to create original cold cuts every day by supervising particular phases of their creation and production and putting much effort and energy every day to provide you with a repetitive, declared quality of our products. Our main goal is to ensure that customers experience rich flavours and enjoy the high meat content in our products. All products from our portfolio are produced with the highest care and focus on the end consumer. As a responsible producer and reliable business partner, we mainly seek to build the loyalty of our customers through constant development and improvement of inner quality standards, for our products to reflect the passion and artistry, which we are guided by in our everyday work.



Mission der Firma Lukullus:

Unsere Mission wird am besten in der im folgenden Zitat enthaltenen
Nachricht widerspiegelt:

„Professionalismus ist kein Zufall. Leidenschaft schafft Professionalismus,
Professionalismus gibt die Qualität und die Qualität
ist ein Luxus im Leben – insbesondere heutzutage.”

Jacek Walkiewicz

Laut dem oben genannten Motto versuchen wir, jeden Tag einzigartige Wurstwaren zu fertigen. Wir sorgen für jede einzelne Stufe der Produktion und geben uns viel Mühe, um Ihnen jeden Tag die beste Qualität unserer Produkte anzubieten. Unser Hauptziel ist es, unseren Kunden geschmackliche Vorzüge zu bringen sowie hohe Fleischigkeit unserer Produkte zu sichern. Alle Produkte aus unserem Portfolio werden mit größter Sorgfalt und Kundenorientierung hergestellt.

Als verantwortungsbewusster Hersteller und zuverlässiger Geschäftspartner achten wir auf die Bildung der Kundentreue und zwar durch ständige Weiterbildung und Verbesserung der internen Qualitätsstandards, so dass die von uns hergestellten Produkte die Leidenschaft und Kunstfertigkeit, die bei unserer täglichen Tätigkeit große Bedeutung haben, widerspiegeln.



Katalog Produktów

Product Catalogue
Produktenkatalog

Portfolio Firmy Lukullus:

Nieustannie dążymy do kreowania marki Lukullus jako symbolu firmy, zajmującej się produkcją luksusowych wędlin, mając na uwadze wzrost oczekiwań klientów odnośnie jakości, różnorodności i sposobu prezentacji produktów mięsnych.

Wychodząc naprzeciw tym wymaganiom, prezentujemy Państwu portfolio składające się z trzech marek oraz 11 grup technologicznych. Mamy nadzieję, że każdy z Państwa znajdzie jakość i smak, jakich szukacie.

Marka „Lukullus” to produkty najwyższej klasy, stworzone z myślą o naszych najbardziej wymagających klientach. Wytwarzane są z wyselekcjonowanych mięśni szynki wieprzowej i fileta drobiowego, z zachowaniem ścisłego reżimu technologicznego. Unikalny smak tych wyrobów zawdzięczamy produkcji opartej na oryginalnych, wyrafinowanych recepturach, wzbogaconych naturalnymi kompozycjami przypraw i aromatów. Tak przygotowany asortyment, doceniany jest przez wybornych koneserów sztuki masarskiej i cieszy się niesłabnącą renomą wśród szerokiej gamy naszych klientów.

Marka „Campino” stanowi połączenie dobrej, sprawdzonej jakości z atrakcyjną ceną. Znajdziecie tu Państwo różnorodne produkty wędliniarskie na każdą kieszeń. Markę tę stworzyliśmy symbolicznie, tak aby udostępnić szerszemu gronu klientów dostęp do naszego wyjątkowego smaku, tworząc możliwie najbardziej przystępną cenowo ofertę, przy zachowaniu podstawowych wartości i standardów jakości firmy Lukullus.

W celu podkreślenia głównych przewag konkurencyjnych naszego portfolio, pragniemy zwrócić Państwa uwagę na wyróżniające nas atuty technologiczne, wśród których najważniejsze to:

Wyroby bez polifosforanów

Wychodząc naprzeciw rosnącej świadomości naszych klientów dotyczącej żywienia oraz poszukiwania przez nich produktów, bazujących na recepturach opartych o naturalne składniki, z sukcesem wprowadziliśmy na polski rynek wędlin, produkty bez zawartości polifosforanów, dedykując je w szczególności najmłodszemu konsumentom oraz osobom, prowadzącym zdrowy, świadomy tryb życia.

Obecnie wdrażamy rozwiązanie, pozwalające na całkowite wykluczenie związków i pochodnych fosforu z produkcji wędlin.

Wyroby bez Glutenu:

W związku z rosnącą liczbą osób chorych na celiakię oraz osób ze skłonnościami do alergii, w tym również dzieci, jesteśmy dumni, mogąc pochwalić się szeroką gamą wędzonek, dla których deklarujemy brak zawartości glutenu. Z pośród naszego rozległego portfolio, szczególnie polecamy w tym względzie wyborne szynki i schaby, a także mięsiste, chude boczek. Wszystkie produkty z gamy powyższych grup technologicznych przeszły specjalistyczne badania pod kątem zawartości glutenu i potwierdziły zawartość glutenu poniżej 20 ppm, co stanowi warunek konieczny wg WHO, aby produkt został uznany za „produkt bezglutenowy”.

Lukullus portfolio:



We constantly strive to build the Lukullus brand as a symbol of the company, which is engaged in the production of luxurious cold meats, bearing in mind the growing expectations of customers concerning quality, diversity and ways of presenting meat products.

In order to satisfy these needs, we present you with a portfolio consisting of three brands and 11 technological groups. We hope that each of you will find the quality and taste you are looking for.

The "Lukullus" brand offers products of the highest quality, created for our most demanding customers. They are made from selected pork ham muscles and chicken fillets, while maintaining a rigorous technological regimen. We owe the unique taste of these products to production based on original, sophisticated recipes, enriched with natural compositions of spices and aromas. The selection of products prepared this way is valued by fine connoisseurs of the art of butchery and has a good reputation among a large group of customers.

The "Campino" brand is a combination of good, proven quality and attractive price. You will find here various cold cuts for any budget. We have symbolically created the brand, to make our unique flavours accessible to a larger group of customers by creating the most attractive offer price-wise, whilst maintaining the fundamental values and quality standards of the Lukullus company.

In order to emphasize the main competitive advantages of our portfolio, we would like to draw your attention to the technological assets that distinguish us, among which the most important are:

Products without polyphosphates

By meeting the growing awareness of our customers concerning nutrition and seeking products that are based on recipes with natural ingredients, we have successfully introduced products without polyphosphate content on the Polish cold cuts market, dedicating them in particular to the youngest consumers and persons living a healthy, conscious lifestyle. Currently we are implementing a solution allowing us to entirely eliminate compounds and derivatives of phosphorus from the production process.

Gluten-free products:

Due to the growing number of persons suffering from celiac disease and prone to allergies, including children, we are proud to be able to offer a vast array of smoked meat which is declared gluten-free. In this regard we especially recommend exquisite hams and loins, from our broad portfolio, as well as meaty, back bacon. All products from the above mentioned selection of technological groups have undergone specialist tests for gluten content and have a confirmed content of gluten below 20 ppm, which is a necessary condition according to WHO for a product to be considered "gluten-free".



Portfolio der firma Lukullus:



Wir streben nach dem Schaffen der Lukullus-Marke als Symbol des Unternehmens, das die Luxus-Wurstwaren produziert. Wir beachten die Erhöhung von Kundenbedürfnissen und –erwartungen in Bezug auf die Qualität, Vielfalt und Präsentationsweise von Fleischprodukten. Um diesen Anforderungen entgegenzukommen, stellen wir Ihnen das Portfolio bestehend aus drei Marken und 11 Technologiegruppen dar. Wir hoffen, Ihren feinschmeckerischen Geschmack zu befriedigen. Die Marke „Lukullus“ bedeutet Produkte von höchster Qualität, konzipiert für unsere anspruchsvollen Kunden. Sie werden aus ausgewählten Muskel vom Schweineschinken und Hähnchenfilet mit Beachtung der strengen technischen Handhabung hergestellt. Der einzigartige Geschmack dieser Produkten wird durch die Produktion auf der Grundlage der originalen, raffinierten Rezepte, angereichert mit natürlichen Gewürzen und Aromen erreicht. Unser Sortiment wird von profunden Kennern von Fleischerzeugnissen geschätzt und genießt einen guten Ruf bei unseren Kunden. Die Marke „Campino“ verbindet gute, bewährte Qualität mit einem günstigen Preis. Hier finden Sie eine Auswahl von Wurstwaren für jeden Geldbeutel. Diese Marke wurde symbolisch gebildet, um einem breiteren Kreis von Kunden unseren außergewöhnlichen Geschmack zur Verfügung zu stellen. Dadurch haben wir das günstigste Angebot mit Beibehaltung der Kernwerte und Qualitätsstandards des Unternehmens Lukullus erreicht.

Um die wichtigsten Wettbewerbsvorteile unseres Portfolios hervorzuheben, möchten wir Ihre Aufmerksamkeit auf unsere technologische Vorteile lenken. Die wichtigsten von ihnen sind:

Erzeugnisse ohne Polyphosphate

Um den Bedürfnissen unserer Kunden bezogen auf die gute Ernährung und Suche nach den mit natürlichen Zutaten hergestellten Produkten entgegen zu kommen, haben wir auf den polnischen Markt die Erzeugnisse und Wurstwaren ohne Polyphosphate erfolgreich eingeführt. Sie sind vor allem für die jüngsten Verbraucher und Menschen, die einen gesunden, bewussten Lebensstil. führen, bestimmt.

Derzeit wird von uns eine Lösung umgesetzt, die den vollständigen Ausschluss von Phosphorverbindungen und -derivate bei der Herstellung von Wurstwaren erlaubt.

Erzeugnisse ohne Gluten:

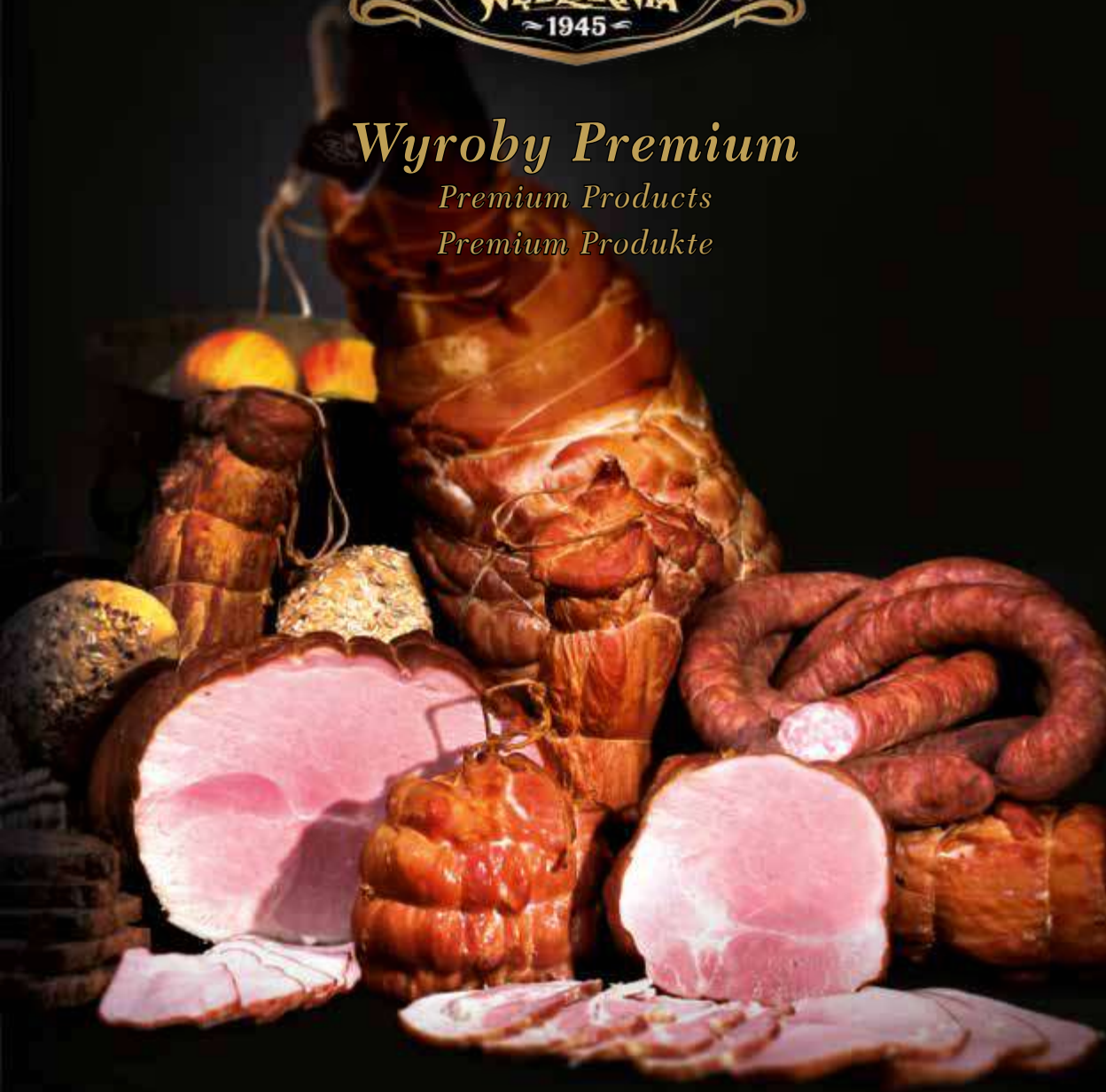
In Bezug auf die zunehmende Anzahl von Menschen mit Zöliakie und Allergiker, darunter auch Kinder, sind wir Stolz darauf, Ihnen eine breite Palette vom geräucherten glutenfreien Fleisch präsentieren zu können. Wir empfehlen Ihnen insbesondere köstliche Schinken und Schweinsrücken sowie fleischigen und mageren Speck. Alle Produkte aus den vorgenannten Technologiegruppen wurden auf Glutengehalt gründlich geprüft. Die Prüfungen haben den Glutengehalt unter 20 ppm bestätigt. Nach WHO ist das eine notwendige Voraussetzung, um das Produkt als „glutenfrei“ anzuerkennen.



Wyroby Premium

Premium Products

Premium Produkte



001 Szyinka Premium



Premium Ham



Premium Schinken



1,8



MAP



21



002 Krakowska Sucha Premium



Premium Cracovian Sausage



Premium Krakauer Luftgetrocknet



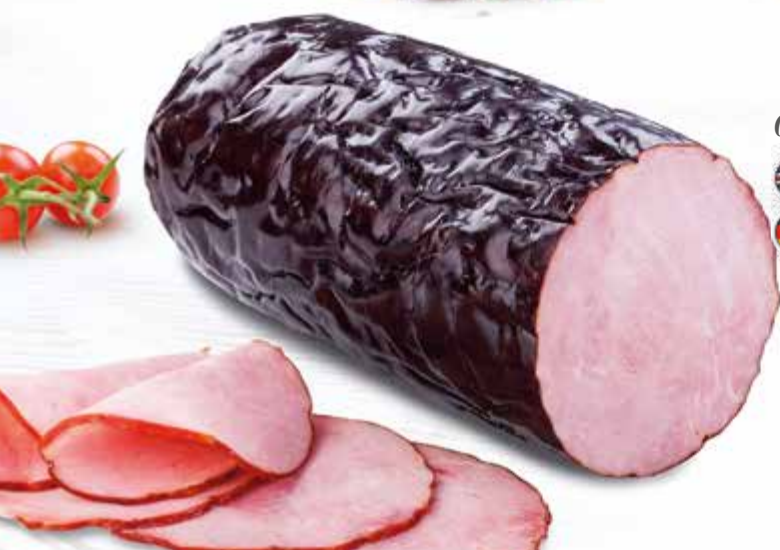
1,4



VAC



35



003 Szyinka Tradycyjna



Traditional Ham



Traditioneller Schinken



1,7



MAP



21





004 Szynka Prawdziwie Pieczona



Baked Ham



Gebackene Schinken



1,5



MAP



21



005 Schab Prawdziwie Pieczony



Baked Pork Loin



Gebackenes Kasseler



1,5



MAP



21



006 Kielbasa śląska premium



Premium Silesian Sausage



Premium Schlesische Wurst



1,0



MAP



21



007 Paszтет Wieprzowy



Premium Pork Pâté



Premium Schweinpastete



1,5



MAP



17





LUKULLUS
od 1945

Wędliny bez dodatku "E"

Cold Cuts without "E"

Wurstwaren ohne E-Stoffe



008 Szynka bez dodatku "E"



Ham without "E"



Schinken ohne E-Stoffe



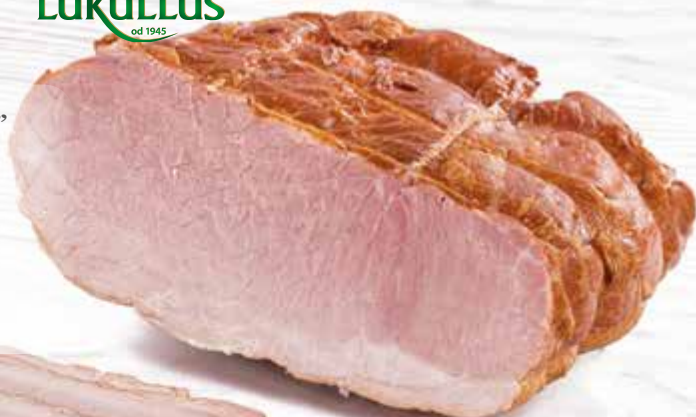
1,5



MAP



21



009 Schab bez dodatku "E"



Pork Loin without "E"



Kasseler ohne E-Stoffe



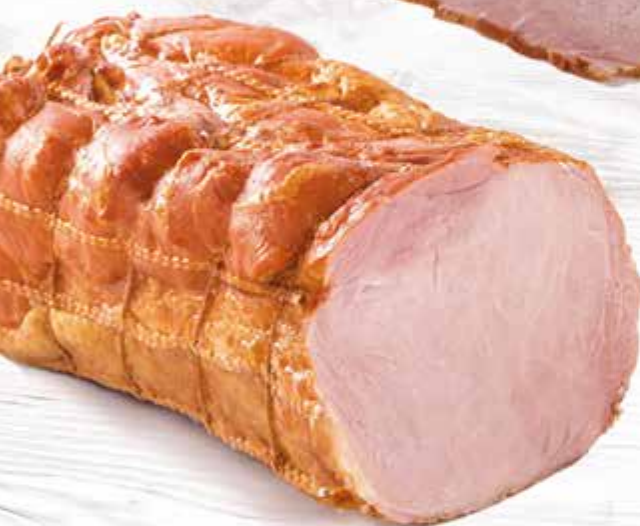
1,5



MAP



21



010 Boczec bez dodatku "E"



Pork Belly without "E"



Bauchspeck ohne E-Stoffe



1,2



MAP



21



011 Kielbasa bez dodatku "E"



Sausage without "E"



Wurst ohne E-Stoffe



012 Mysliwska bez dodatku "E"



Mysliwska Sausage without "E"



Jagdwurst ohne E-Stoffe



013 Jalowcowa bez dodatku "E"



Juniper Sausage



Jalowcowa Wurst



014 Krakowska bez dodatku "E"



Cracovian Sausage without "E"



Krakauer Wurst ohne E-Stoffe



0,6



MAP



45

015 Żywiecka bez dodatku "E"



Żywiecka Sausage without "E"



Żywiecka Wurst ohne E-Stoffe



0,7



MAP



45

016 Kabanosy bez dodatku "E"



Kabanos Sausage without "E"



Kabanossi ohne E-Stoffe



0,25



MAP



45



LUKULLUS
od 1945

Kiełbasy suche i podsuszane

Dry and slightly dry sausages

Halbdauer Würste



Kielbasy suche i podsuszane

Dry and slightly dry sausages

Halbdauer Würste



LUKULLUS

od 1945



**017 Krakowska
sucha extra**



Dry cracovian extra



*Getrocknete Krakauer
extra*



0,8



VAC



35

**018 Krakowska
sucha extra 1/2**



Dry cracovian extra



*Getrocknete Krakauer
extra*



0,5



VAC



35



**019 Kielbasa
myśliwska**



Mysliwska sausage



Jagdwurst



**020 Kielbasa
jałowcowa**



Juniper sausage



Wacholderwurst



**021 Kabanosy
Peperoni**



Peperoni dry sausages



Kabanossi peperoni





LUKULLUS
od 1945

Wyroby bez polifosforanów

Natural products without polyphosphates

Naturerzeugnisse ohne Polyphosphat





LUKULLUS
od 1945



022 Szyinka bez polifosforanów



Ham without polyphosphates



Schinken ohne Polyphosphat



4,0



VAC



45

023 Golonka bez polifosforanów



Natural pork knuckle without polyphosphates



Naturreisbein ohne Polyphosphat



3,0



VAC



45





**024 Szynka naturalna
niewędzona**



Natural Ham without Smoke



Naturschinken ohne Räuchern



**025 Kurczak gotowany
bez polifosforanów**



Cooked Chicken without
polyphosphates



Gekochtet Hähnchen
ohne Polyphosphat





LUKULLUS

od 1945



Polecamy:

Szynka bez polifosforanów

Delikatna szynka wieprzowa, wykonana ze starannie wyselekcjonowanych mięśni szynki wieprzowej, gotowana w aromatycznej kąpieli soli i ziół, okryta aksamitną glazurą galaretki. Polecana dla najmłodszych konsumentów i osób, poszukujących produktów bez konserwantów.

Ham without polyphosphates - Delicate pork ham,

made from carefully selected muscle of pork ham, cooked in aromatic bath of salt and herbs, covered with velvet jelly glaze. Recommended for the youngest consumers and person looking for products without preservatives.

Schinken ohne Polyphosphate - Zarte

Schweineschinken, hergestellt aus sorgfältig ausgewählten Muskeln von Schweineschinken, in Aromabad von Salz und Kräutern gekocht, mit samtigen Glasur von Gelee überzogen. Empfohlen für jüngsten Verbraucher und Personen, die die Produkte ohne Konservierungsstoffe suchen.



LUKULLUS
od 1945

Wyroby Okazjonalne i Długodojrzewające

*Occasional products
Gelegentliche Erzeugnisse*





LUKULLUS
od 1945



026 *Prosię
Lukullusa*



Lukullus Piglet



Lukullus Ferkel



5,5



VAC



21



027 *Prosię
z kaszą*



Piglet with grits



Ferkel mit grütze



5,5



VAC



21



028 *Szynka
Pamra*



Pamra ham



Pamra-Schinken



1,2



VAC



90





LUKULLUS
od 1945

Wyroby ze Schabu

Pork loin products

Produkte aus Schweinsrücken



**029 Polędwica
Sopocka Premium**



Sopot Sirloin Premium



Kasseler „Zoppoter Art”



**030 Schab Wiejski z
Michałowa**



Country Pork Loin from
Michałów



Ländlich Schweinerücken
aus Michałow



**031 Polędwica
Wiśniowa**



Cherry sirloin



Kirsch Kasseler





**032 Polędwica
łososiowa Premium**



Salmon sirloin



Lachsschinken



**033 Schab drewnem
wędzony**



Wooden Smoked Pork Loin



Schweinerücken mit Holz
Geräuchert



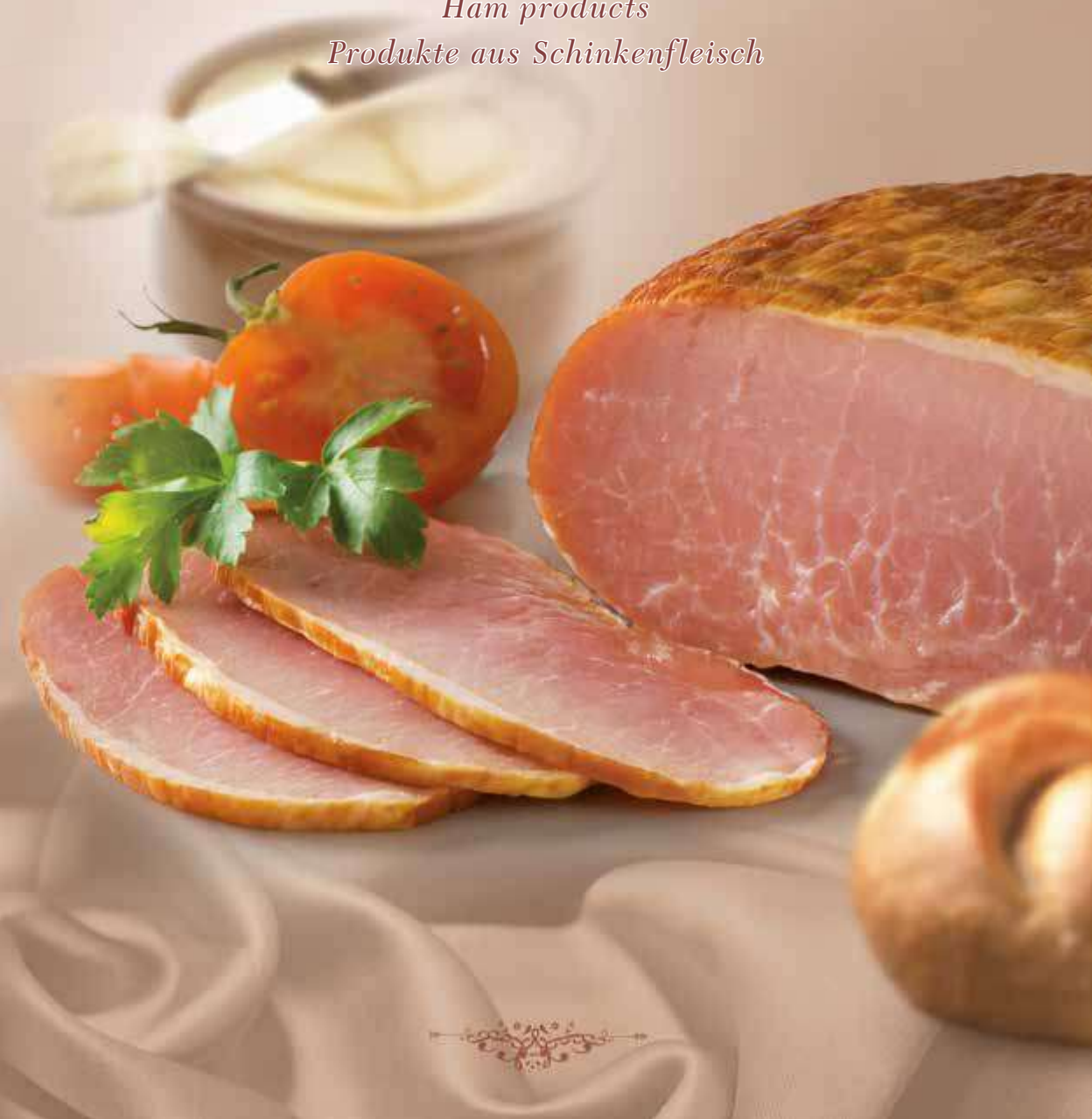


LUKULLUS
od 1945

Wyroby z Szynki

Ham products

Produkte aus Schinkenfleisch



**034 Szynka
Bradenburska**



Bradenburger Ham



Bradenburger Schinken



1,5



VAC



21

**035 Szynka Wiejska
z Michalowa**



Country Ham from
Michalow



Ländlich Schinken aus
Michalow



1,7



MAP



21

**036 Szynka
Dziadkowa**



Grandfather's ham



Opa-Schinken



1,7



MAP



21



037 Szynka gotowana
„Mamut”



Cooked ham „Mamut”



Gekochte Schinken
„Mamut”



2,5



VAC



21

038 Szynka z komina
jasna



Light chimney ham



Kaminschinken



3,5



VAC



21

039 Szynka krucha
z tłuszczkiem



Tender Ham with Fat Layer



Zartschinken mit Fet



3,5



VAC



21

**040 Szyinka drewnem
wędzona**



Wooden Smoked Ham



Schinken mit Holz
geräuchert



**041 Wieprzowina z
pieca**



Pork Delicacy from Oven



Schweinefleisch aus dem
Ofen



042 Szyinka wiejska



Old-fashioned country
Ham



Landschinken





043 Szynka Soltysa



Mayor's Ham



Bürgermeistersschinken



2,5



VAC



21



**044 Szynka z puszki
prasowana**



Pressed Ham



Gepresster Schinken Extra



2,4



VAC



20



**045 Szynka
konserwowa 11 lbs**



Tinned Ham



Konservenschinken



4,99



VAC



90





LUKULLUS
od 1945

Wyroby z Boczku

Pig belly Products

Produkte aus Bauchspeck





046 Boczek wędzony bez żeber



Smoked Bacon



Geräucherter Bauchspeck ohne Rippen



2,3



VAC



21



047 Boczek Lukullusa



Lukullus Bacon



Lukullus Bauchspeck



1,2



VAC



21



**048 Boczek Wiejski
z Michałowa**



Country Style Pig Belly
from Michałow



Ländlich Bauchspeck
aus Michałow



1,9



MAP



21

**049 Boczek
Duński**



Danish bacon



Dänischer Bauchspeck



2,3



VAC



21



LUKULLUS
od 1945

Kielbasy średniorozdrobnione

Medium minced sausages

Mittelgrobe Würste



Kielbasy średniorozdrobnione

Medium minced sausages

Mittelgrobe Würste



050 Kielbasa drewnem wędzona



Wood Smoked Sausage



Wurst mit Holz geräuchert



1,2



MAP



21

051 Kielbasa prawdziwa z cielęciny



Sausage with Veal



Wurst mit Kalbfleisch



1,0



MAP



21

052 Kielbasa wiejska oryginalna



Oryginal Country Sausage



Original Ländlich Wurst



0,8



MAP



28



LUKULLUS
nd 1945

Kielbasy średniorozdrobnione

Medium minced sausages

Mittelgroße Würste



053 Kielbasa schabówka



Sausage with Pork Loin



Wurst mit Kasseler



1,2



MAP



21

**054 Kielbasa biała
parzona z szynki**



Steamed white sausage



Weisse Brühwurst



0,6



MAP



14

**055 Kielbasa biała
surowa z szynki**



White raw sausage



Weisse Rohwurst



0,6



MAP



10

Kielbasy średniorozdrobnione

Medium minced sausages

Mittelgrobe Würste



LUKULLUS
od 1945

056 Kielbasa śląska Lukullusa



Silesian Sausage



Schlesische Wurst



057 Kielbasa podwawelska pieczona



Podwawelska Roasted Sausage



Podwawelska gebratene Wurst



058 Kielbasa podwawelska złocista



Podwawelska Golden Sausage



Podwawelska Goldwurst





LUKULLUS
od 1945

Kielbasy średniorozdrobnione

Medium minced sausages

Mittelgrobe Würste

**059 Kielbasa
z komina**



Chimney Sausage



Kamin Wurst



**060 Kielbasa Toruńska
złocista**



Torunska Golden Sausage



Torunska Goldwurst



**061 Frankfurterki
surowe**



Raw Franks



Roh Frankfurter





LUKULLUS
od 1945

Wyroby blokowe

Block products

Blockprodukte





LUKULLUS
od 1945

Wyroby blokowe
Block products
Blockprodukte

**062 Mielonka
turystyczna**



Luncheon meat



Heidefrüstück



1,5



OSL/BAR



35



**063 Przysmak
Soltysa**



Mayor's Delicacy



Delikatesse des Bürgermeisters



2,5



OSL/BAR



35



**064 Konserwa
wojskowa**



Military Luncheon Meat



Militärisch Heidefrüstück



2,5



OSL/BAR



35





065 Galantyna z drobiu



Poultry Galantine



Geflügelfleisch im Aspik



066 Kurczak zapiekany w boczku



Chicken meat roasted with Bacon



Putenfleisch Braten mit Bauchspeck



067 Golonka z kurczaka



Chicken Knuckle



Geflügel Knöchel





LUKULLUS

od 1945



Polecamy:

Przymak Soltyśa

Wyborny przysmak wieprzowy, przygotowywany z dużych kawałków chudych elementów szynki wieprzowej, zanurzonych w specjalnie przygotowanej galaretkie wieprzowej, z dodatkiem wyczuwalnych naturalnych przypraw, okraszonych nutą białego pieprzu, czosnku i aromatu konserwy.

Village mayor's delicacy

Exquisite delicacy of pork, prepared from the large pieces of lean pork ham elements, immersed in a specially prepared pork jelly, with the addition of natural spices perceptible, seasoned with a hint of white pepper, garlic and canned aroma.

Delikatesse des Gemeindevorstehers

Ausgezeichnet Delikatesse vom Schwein, von den großen Stücken von magerem Schweinefleischschinken vorbereitet, in einem speziell präparierten Schweinegelee eingetaucht, mit dem Zusatz von spürbaren natürlichen Gewürze, mit einem Hauch von weißem Pfeffer, Knoblauch und Konservenaroma gewürzt.

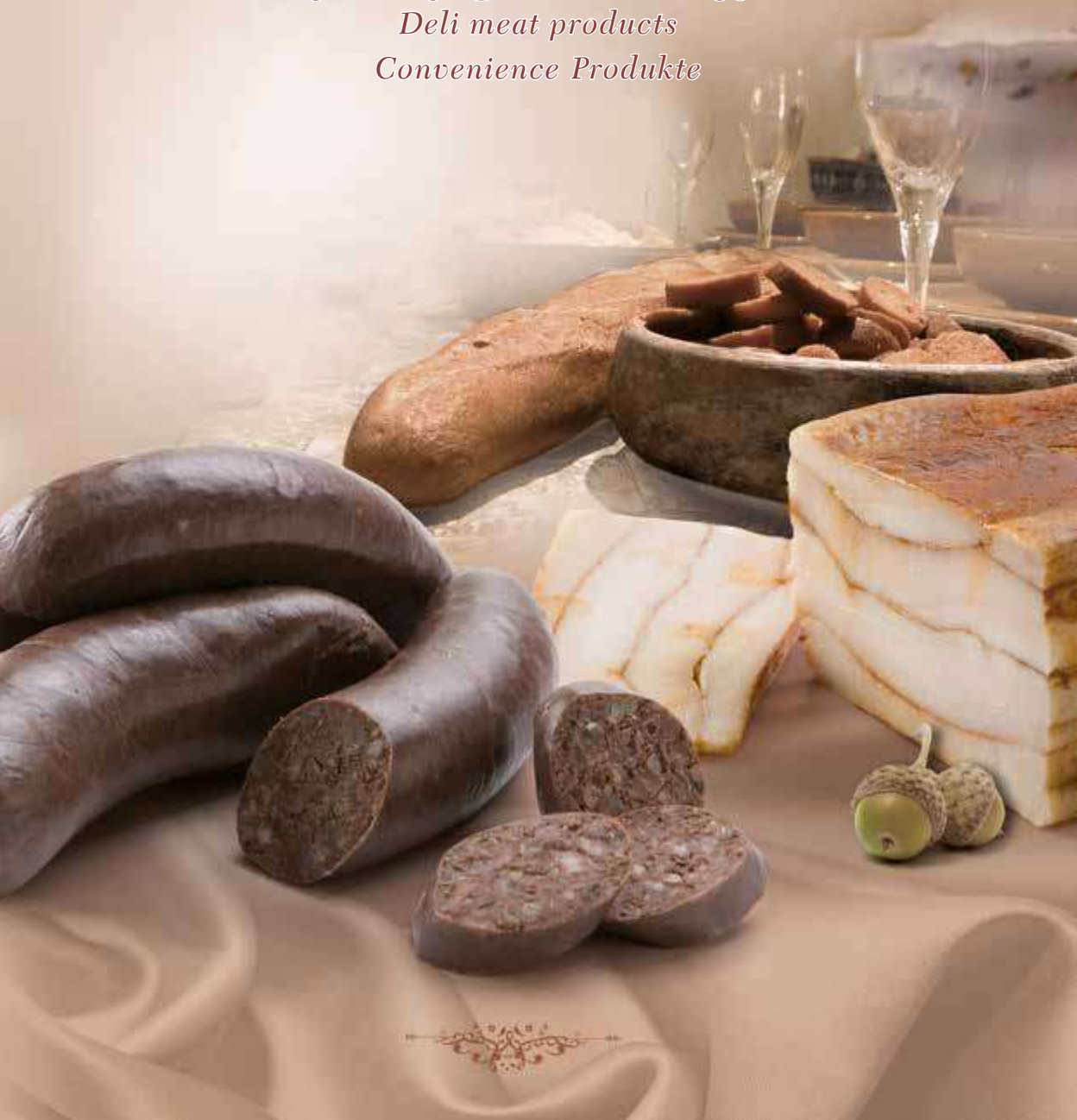


LUKULLUS
od 1945

Wyroby garmażeryjne

Deli meat products

Convenience Produkte





LUKULLUS
od 1945

068 *Ślonina prasowa
extra*



Formed extra lard



Press-Speck Extra



1,2



VAC



35

069 *Salceson
Królewski*



Royal Brawn



Presskopf „Königlicher Art”



2,8



OSL/BAR



35

070 *Kaszanka
gryczana*



Black pudding



Blutwurst



0,8



MAP



14



LUKULLUS
od 1945

Kiełbasy drobnorozdrobnione

Finely minced sausages

Feine Würste



**071 Parówki
z szynki**



Ham Hot dogs



*Bockwürstchen aus
Schinkenfleisch*



**072 Serdelki
extra**



Short hot dogs



Bockwürste extra





*Marka z serca
Puszczy Kampinoskiej*



"Radość z jakości"



073 Ogonówka Campino



Campino Rump



Rauchfleisch Campino



074 Indyk gotowany



Cooked Turkey



Gekochtet Truthahn



**075 Szynka
złocista**



Golden Ham



Goldschinken



2,4



MAP



21

**076 Kurczak
gotowany**



Cooked Chicken



Gekochtet Hähnchen



2,5



VAC



21

077 Polędwica Sopocka



Sopot Sirloin Campino



Kasseler „Zoppoter Art.”



078 Polędwica łososiowa Campino



Salmon sirloin Campino



Lachsschinken Campino



079 Rolada schabowa z warzywami



Pork Loin Stuffed with
Vegetables



Kassler-Roulade mit
Gemüse





080 Tyrolska



Campino tyrolean luncheon
meat



Tiroler Press-Schinken
Campino



081 Kielbasa podwawelska Campino



Podwawelska Sausage



Podwawelska Würst



082 Kielbasa podlaska Campino



„Podlaska” Sausage



„Podlaska” Würst





**083 Kielbasa
jarmarczna**



Fair Sausage



Jahrmarktswurst



**084 Kielbasa
zbójnicka**



Zbojnicka Sausage



Räuberwurst



**085 Kielbasa śląska
Campino**



Silesian Sausage Campino



Schlesische Würst Campino





*"Wędliny z serca
Puszczy Kampinoskiej"*

*"Cold cuts from the heart
of Kampinos forest"*

*"Wurstwaren aus dem Herzen
des Kampinos-Urwaldes"*



www.lukullus.pl
e-mail: poczta@lukullus.pl

Lukullus Spółka z Ograniczoną Odpowiedzialnością
Spółka Komandytowa
Michałów 4b, 05-155 Leoncin
tel.: (+48 22) 785 65 90, fax: (+48 22) 785 63 67

Dział handlowy:
tel.: (+48 22) 785 07 65
fax: (+48 22) 785 68 82