

# A NÓŻ WIDELEC



## DOSTAWCY GODNI ZAUFANIA

Drosed, Goodvalley,  
Storteboom

## MIĘSNE SPECJAŁY od Goodvalley

Rozmowa z Dyrektorem  
Generalnym Pawłem  
Nowakiem

## A JEDNAK KURA DOMOWA

PRAKTYKI  
OD STRONY KUCHNI  
Porady Masarza

MIĘSNE  
SPECJAŁY  
W NASZYCH  
RĘKACH



## ROZGRZEWAJĄCE PRZEPISY NA ZIMOWE DNI

grudzień 2021 nr 1





# MIĘSNE SPECJAŁY KUSZĄ JAKOŚCIĄ!





# SPIS TREŚCI

1/2021 (GRUDZIEŃ)

- 4 MIĘSNE SPECJAŁY  
W NASZYCH RĘKACH**  
Kto stoi za wyborem mięsa  
dla klientów ALDI
- 5 CO DAJE NAM CERTYFIKAT**  
Dlaczego potwierdzenie produktu  
certyfikatem jest takie ważne,  
jak je czytać?
- 6 A JEDNAK KURA DOMOWA**  
Polacy wybrali drób,  
co dla nas lepsze?
- 8 DROBIEM POCHWALI  
SIĘ DROSED**  
Mądry wybór – zaufany dostawca
- 10 ROZGRZEWAJĄCE PRZEPISY  
NA ZIMOWE DNI**  
Dania z drobiu
- 14 DRÓB KONTROLOWANY**  
Storteboom dostawcą drobiu
- 15 MIĘSNE SPECJAŁY  
OD GOODVALLEY**  
Rozmowa z Pawłem Nowakiem  
Dyrektorem Generalnym Goodvalley
- 18 DANIA Z MIĘSA  
WIEPRZOWEGO**  
Świąteczne przepisy dla Ciebie  
i Twoich bliskich
- 20 PORADY MASARZA**  
Praktyki od strony kuchni, które  
na pewno się przydadzą
- 22 ŚWIĄTECZNY STÓŁ Z ALDI**  
Wołowina w przepisach naszych  
pracowników

*Wesołych  
Świąt!*

W magiczny czas Świąt Bożego Narodzenia  
wszystkim naszym Klientom  
pragniemy złożyć najserdeczniejsze życzenia  
zdrowia, pogody ducha, spełnienia marzeń.

Niech ten czas upłynie w rodzinnym gronie  
i chwilach roziskrzonych kolędą,  
a w nadchodzącym Nowym Roku  
życzymy wszelkiej pomyślności i szczęścia.

*Zespół Aldi*





## Mięsne Specjały w naszych rękach

Pod nazwą Mięsne Specjały kryją się mięsa, które zadowolą najbardziej wymagających smakoszy. Jednak to nie tylko smak, ale także jakość potwierdzona odpowiednimi certyfikatami. Za markę odpowiadają Adam Pawlak, Katarzyna Caputa i Patrycja Garsztka – Managerowie ds. Zarządzania Kategoriami.

### *Certyfikaty – jakie mamy?*

Wobec naszych Mięsnych Specjałów mamy spore wymagania jakościowe! Mięsne Specjały oznaczone są informacją o pochodzeniu „Produkt Polski” lub „Polski Chów”. Stosujemy również certyfikat QAFP (Quality Assurance for Food Products – System Gwarantowanej Jakości Żywności), którymi oznaczamy wiele produktów spod szyldu Mięsnych Specjałów. Mięso od naszych dostawców posiada również certyfikaty BRC, IFS, QS, Beter Leven, które zapewniają nas o najwyższej jakości dostarczanych produktów.

### *Podział kategorii i opakowania*

Poszczególne rodzaje mięsa na półce odróżniają się kolorem etykiety. Mięso z kurczaka oznacza kolor żółty, indyk – różową etykietę, wieprzowina – niebieską, a wołowina – czerwoną. Co ważne, projektując opakowania, dbamy także o środowisko. Wiele tacek produktów marki Mięsne Specjały w 100% jest wykonanych z recyklingu.

### *Kto za tym stoi?*



#### **PATRYCJA GARSZTKA**

W ALDI jestem od prawie 5 lat. Od stycznia tego roku w dziale Fresh Food. To perspektywę klienta bierzemy pod uwagę przez cały czas pracy z produktami. Mięsne Specjały to marka bardzo dobrze przemyślana już na samym początku, by klient Aldi czuł się bezpieczny i miał pewność, że daje swojej rodzinie produkt zdrowy i najlepszej jakości. Analizy jakościowe odbywają się co tydzień, dzięki czemu każda partia produktów Mięsnych Specjałów jest oceniana raz na 6 tygodni.

#### **ADAM PAWLAK**

W ALDI pracuję od niemal 2 lat. Wcześniej pracowałem dla jednego z dostawców ALDI również z tą samą grupą towarową – wędlinami i mięsem. Praca w tej kategorii to duże wyzwanie, ale i odpowiedzialność. Najważniejsi w codziennej pracy są dla mnie klienci. Interesujące i zmieniające są ich potrzeby, co motywuje mnie do utrzymywania w ofercie produktów zgodnych z ich oczekiwaniami. Zależy mi na tym, aby klient kupił wybrany przez nas produkt, odczuł satysfakcję i wrócił po niego z przekonaniem, że otrzymał najlepszą jakość i smak.

#### **KATARZYNA CAPUTA**

W ALDI jestem od 5 lat, ale moja przygoda z zarządzaniem kategoriami zaczęła się dużo wcześniej, bo tuż po studiach. Wiedziałam, że chcę zostać w zakupach. Skończyłam studia podyplomowe z zarządzania zakupami w biznesie, a w ALDI rozpoczęłam pracę jako Młodszy Kupiec odpowiedzialny m.in. za odzież damską. Zależało mi, aby zajmować się rynkiem FMCG i mieć wpływ na kształtowanie przyszłych potrzeb klienta, dlatego skorzystałam z możliwości przejścia do działu Fresh Food. Przydzielono mi asortyment świeżego mięsa i czuję, że tak właśnie miało być.



# Co nam daje certyfikat?



Dlaczego warto nam zaufać? Nasi klienci są dla nas najważniejsi, cały asortyment dobieramy z największą starannością, nie mniej jednak żywność jest dla nas priorytetem. Kupujemy dokładnie to, co sami chcielibyśmy zaoferować sobie i swoim rodzinom, decydujemy o wyborze producentów, co do produktów których mamy pewność, że są najwyższej jakości. I dlatego tak ważne są dla nas certyfikaty uzyskane od niezależnych jednostek certyfikacyjnych zajmujących się weryfikacją systemów jakości żywności, które działają bezstronnie i niezależnie. Poniżej wyjaśniamy ich znaczenie. Jesteśmy dumni, że mięso, które oferujemy naszym klientom, to dobry i bezpieczny produkt dla nas i naszych rodzin.

IFS – międzynarodowy standard bezpieczeństwa żywności.



BRC – międzynarodowy standard wymagany przez sieci hiper- i supermarketów na terenie całej Europy dla zapewnienia jak najwyższej jakości dostarczanych produktów.



QS – system QS obejmuje wszystkie etapy produkcji żywności. Celem jest realizacja koncepcji bezpiecznego łańcucha żywności i zapobieganie ryzyku zdrowotnemu.



**PRODUKT POLSKI**

**PRODUKT POLSKI** – dostawca potwierdza, że pisklęta pochodziły z Polski, a kurczęta były chowane w Polsce. Cała produkcja odbywa się w Polsce.



Beter Leven – oznacza, że hodowla, w której żyło zwierzę, zapewniała mu lepsze warunki życia i traktowanie.



QAFP – System Gwarantowanej Jakości Żywności (Quality Assurance for Food Products) – został opracowany z inicjatywy Unii Producentów i Pracodawców Przemysłu Mięsnego. Oznacza, że produkty charakteryzują się wysoką jakością, a każdy z uczestników procesu produkcyjnego, zarówno rolnik (producent świń/drobieu), zakład ubojowy, rozbiorowy czy przetwórczy, spełnił restrykcyjne wymagania.



OPAKOWANIA RECYKLINGOWE – tacki, w które pakowane jest mięso świeże, są wykonane w 100% z materiału z recyklingu.





## WOKÓŁ DROBIU

# A jednak Kura domowa...

Drób, a zwłaszcza mięso z kurcząt, w ostatnim czasie zebrало mnóstwo niepoehlebnych opinii dotyczących warunków, w których hodowane są zwierzęta oraz tego, czym są karmione. Zewsząd słyszymy, że faszeruje się je antybiotykami, a mięso jest kiepskiej jakości i mało wartościowe w składniki odżywcze. Rezygnujemy więc z serwowania „ptactwa” na naszym stole. Nic bardziej mylnego...

## Mity a fakty

Nie możemy zapomnieć, że istnieją unijne regulacje prawne zakazujące stosowania u tych zwierząt hormonów oraz ściśle wytyczne, co do warunków ich hodowli oraz karmy, która ma być im podawana.

Gdy odsuniemy od siebie mity, spojrzmy na kwestię stosowania w diecie drobiu, zwłaszcza mięsa z kurcząt zupełnie inaczej. Popatrzmy na drób przez pryzmat korzyści, które daje nam jego spożywanie. Mówimy tu nie tylko o kurach i indykach, ale również o kaczkach czy gęsiach, które skrywają w swym mięsie bogactwo witamin i minerałów. Ze względu na niską zawartość tłuszczu drób polecany jest osobom walczącym z cholesterolem albo stosującym dietę chcąc zrzucić zbędne kilogramy, ponieważ jest lekkostrawne i chude.

### Mała kaloryczność produktu

W 100 gramach piersi z kurczaka (bez skóry) znajduje się zaledwie 99 kcal. 100 g piersi kurczaka zawiera ok. 30 g białka i tylko ok. 3,6 g tłuszczu, co sprawia, że jest to jeden z chudszych gatunków mięsa.

Ze względu na skład kurczak jest rekomendowany jako jedno z pierwszych mięs włączanych do diety małych dzieci, również w diecie seniorów, ale i sportowców i osób na dietach redukcyjnych. Dietetycy uważają, że drób powinien się znaleźć w każdej pełnowartościowej, codziennej diecie każdego człowieka.





# Moc witamin

Białe mięso pochodzące od kur i indyków to wspaniałe źródło pełnowartościowego białka, które jest tak ważne w procesie budowania tkanki mięśniowej ale też źródło kompletu niezbędnych człowiekowi aminokwasów.

Drób dostarcza naszemu organizmowi cennych witamin i minerałów jak witaminy A, E, C, D, B1, B2, B5, PP, B6, B12 (nie znajdziemy jej w warzywach czy owocach), cynk, fosfor, żelazo (bardzo istotny składnik czerwonych krwinek), magnez, selen, potas i siarka.

Dzięki tym składnikom mięso wyróżnia silne działanie antyoksydacyjne, wzmacniające kości i układ krwionośny oraz regulujące poziom stresu. Posiada ono również właściwości usuwające nadmiar wody z organizmu, poprawia wzrok oraz stan i wygląd skóry, włosów i paznokci. I jak tu można zrezygnować z drobiu? Tyle zdrowia w jednym!

Drób choć tak wartościowy obsmażony w głębokim tłuszczu, oprawiony panierką z mąki, jajka i bułki tartej nie da nam efektu zgubienia zbędnych kilogramów. A ogromną zaletą mięsa drobiowego jest możliwość przygotowania z niego wiele pysznych dań na wiele ciekawych sposobów, tak, aby potrawy były zdrowe i niskokaloryczne, a dodatkowo smaczne, apetyczne i kolorowe. Po drób najwyższej jakości zapraszamy do sieci ALDI, która dba o dostawę mięsa od najlepszych i zaufanych dostawców.



Kurczak to najczęściej kupowany przez Polaków gatunek mięsa, jego zakup deklaruje 66,5% Polaków.\*



świeże  
Z ALDI





WOKÓŁ DROBIU

# Drobiem pochwali się Drosed

**Drosed**

**PRODUKT  
POLSKI**

**Mądrym wyborem mięsa towarzyszą dobre wybory ich producentów. Oferta mięsna ALDI rozwija się o propozycje dla każdego, kto troszczy się o zdrowie i poszukuje drobiu wysokiej jakości. Pod marką MIĘSNE SPECJAŁY można więc znaleźć drób od najlepszych dostawców.**

Jednym z nich jest Grupa Drosed, która może pochwalić się dużym doświadczeniem w drobiarstwie i znajomością wszelkich tajników chowu, w szczególności kurczaków premium oraz innych gatunków drobiu – kaczek pekin, gęsi oraz perliczek. Jako specjaliści od mięsa białego, w swoim portfolio mają między innymi wolno rosnącego Kurczaka Zagrodowego, bogatego w walory kulinarne Kurczaka Kukurydzianego oraz kurczaki z chowu wybiegowego. Drosed dokłada wszelkich starań, by oferować swoim klientom i konsumentom produkty najwyższej jakości. Chów drobiu kontrolowany jest na każdym etapie – począwszy od jaj w wylęgarni, poprzez paszę aż do ostatniego etapu - pakowania produktu finalnego.

Sposób, w jaki zwierzęta żyją, przekłada się na walory mięsa. By zwierzęta rosły zdrowo i w dobrych warunkach, oprócz nadzoru otrzymują dodatkowo zaangażowanie

i troskę osób opiekujących się nimi. Dzięki umiejętnemu łączeniu dobrych, polskich tradycji z nowoczesnymi metodami produkcji firma Drosed zdobyła zaufanie klientów w kraju i za granicą.

W ofercie ALDI można nabyć kaczkę, której dostawcą jest Grupa Drosed – w elementach takich jak filet z piersi, porcja rosołowa, nogi, czy też całą tuskę, idealną na świąteczny stół. Kaczka, obok gęsiny i perliczki, uważana jest za szlachetny rodzaj mięsa drobiowego. Mięso kaczki, nawet podczas pieczenia, zachowuje soczystość i kruchość. Kacze mięso, podobnie jak inne produkty drobiowe, charakteryzuje się wysoką zawartością białka. Choć zawiera więcej tłuszczu od kurczaka, jest lżejsze i mniej tłuste niż czerwone mięso.



# CHRUPIĄCA KACZKA

## IDEALNA NA ŚWIĘTA

ZAWSZE ŚWIEŻE



**MIĘSNE  
SPECJAŁY**

..... POLSKI CHÓW .....







Przygotowując menu w jesienno-zimowym czasie nie możemy zapomnieć o potrawach ciepłych, które rozgrzeją, dodadzą energii, po których pocujemy się lepiej, gdy na zewnątrz zazwyczaj jest szaro, ponuro i zimno. Nic tak nie poprawi samopoczucia jak pyszny obiad czy kolacja w gronie najbliższych. Z przyjemnością poświęcamy wówczas czas na przygotowanie wspaniałych, pożywnych i aromatycznych potraw.

Mięso drobiowe to idealna baza do przygotowania potraw na zimę. Świetnie komponuje się ze wszystkimi przyprawami, również tymi, określanymi mianem rozgrzewających (czarny pieprz, cynamon, curry, kminek, kardamon, imbir, goździki, gałka muskatołowa, kurkuma). Mamy gwarancję, że nasza potrawa będzie aromatyczna i smaczna.



# Kurcze nie pieczone

Nasza propozycja dla Ciebie to Kurczak w sosie curry, jedno z ciekawszych dań kuchni indyjskiej. Danie aromatyczne, pełne barw, z kokosowym smakiem i aksamitnym, delikatnym sosem.

## Składniki:

- 700 g piersi z kurczaka
- 1 cukinia
- 2 średnie marchewki
- ½ czerwonej dużej papryki
- średnia cebula
- łyżeczka soli
- szczypta pieprzu
- łyżka kurkumy
- 4 łyżki oleju rzepakowego
- ½ limonki
- 4 ząbki czosnku
- 400 g mleka kokosowego
- 2 łyżki masła
- ryż

## Przygotowanie:

1. Pierś z kurczaka kroimy w cieniutkie paseczki o grubości ok. 2 cm. Mieszmamy ze sobą sól, pieprz, imbir, chili, curry, kurkumę, olej, sok z limonki i wcieramy w kawałki kurczaka. Wstawiamy do lodówki na około 30 minut.

2. Myjemy cukinię, marchewkę i kroimy je obieraczką do warzyw w cieniutkie plasterki. Cebulę i paprykę kroimy w piórka.

3. Na rozgrzanej patelni podsmażamy kurczaka razem z posiekanym czosnkiem przez ok. 15 minut. Po tym czasie dodajemy mleczko kokosowe, dokładnie mieszmamy i gotujemy pod przykryciem około 10 minut. Odstawiamy.

4. Na drugiej patelni rozgrzewamy masło i podsmażamy najpierw cebulę, by się delikatnie zeszkliła, a następnie pozostałe warzywa około 10 minut do zrumienienia, bez przykrycia. Dodajemy je do kurczaka.

5. Całość gotujemy jeszcze około 5 minut.

Dobrze, aby warzywa nie rozmiękły, ale były świeże i chrupiące – tak smakują najlepiej. Danie dobrze smakuje z dodatkiem zielonej pietruszki lub posiekanej kolendry.

A po składniki  
wpadnij do ALDI

Smacznego!



czas  
przygotowania:

55 min



liczba  
porcji:

4

poziom  
trudności:







## ROZGRZEWAJĄCE PRZEPISY NA ZIMOWE DNI

# Myślał indyk o niedzieli...

Ususzone grzyby jak znalazł przydadzą się do zimowych i świątecznych potraw, a jednocześnie obudzą wspomnienie pięknego zapachu lasu i leśnych wędrówek po miękkim mchu. Przedstawiamy sprawdzony przepis na pyszne, domowe KLOPSY INDYCZE Z SOSEM GRZYBOWYM. To propozycja smacznego i bardzo prostego w przygotowaniu dania.

### Składniki:

- 700 g mięsa mielonego z indyka
- ząbek czosnku
- cebula
- 1 jajko
- czerstwa bułka namoczona w mleku
- 2 łyżki bułki tartej
- 2 łyżki kaszy manny
- 1 łyżeczka ziół prowansalskich
- ½ łyżeczki mielonej słodkiej papryki
- ¼ łyżeczki ostrej papryki
- sól, pieprz do smaku
- 4 łyżki mąki pszennej
- 5 łyżek oleju rzepakowego

### Sos grzybowy:

- 3 szklanki wody
- 25 g suszonych grzybów
- 250 g pieczarek lub grzybów leśnych
- średnia cebula
- 1 liść laurowy
- 2 ziarenka ziela angielskiego
- 2 łyżki gęstej śmietany 18%
- 1 łyżka masła
- 1-2 płaskie łyżki mąki
- posiekana garść natki pietruszki
- sól, pieprz

### Przygotowanie:

1. Suszone grzyby zalać 3 szklankami wody i gotować pod przykryciem przez około 30 minut. Czerstwą bułkę moczymy w mleku aż zmięknie i dodajemy do mięsa.
2. Cebulę kroimy w drobną kostkę. Połowę podsmażamy na łyżce oleju i dodajemy do mięsa razem z wyciśniętym czosnkiem, jajkiem, słodką i ostrą papryką, ziołami prowansalskimi, solą i pieprzem. Wyrabiamy mięso na gładką masę, po czym dodajemy kaszę manną i bułkę tartą, na tyle, by masa nie była zbyt luźna.
3. Zwilżamy dłonie i formujemy okrągłe klopsy. Obtaczamy je w mące i podsmażamy na rozgrzanym oleju do zarumienienia.
4. Drugą część cebuli podsmażamy na maśle, dodajemy pokrojone pieczarki lub grzyby leśne, solimy i smażyjemy aż puszczą sok, czekając aż lekko odparują. Wkładamy klopsy i zalewamy wywarem z grzybów. Dodajemy liść laurowy, ziele angielskie i dusimy pod przykryciem około 25 minut.
5. Śmietanę mieszamy z mąką i hartujemy kilkoma łyżkami sosu, mieszamy i dodajemy do klopsów i dusimy parę minut do zagotowania. Sos doprawiamy do smaku solą, pieprzem i posiekaną natką pietruszki.

Klopsy można podać z ziemniakami, kaszą czy ryżem w towarzystwie ulubionej surówki.

# Smacznego!



ZAWSZE ŚWIEŻE



MIĘSNE  
SPECJAŁY

..... POLSKI CHÓW .....



ŚWIEŻE  
Z ALDI



czas  
przygotowania:  
**60 min**

poziom  
trudności:



liczba  
porcji:  
**4-5**

A po składniki  
wpadnij do ALDI







**DOSTAWCA GODNY  
ZAUFANIA**



# Drób kontrolowany

Czołowym dostawcą drobiu do naszej sieci jest firma Storteboom Hamrol. To następny powód by wpaść do ALDI. Z wielką uwagą dobieramy producentów i dostawców wszystkich naszych produktów, natomiast produkty świeże takie jak mięso przechodzą u nas bardzo rygorystyczną kontrolę Działu Jakości i dlatego możecie Państwo być pewni, że jest ono najwyższej jakości.

## *Ponad 100 lat doświadczenia*

Storteboom Hamrol zajmuje się ubojem kurcząt brojlerów oraz rozbiorem i pakowaniem mięsa drobiowego od ponad 100 lat. Cały proces uboju i rozbioru odbywa się w nowoczesnej rzeźni w Kotowie k/Grodziska Wlkp., a pakowanie w nowo wybudowanym zakładzie w Komornikach k/Poznania.

Firma bierze pełną odpowiedzialność za produkowane wyroby, zapewniając:

- gwarancję jakości,
- maksymalne bezpieczeństwo żywności,
- dobrostan zwierząt,
- poszanowanie dla zrównoważonego rozwoju środowiska.

Storteboom Hamrol prowadzi rygorystyczną politykę w zakresie Salmonelli oraz antybiotyków. Większość stosowanych do produkcji brojlerów jest hodowana bez stosowania antybiotyków.

## *Od jajka po konsumenta – wszystko pod kontrolą*

Sposób pracy Storteboom cechuje absolutna kontrola na wszystkich etapach procesu produkcyjnego. Wspólnie z fermami niosek, wylęgarniami, dostawcami pasz, hodowcami drobiu oraz firmami transportowymi Storteboom dąży do optymalnej współpracy, mającej na celu dostarczenie konsumentowi kurczaka o najwyższej jakości.

Wewnątrz łańcucha firmy produkowany jest również drób opatrzony jedną gwiazdką certyfikatu „Beter Leven” przyznawanego przez organizację Dierenbescherming (Ochrona Zwierząt). Ten rodzaj hodowli charakteryzuje m.in. mniejsza ilość drobiu w halach (ok 50%), zadaszony wybieg (wyjście na zewnątrz, dostęp do świeżego powietrza), dostęp światła dziennego oraz dłuższy okres wzrostu kurcząt (cykl hodowlany jest dłuższy o ok 30% w stosunku do tradycyjnej hodowli). Wszystkie procesy uzyskały kontrolę renomowanych, międzynarodowych instytucji, dzięki czemu firma posiada wszystkie wymagane certyfikaty oraz potwierdzenia, tworząc podstawę pod maksymalne bezpieczeństwo żywności i spełniając najwyższe wymagania europejskiego prawa.



źródło:  
[www.storteboom.pl](http://www.storteboom.pl)

**IKB KIP** – potwierdzenie spełnienia najwyższych wymagań w globalnym systemie jakości całego sektora mięsa drobiowego



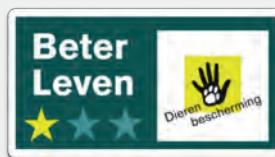
**BRC** – międzynarodowy standard wymagany przez sieci hiper- i supermarketów na terenie całej Europy dla zapewnienia jak najwyższej jakości dostarczanych produktów



**IFS** – międzynarodowy standard bezpieczeństwa żywności



**Beter Leven** – oznacza, że hodowla, w której żyło zwierzę, zapewniała mu lepsze warunki życia i traktowanie.



**QS** – system QS obejmuje wszystkie etapy produkcji żywności. Celem jest realizacja koncepcji bezpiecznego łańcucha żywności i zapobieganie ryzyku zdrowotnemu.







**DOSTAWCA GODNY  
ZAUFANIA**

# Mięsne Specjały od Goodvalley

Paweł Nowak Dyrektor  
Generalny firmy Goodvalley



**Goodvalley** to główny producent i dostawca mięsa wieprzowego w marce Mięsne Specjały dla sieci ALDI. Stosują najbardziej naturalne rozwiązania w procesie wytwarzania mięsa opierające się na idei samowystarczalności i przyjaznego podejścia do środowiska naturalnego. Cały proces przetwarzania mięsa w jednym miejscu – od uprawy ziemi, z której mają własne zbiory służące do produkcji pasz. Te, wykorzystywane są w hodowli własnych świń, z których Goodvalley produkuje wysokiej jakości mięso. Jesteśmy pod wrażeniem! Ale nie tylko my...

Model rolnictwa i produkcji Goodvalley spotkał się z międzynarodowym uznaniem otrzymując nagrodę dla pionierów produkcji żywności realizowanej w sposób przyjazny dla klimatu z zerowym śladem węglowym na gali „Transformational Business Award”. O procesie tworzenia i recepcie na jakość w produktach mięsnych oraz dlaczego warto ograniczyć spożycie mięsa, opowie

**Dyrektor Generalny Goodvalley Paweł Nowak.**

Hasłem przewodnim tegorocznej kampanii reklamowej Goodvalley jest przekonanie konsumentów do jedzenia mniejszej ilości mięsa, ale lepszej jakości. Czy to nie ryzykowne stwierdzenie dla producenta mięsa?

W krajach rozwiniętych konsumujemy 70-80 kg mięsa na osobę rocznie, to zdecydowanie za dużo. Zarówno dla nas samych jak i przede wszystkim dla środowiska. To niemożliwość o tym jest podejmowaniem ryzyka dla przyszłych pokoleń. Pogoń za rosnącą konsumpcją, niskimi kosztami produkcji odbywa się również kosztem jakości. Dlatego trzeba świadomie ograniczyć ilość mięsa w diecie, jednocześnie wybierać to dobrej jakości, dobre dla nas, a jeszcze lepiej, aby było dobre i dla nas i dla środowiska.

**Co wyróżnia Państwa model produkcji od innych firm na rynku w branży mięsnej?**

Przede wszystkim nie jesteśmy wyłącznie przetwórcą, jesteśmy w pełni zintegrowanym producentem rolnym, który prowadzi w ramach tego łańcucha zrównoważoną produkcję rolną i przetwórczą. Wbrew temu co jak wyobrażają sobie potocznie konsumenci produkcja

**GOODVALLEY**

Since  1994

**Home of Quality**

mięsa w Polsce jest to niestety wciąż model unikalny. W jakimś sensie można powiedzieć, że nam jest łatwiej produkować wysokiej jakości mięso bez negatywnego wpływu na środowisko. Dlatego jesteśmy otwarci na dzielenie się naszymi doświadczeniami z konkurencją. Bylibyśmy zachwyceni, gdyby niektóre z naszych doświadczeń pomogły im w doskonaleniu.

**Na czym polega w Goodvalley zrównoważony model rolnictwa, którym Państwo możecie się pochwalić?**

Kluczem w naszym modelu rolnictwa jest samowystarczalność. Dlatego prowadzimy własne uprawy, stanowiące bazę do pasz dla zwierząt, a także wykorzystujemy gnojowicę i zielone odpady z naszych upraw dla użytku na polach. Na polach prowadzimy uprawy bezorkowe, dzięki czemu ograniczamy

ingerencję w glebę i tym samym emisję gazów cieplarnianych. Zboże przewożymy do pobliskiej wytwórni pasz, gdzie wytwarzamy pasze, które przewożymy znowu do nieodległej ферmy, czyli cały czas ograniczamy pierwotną emisję gazów cieplarnianych. Na fermie stwarzając najlepsze warunki dla naszych zwierząt i dbając o nie, możemy wyeliminować użycie antybiotyków w procesie hodowli. Nasze produkty pakujemy w opakowania z recyklingu dzięki czemu jest bezpiecznie i dla konsumentów i dla przyrody, a wszystkie odpady z produkcji rolnej trafiają do biogazowni, gdzie powstaje z nich zielona energia kompensując już wcześniej ograniczony do minimum ślad węglowy. Masa pofermentacyjna z biogazowni wraca z powrotem na pole jako nawóz organiczny. Tak domykamy nasz zrównoważony cykl produkcji.

**Co czyni Wasze mięso produktem wysokiej jakości?**

Jakość mięsa ma kilka wymiarów. Pierwszy z nich to bezpieczeństwo, drugi to wartości kulinarne i trzeci to wartości odżywcze mięsa. Tak się składa, że produkcja mięsa w zrównoważony



ZBIERAMY  
WŁASNE PŁONY



PRODUKUJEMY  
WŁASNĄ ENERGIĘ



HODUJEMY  
WŁASNE ZWIERZĘTA



UPRAWIAMY  
WŁASNE ZBOŻA



PRODUKUJEMY  
WŁASNĄ MIĘSO



PRZYGOTOWUJEMY  
WŁASNE PASZE



**PRODUKT  
POLSKI**

ważnym rolnictwie „od pola do stołu” z zachowaniem najwyższej troski o zwierzęta i środowisko naturalne poprawia wszystkie te trzy aspekty. Natura stwarza najlepsze możliwości dla wysokiej jakości my produkujemy w zgodzie z nią, pożyczając, nie grabiąc jej zasobów.

**Co oznacza w praktyce Państwa program bezpiecznej żywności? W jaki sposób dbacie Państwo o zdrowie i bezpieczeństwo konsumentów oferując im swoje produkty?**

Bezpieczeństwo żywności musi być bezwzględne, produkujemy przecież produkty dla ludzi, w tym dla najbardziej wrażliwych – nasze produkty mamy bardzo często kupują dla swoich dzieci. Dlatego myślenie o bezpieczeństwie w kategorii wypełnienia regulacji ustawowych to dla nas zdecydowanie za mało. My na przykład nadajemy na nasze produkty terminy przydatności do spożycia krótsze niż wynikałoby to z wyników badań. Chyba bez większej przesady mogę powiedzieć, że robimy wszystko co możliwe do zachowania bezpieczeństwa jako najwyższej wartości.

**Wasze produkty są wyprodukowane**



**OD POLA  
DO STOŁU**



**Z CHOWU BEZ  
ANTYBIOTYKÓW**



**ZEROWY  
ŚLAD WĘGLOWY**

**ze 100% mięsa w składzie? Dlaczego innym firmom trudno jest osiągnąć taki poziom? Jak udaje się to Państwu?**

Jak wspominałem wcześniej w naszym modelu skupiamy się na wydobyciu tego co najlepsze z natury. Produkując wędliny z dobrego mięsa nie trzeba ich „poprawiać” dodatkami, przy zachowaniu najwyższej jego świeżości i standardów higieny, można zrezygnować z konserwantów. Choć często widzę, że

podniebienia konsumentów przyzwyczaiły się do intensywnych i wzmocnionych chemicznie smaków, nasi konsumenci coraz częściej szukają powrotu do prawdziwego smaku mięsa, podkreślonego tylko naturalnymi przyprawami.

**Wasze produkty nie posiadają konserwantów, w jaki sposób udaje się więc zachować dłuższy termin ważności?**



Konserwanty ograniczają rozwój bakterii, które dostały się do produktu, więc naszym zdaniem lepszym rozwiązaniem jest spowodowanie, aby bakterii nie było od początku i nie dochodziło do zanieczyszczeń w trakcie produkcji. Dlatego też postawiliśmy na najwyższe standardy higieny w zakładzie.

### Jak utrzymać zwierzęta w zdrowiu, by nie było potrzeby podawania antybiotyków?

Po pierwsze trzeba pomóc zwierzętom zbudować naturalną odporność na przykład używając jako paszy fermentowanego ziarna, czy dodając do paszy prebiotyków, a następnie trzeba pilnować, aby nie obniżyć odporności stresując zwierzęta. Więc w skrócie pasza budująca odporność i brak stresu powoduje, że użycie antybiotyków jest niepotrzebne.

### W jaki sposób troszczycie się Państwo o dobro zwierząt i jak wpływa to na jakość mięsa?

Oprócz możliwości chowu bez użycia antybiotyków dobrostan zwierząt jest niezmiernie ważny ze względów etycznych i jakości mięsa. Dlatego w firmie współpracujemy ze światowej klasy specjalistami od behawioryzmu świń, a cały proces hodowli i chowu prowadzimy z myślą o minimalizacji stresu i możliwie najlepszym wypełnieniu potrzeb zwierząt. Dla przykładu nasze zwierzęta mogą realizować swoje naturalne potrzeby rycia.

### Dużo mówi się ostatnio, że szczęśliwe zwierzęta to lepsze mięso, lepsze mleko, ale dlaczego?

Tak właśnie mądrze stworzyła to natura. Nie wchodząc głęboko w szczegóły przemian biochemicznych w mięsie, to ze zwierząt nie zestresowanych ma ono mniejszą kwasowość, jest soczystsze, bardziej kruche i smaczniejsze. Na pytanie: „czy Goodvalley dba o dobro swoich zwierząt?”, ja często odpowiadam, że



najlepszym tego ambasadorem, jest jakość naszych produktów.

### Co oznacza, że w Państwa wyrobach jest zerowy ślad węglowy?

Każde działanie człowieka wpływa na emisję gazów cieplarnianych, które dla uproszczenia kalkulowane i przedstawiane jest w postaci śladu węglowego. W Goodvalley w całym łańcuchu produkcyjnym „od pola do stołu” skupiamy się na minimalizacji emisji gazów cieplarnianych. Nasz tzw. pierwotny ślad węglowy jest o połowę niższy od poziomu średniej europejskiej, a emisję kompensujemy poprzez produkcję zielonej energii w biogazowniach rolniczych. Dzięki temu od 2013 roku posiadamy zerowy ślad węglowy netto certyfikowany przez TÜV Rheinland zgodnie ze standardem ISO 14064-3.

### Czy Pana zdaniem świadomość konsumentów w Polsce względem jakości kupowanej i spożywanej żywności rośnie?

Zdecydowanie tak. Jesteśmy dumni z tego jak świadomie polski konsument dokonuje już dzisiaj wyborów, w tym wyborów mięsa czy wędlin. Porównując do krajów zachodnich już dzisiaj polscy konsumenci czytają etykiety z większym zrozumieniem. Poziom świadomości widzimy po jakości pytań kierowanych przez konsumentów do nas, szczególnie zainteresowanych naszym modelem konsumpcji. To co obserwujemy jest bardzo budujące, jeśli chodzi o perspektywę na przyszłość, bo to właśnie świadomość i wybory konsumentów zdecydują o przyszłości naszej planety.



# Roladki schabowe

## nadziewane suszonymi pomidorami, szpinakiem i fetą

Pyszne danie, ale też apetyczne wizualnie. Idealne na ciepło, jak i na zimno. Z powodzeniem możemy je podać na uroczysty świąteczny obiad.

### Składniki:

- 360 g pokrojonego schabu (5 plastrów o grubości około 1 cm)
- sól
- pieprz mielony
- papryka słodka
- ½ łyżeczki suszonego oregano
- ½ łyżeczki suszonej bazylii
- 5 kawałków suszonych pomidorów
- 100 g sera feta
- 120 g rozdrobnionego szpinaku (mrożonego)
- 2 łyżki oleju z suszonych pomidorów
- 1 szklanka rosółu lub bulionu
- łyżka masła
- 2 ząbki czosnku

### Przygotowanie:

1. Plasterki schabu rozbijamy tłuczkiem na cienkie filety, doprawiamy je solą, pieprzem, papryką, suszonym oregano i bazylią. Odstawiamy do lodówki na 20 minut.
2. Rozgrzewamy patelnię, dodajemy masło i mrożony szpinak. Smażymy około 10–15 minut. Pod koniec doprawiamy rozgniecionym czosnkiem, solą i pieprzem.
3. Na każdy plaster kładziemy kawałek suszonego pomidora, pokrojoną w długie słupki fetę, szpinak i zwijamy w roladkę. Spinamy wykałaczką po obu końcach.
4. Roladki obsmażamy z każdej strony na złoty kolor na oleju ze słoika z suszonymi pomidorami.
5. Roladki przekładamy do żaroodpornego naczynia, podlewamy rosółem lub bulionem. Naczynie przykrywamy folią aluminiową - pieczemy około 35–40 minut w 180°C, na ostatnie 10 minut zdejmujemy folię, aby je zrumienić.

Polecamy podanie roladek z gotowanymi lub pieczonymi ziemniakami oraz bukietem gotowanych warzyw.

A po składniki  
wpadnij do ALDI

Smacznego!



czas  
przygotowania:  
**70 min**



liczba  
porcji:  
**3-4**

poziom  
trudności:





# Pieczone połędwiczki

z jabłkami, cebulą i rozmarynem

Doskonałe połączenie smaków. Soczyste mięso, aromatyczna cebula, słodkie jabłka i nuta rozmarynu. Danie smaczne i delikatne.

## Składniki:

- 500 g połędwiczki wieprzowej
- 3 jabłka
- 2 czerwone cebule
- 1 szklanka soku jabłkowego
- 3 ząbki czosnku
- sól
- pieprz czarny i kolorowy do smaku
- ½ łyżeczki suszonej kolendry
- zioła prowansalskie
- 2 gałązki świeżego rozmarynu
- olej do smażenia

## Przygotowanie:

1. Umyte połędwiczki kroimy na plastry o grubości około 1,5–2 cm. Jabłka kroimy na ósemki i wycinamy gniazdo nasienne.
2. Czosnek przeciskamy przez praskę. Dokładnie nacieramy połędwiczki czosnkiem oraz pieprzem, solą i ziołami.
3. Cebulę kroimy w talarki i podsmażamy do zeszklenia. Przekładamy do żaroodpornego naczynia.
4. Na rozgrzanej patelni obsmażamy połędwiczki po kilka minut z każdej strony.
5. Mięso przekładamy do naczynia żaroodpornego z cebulą, obkładamy jabłkami pokrojonymi w ćwiartki, cebulą (jabłek nie obieramy ze skórki) oraz świeżymi gałązkami rozmarynu. Podlewamy sokiem jabłkowym. Pieczemy około godziny w nagrzanym piekarniku w temp. 180 stopni. Z wytworzonego soku możemy zrobić sos do mięsa.

Tak przygotowane danie idealnie jest podać w towarzystwie gotowanych ziemniaków.

A po składniki  
wpadnij do ALDI



Smacznego!



czas  
przygotowania:

90 min



liczba  
porcji:

4

poziom  
trudności:



świeże | jesz







TO SIĘ PRZYDA

# Praktyki od strony kuchni – PORADY MASARZA

Aby danie mięsne już na talerzu było doskonałe, a my zadowoleni z efektu końcowego przyda się trochę fachowej wiedzy na temat rodzaju mięsa, jego sprawiania, niezbędnych narzędzi kuchennych.

- Po pierwsze, zaufajmy własnym oczom: popatrzmy czy towar wygląda apetycznie, czy może leży w kałuży krwi i soku mięsnego.
- Przy sprawianiu mięsa nie należy odkrawać zbyt dużo tłuszczu. Tłuszcz utrzymuje soczystość mięsa podczas gotowania. Zawsze można go usunąć później, po przyrządzeniu potrawy.
- Jeśli nie chcemy od razu gotować mięsa, ale kupiliśmy je wcześniej na przechowanie, od razu natrzyjmy je przyprawami i ziołami, przełożymy mięso na talerz, przykryjemy i wstawmy do lodówki na szklaną półkę nad pojemnikiem na warzywa. Tam jest najchłodniej. Mięso najlepiej przejdzie aromatem, a przyprawy działają antybakteryjnie. Można tak przechowywać mięso przez kilka dni (nie dotyczy to mięsa mielonego i podrobów).
- Oplukiwanie mięsa przed przyrządzeniem nie tylko nie przynosi korzyści, ale też ma poważną wadę, bardzo trudno potem osuszyć mięso. Jeśli na jego powierzchni pozostawimy wilgoć, wówczas z patelni podczas obsmażania będzie mocno przyskać. Osuszajmy więc mięso tylko ręcznikiem papierowym, ponieważ samo oplukiwanie nie działa przeciwko zarazkom.
- Mięso szybciej się ugotuje, jeśli nie posolimy wody. Zróbmy to dopiero na końcu.
- Pewność, że kupione mięso pochodzi ze sprawdzonego miejsca, to podstawa kulinarnych sukcesów.
- Mięso w lodówce warto zapakować w pergamin i przetrzymywać je w zależności od rodzaju mięsa:
  - wieprzowina 2-3 dni
  - wołowina 3 - 4 dni
  - cielęcina 2-3 dni
  - jagnięcina / baranina 2-3 dni
  - podroby 1-2 dni
  - gotowane potrawy z mięsa 2-3 dni
  - mięso z kością powinno być przygotowane w ciągu 24 godzin







**PRODUKT  
POLSKI**

Marynowanie, czyli wstawienie mięsa do specjalnej zalewy zrobionej zazwyczaj z oliwy i przypraw, by mięso stało się kruche i soczyste, powinno trwać:

- wołowina - kilkanaście do kilkudziesięciu godzin
- drób - kilka godzin
- dziczyzna - kilkadziesiąt godzin
- wieprzowina - kilkanaście godzin
- cielęcina - 48 godzin

Marynata powinna zawierać kwaśny składnik, taki jak ocet winny czy sok cytrynowy, można dodać również pokrojoną włoszczyznę.

- Po wyjęciu mięsa z marynaty należy je obsmażyć na patelni, krótko, ale z każdej strony. Smażyć możemy na oleju, maśle klarowanym lub na smalcu. Taki prosty zabieg pozwoli zamknąć pory mięsa, dzięki czemu soki nie będą wypływać do brytfanki, ale pozostaną wewnątrz, zapewniając daniu odpowiednią soczystość, smak i aromat.
- Naczynie z mięsem wkładamy do dobrze rozgrzanego piekarnika, a cały sekret tkwi w tym, by piec je w dość niskiej temperaturze między 150 - 180°C, ale przez dłuższy czas. Najpierw pieczemy mięso w wyższej temperaturze, a później w niższej. Na początku pod przykryciem, a następnie bez. 1 kg mięsa piecze się ok. 1 godzinę w 180°C.

Więcej informacji i porad na stronie [www.aldi.pl](http://www.aldi.pl)





# ROZGRZEWAJĄCE PRZEPISY NA ZIMOWE DNI



Katarzyna Kasperczyk  
Specjalistka ds. Organizacji Sprzedaży

## Wariacja na temat Wołowiny Wellington

### Składniki:

- 500 g gulaszu wołowego
- 2 opakowania ciasta francuskiego
- 2 opakowania szynki dojrzewającej
- 200 g szpinaku baby
- 4 łyżki musztardy ostrej
- sól i pieprz do smaku
- szczypta papryki wędzonej
- szczypta papryki ostrej
- czosnek
- 1 jajko
- masło
- olej rzepakowy

### Przygotowanie:

#### Farsz szpinakowy:

1. Przeciśnięte przez prasę 2 ząbki czosnku smażymy na małej ilości masła.
2. Dodajemy szpinak i dusimy, aż zmniejszy objętość i odparują płyny.
3. Doprawiamy solą, pieprzem, słodką papryką i odstawiamy do ostygnięcia.

#### Mięso:

1. Gulasz oczyszczamy i kroimy w równe kwadraty około 2 na 2 cm.
2. Mięso obsmażamy na rozgrzanym oleju, a następnie dodajemy czosnek i smażymy przez 3 min.

1. Ciasto francuskie kroimy w koła o średnicy ok. 8 cm (1 porcja = 2 koła z ciasta)
2. Na plasterku szynki układamy kawałek mięsa. Mięso smarujemy musztardą, a na górę kładziemy farsz szpinakowy. Zawijamy całość w szynkę i kładziemy na kawałku ciasta francuskiego, przykrywamy drugim kawałkiem i widelcem skleamy boki obu części.
3. Bułeczki smarujemy roztrzepanym jajkiem i układamy na blaszce, wyłożonej papierem do pieczenia. Wkładamy do rozgrzanego piekarnika do 200 stopni z funkcją termoobiegu na 10 minut, by ciasto zarumieniło się na brązowo.

# Świąteczny stół z ALDI



Żaklina Brzezińska  
Sprzedawca (sklep nr. 176)

## Wołowina pod kołderką z czerwonej kapusty

### Składniki:

- 1 kg gulaszu wołowego
- 0,5 główki czerwonej kapusty
- 2 cebule
- 400 g pieczarek krojonych
- 1 marchew
- 1 pietruszka
- pęczek zielonej pietruszki
- papryka ostra mielona
- papryka słodka mielona
- przecier pomidorowy
- sól
- pieprz
- olej rzepakowy
- masło

### Przygotowanie:

1. Wołowinę myjemy i drobno kroimy, przyprawiamy solą, pieprzem i podsmażamy na małym ogniu na rozgrzanym oleju.
2. Cebule kroimy w wiórki, podsmażamy do miękkości, dorzucamy pieczarki i całość przyprawiamy papryką i solą.
3. Kapustę kroimy w plastry i wykładamy nią spód posmarowanego masłem naczynia żaroodpornego, przyprawiamy pieprzem i solą. Warstwami układamy pieczarki, cebulę i mięso i powtarzamy w ten sam sposób kolejną warstwę.
4. Całość zalewamy sosem, który powstał z cebuli i pieczarek, przykrywamy i wkładamy do piekarnika rozgrzanego do 180°C na ok. 45 min. Chwilę przed końcem pieczenia, górę polewamy cienką warstwą przecieru pomidorowego.



czas  
przygotowania:  
**90 min**



poziom  
trudności:



liczba  
porcji:  
**4**



czas  
przygotowania:  
**90 min**



poziom  
trudności:

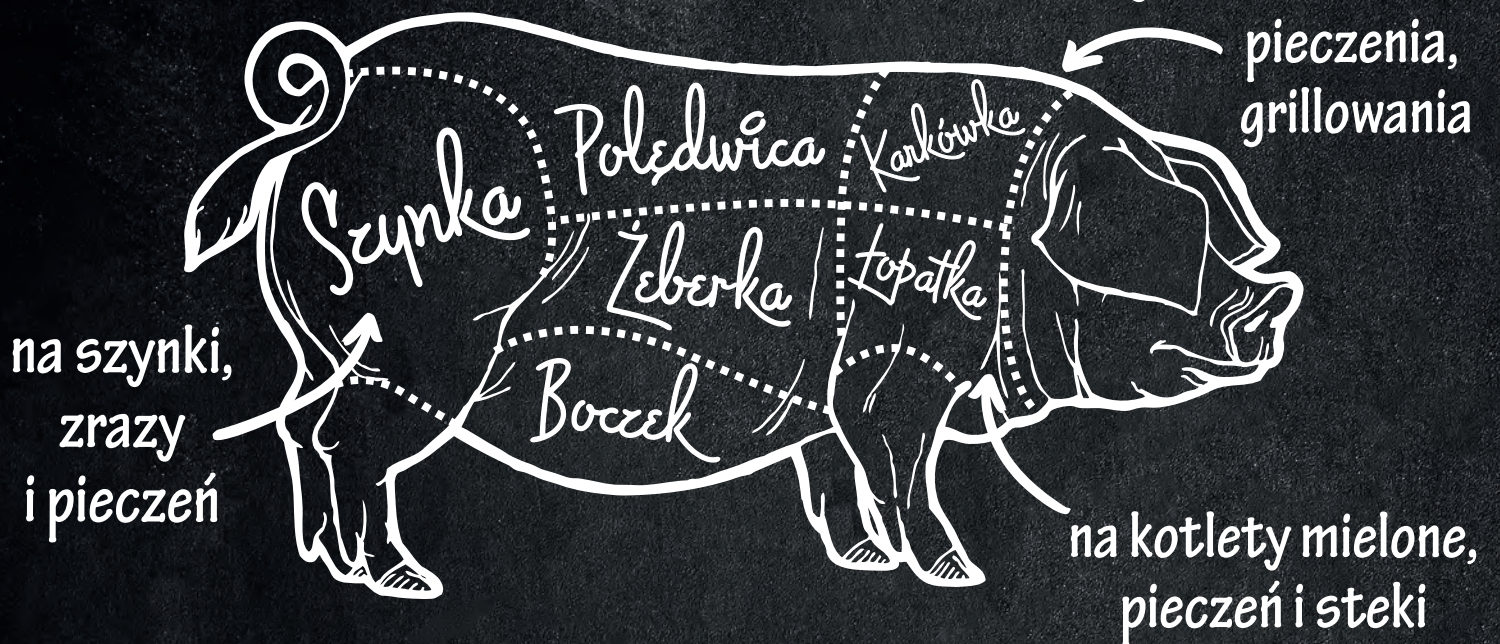


liczba  
porcji:  
**4-5**

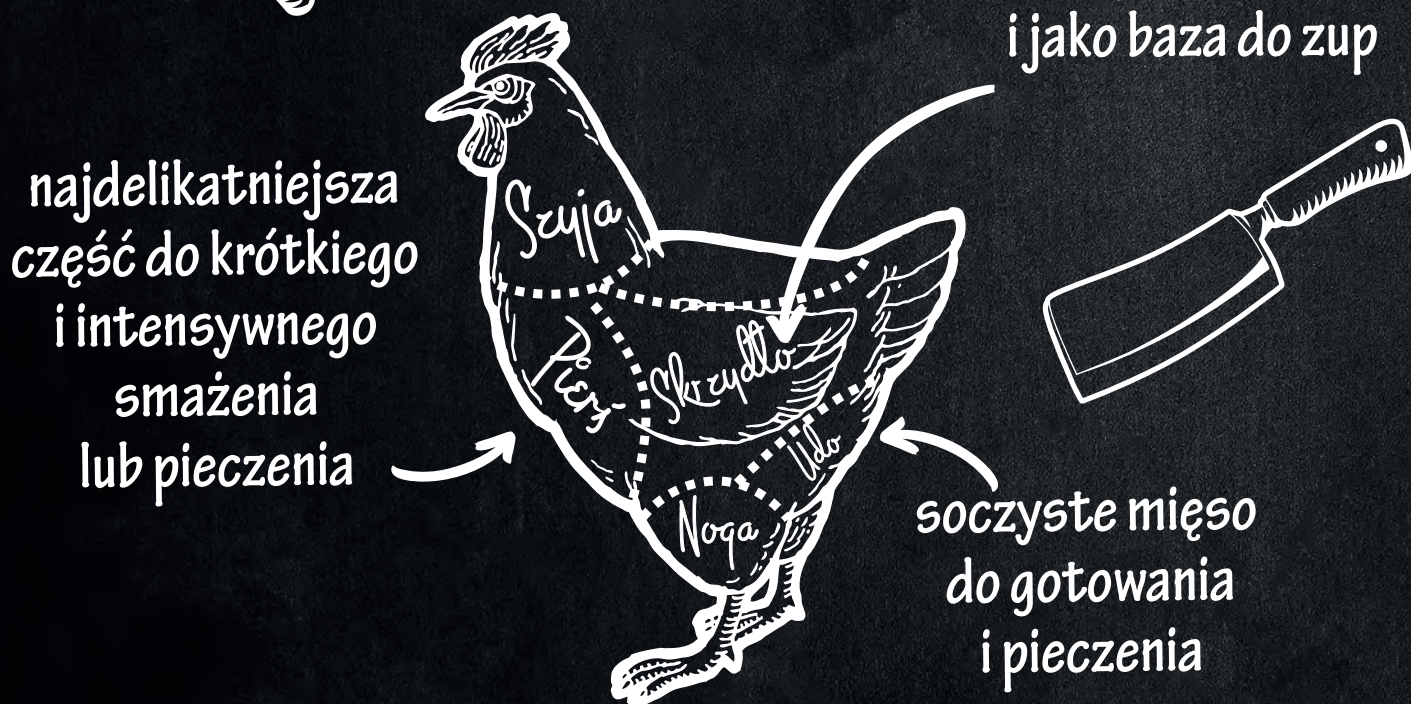




# SOCZYSTA WIEPRZOWINA



# DELIKATNY DRÓB





# DELIKATO NIEZAPOMNIANE DOZNANIA SMAKOWE



Niniejszy katalog został  
wyprodukowany na  
papierze certyfikowanym  
FSC®

