BASTION SMAKU

z natury rzeczy...

BASTION SMAKU

Smaki, z natury rzeczy możemy podzielić na te, które warte są zapamiętania oraz na te, których charakter trudno sobie przypomnieć choćby... nazajutrz.

Przedstawiając zawartość niniejszego katalogu chcemy – z jednej strony – przywołać smaki z lat minionych jak również wprowadzić Cię w meandry wykwintności dotąd niepoznanych. Wszystko to z nadzieją, że wspomnienia kulinarne przywoływać będą w pierwszej kolejności wyroby Bastionu Smaku.

Nasze wędliny mają osobliwy charakter. Zawdzięczamy go unikalnym kompozycjom przypraw i wyselekcjonowanym partiom mięsa. Wiemy, że najlepsze smaki i zapachy kryje w sobie natura. To ona zaskakuje bogactwem form i aromatów. Wonne zioła i przyprawy każdego dnia odkrywamy na nowo. Dzięki nim, nasze wędliny są wyjątkowe, a praca przeobraziła się w pasję. Z natury czerpiemy inspiracje i w niej odnajdujemy harmonię.

Jesteśmy przekonani, że wśród tak szerokiej palety wyjątkowości, każdy odnajdzie dla siebie osobliwą, z natury rzeczy, propozycję.

Filip Łomżyński

Jacek Łomżyński

SPIS TREŚCI

Wędliny dojrzewające – wędzone

Szynka Pruska 9
Szynka Mistrza Jacka 10
Schab Barona 11
Baleron Pruski 12
Bekon 13

Wędliny dojrzewające – suszone

Kaczka Mazurska 15
Wołowina Jarla 16
Wołowina Hebe 17
Kiełbasa Oschła 18
Szynczak 19
Schab Szlachecki 20
Polędwicza Borowa 21
Kąsek Żebrowy 22

Wędzonki

Zrazówka 27
Szynka Wędzona 28
Schab Wędzony 29
Baleron Wędzony 30
Boczek Wędzony 31
Słonina Wędzona 32

Kiełbasy wędzone

Kiełbasa Cesarza 34
Kiełbasa Książęca 35
Kiełbasa Królewska Sucha 36
Kiełbasa Królewska 37
Kiełbasa Pazia Sucha 38
Kiełbasa Pazia 39

Specjały Bastionu Smaku

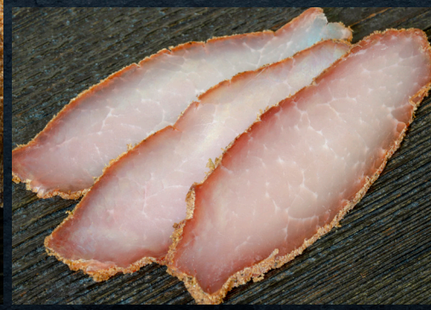
Przysmak Dziadka 43
Omasta Warmińska 44

BASTION SMAKU

Wędliny Dojrzewające Wędzone

BASTION SMAKU

Szynka Pruska



Prawdziwy rarytas dla koneserów. Długo dojrzewającą wędzoną szynkę, zamknęliśmy w osobliwej otulinie czosnkowo-ziołowej, która nadaje jej specyficznych walorów smakowych i wypełnia niespotykanym aromatem, gdy specjał dojrzewa. Smak szynki dopełniają dodatki, tj. świeże listki bazylii, mięta pieprzowa, słodki melon czy sery pleśniowe. Najwięcej komplementów otrzymuje od Pań, które upodobały sobie ten smakołyk. Idealnie podkreśla smak wszelkich trunków.

Szynka Mistrza Jacka

Dojrzewająca, wędzona szynka, której wyrafinowany smak uzyskaliśmy dzięki egzotycznym ziołom. Smakuje wybornie z wykwintnymi alkoholami, zwłaszcza z winem. Entuzjaści pleśniowych serów oraz owoców uznali ją za esencję smakowych połączeń. Dzięki wyrazistemu charakterowi nadaje blasku kulinarnym wydarzeniom, a każda uczta z Szynką Mistrza Jacka przemienia się w prawdziwie mistrzowski festiwal smaków.

Schab Barona

Dojrzewający wędzony schab, którego delikatność porównuje się z mięsem ryby. Powstaje w aromatycznym sosie z ziół, który podkreśla jego szlachetny smak. Jest jednym z ulubionych rarytasów dzieci oraz pań. Wielokrotnie wędzimy go zimnym dymem, dzięki czemu schab nabiera nieprzeciętnych walorów. Cząber, majeranek oraz pieprz sprawiają, że smakuje wyśmienicie jako składnik sałatek, w kompozycji z serami pleśniowymi i owocami lub bez dodatków.

Baleron Pruski

Jedna z najwyżej cenionych – obok szynki – polskich wędlin. Wędzony, dojrzewający baleron, oprawiliśmy wyjątkową otuliną z czosnku i ziół, aby nadały wędlinie osobliwego charakteru oraz niebywałych walorów smakowych. Doskonały kawałek mięsa, w którym niewielka ilość tłuszczu gwarantuje jeszcze większą przyjemność jedzenia. Dla dobrej zabawy smakami najlepiej łączyć go z liśćmi świeżych ziół, np. z miętą pieprzową lub bazylią. Idealny smak – zdaniem koneserów – uzyskuje się po jego wysuszeniu.

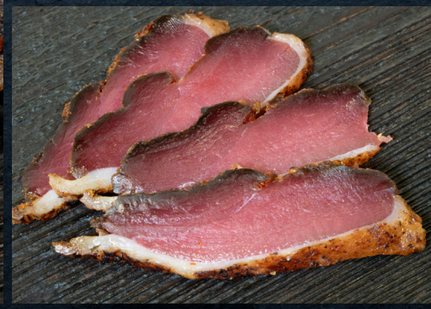
Bekon

Wspaniały boczek wędzimy na surowo zimnym dymem z drewna owocowego, żeby rozpływał się ustach. Posiada niespotykany smak i aromat, który idealnie komponuje się z włoskimi daniami i jajecznicą. Bywa również w centrum bardziej skomplikowanych kulinarnych eksperymentów. Źródło pełnowartościowego białka i tłuszczów nasyconych. Zawiera aminokwasy, które pomagają regulować funkcjonowanie układu nerwowego. Wpływa na poprawę nastroju i lepszą pamięć, zwiększa koncentrację i jest solidną porcją energii.

Wędliny Dojrzewające Suszone

BASTION SMAKU

Kaczka Mazurska



Subtelna, dojrzewająca pierś kaczki, która zdumiewa miękkością oraz dzikim, słodko-pikantnym smakiem. Precyzyjnie połączyliśmy eteryczny kminek z łagodną kolendrą, aby podkreślić cenne walory kaczego mięsa. Różnorakie papryki, na czele których stoi wyrazista papryka „peperoncino", ujmują pikanterią. Lubczyk zaś łączy wszystko rozważnie i wydobywa bogactwo aromatów, smacznie przyprawiając koneserów o romantyczny zawrót głowy.

Wołowina Jarla

W wyraziście mięsnym smaku ukryliśmy bukiet aromatycznych roślin, który łączy wszystko rozważnie i wydobywa bogactwo aromatów. Kolendra niczym wiatr napędza doznania kubków smakowych. Unikalnie delikatny mięsień po prostu rozpływa się w ustach. Wkrótce dociera do nas źródło oszałamiającego finiszu, pieprzna odyseja, osiąga doskonałość. Prawdziwy rarytas koneserów dojrzewającej wołowiny.

Wołowina Hebe

Pioruny błyskały niewyobrażalnie hojnie, zmysł nadciągającej przyjemności opętał umysł. Z połączenia grzmotów, ognia, aromatycznego dymu wyłoniła się Hebe. Smak niczym uosobienie wdzięku Bogini zawróci w głowie. Wyselekcjonowany mięsień rostbefu otulony ziołami, czerwonym warzywnym suszem zniewoli umysł. Któż mógłby oprzeć się tej delikatności. Pięknu doskonałego smaku dojrzewającej wołowiny.

Kiełbasa Oschła

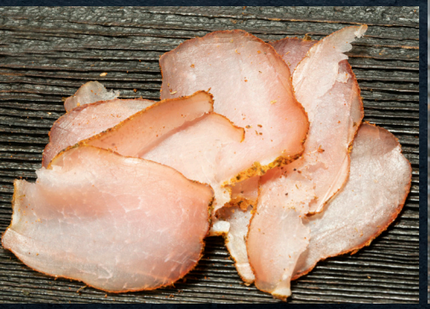
Dojrzewająca wędlina, nawiązująca do staropolskiej kiełbasy typu Palcówka. Siekany czosnek, mocno tłuczony pieprz i prozdrowotną gorczycę okryliśmy warstwą szlachetnego, grubo siekanego mięsa. Kiełbasa idealnie skomponowana, aby bezwarunkowo urzekać koneserów tego gatunku wędlin. Nabiera niebywałego charakteru, gdy wysycha. Staje się wtedy zupełnie nowym, zaskakującym podniebienia, rarytasem.

Szynczak

Dojrzewająca, niewędzona wędlina, której walory smakowe idealnie wydobywa czerwone wino. Dostojny mięsień szynki wieprzowej, którego smak podkreślają zioła o charakterystycznym orzeźwiającym aromacie. Słuszna porcja cytrynowej trawy oraz rozmarynu sprawia, że Szynczak smakuje doskonale samodzielnie i w połączeniu z dodatkami takimi jak melon Galia, sery i aromatyczne liście świeżych ziół.

BASTION SMAKU

Schab Szlachecki



Prawdziwa słodycz otulona wysublimowaną nutą pikanterii. Perfekcyjny produkt o bardzo przyjemnym i wyrazistym ziołowym aromacie oraz delikatnej strukturze mięsa. Bardzo dobrze komponuje się z różnymi dodatkami, a także w sałatkach. Niejednokrotnie swoim smakiem wzbudza uznanie jako indywidualista. Whisky, brandy lub koniak dogłębnie wydobywają bogactwo jego smaków, które bezspornie wzrastają, gdy się wysusza. Spośród wszystkich gatunków mięs jest najlepszym źródłem witaminy B1.

Polędwiczka Borowa

BASTION SMAKU

Burza intensywnych smaków i aromatów. Zawrotna ostrość papryki „peperoncino" oraz mocno odczuwalny zapach leśnych grzybów nadają zarówno początek jak i koniec kulinarnej odysei. Całej wyprawie towarzyszą zioła oraz miód, czyniąc polędwicę dostojną. Jedyna w swoim rodzaju przekąska do wszelkich alkoholi. Intensywność jej smaku zależy od stopnia wysuszenia, lecz na każdym jego etapie jest doskonała. Po całkowitym dosuszeniu odegra główną rolę w każdej kulinarnej improwizacji.

Kąsek Żebrowy

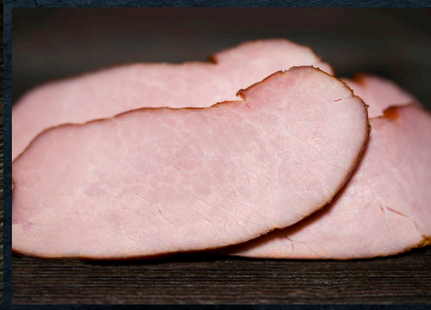
Suszona, dojrzewająca wędlina, której sznyt uzyskaliśmy dzięki połączeniu kolendry z kminkiem. Smak i aromat kąska podkreśliliśmy delikatną nutą czosnku oraz lubczyku. Podniebienia wielbicieli tego typu smaków zaskakuje ostrość różnolitych papryk. Wśród nich odważna „peperoncino" porywa pikanterią i sprawia koneserom radość. Odkryty na nowo, aby zniewalać i urzekać do obłędu. Każda jego odrobina niepostrzeżenie uwodzi.

BASTION

Wędzonki

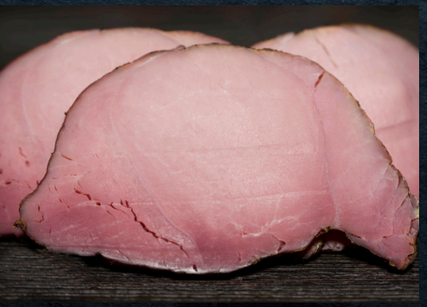
BASTION SMAKU

Zrazówka



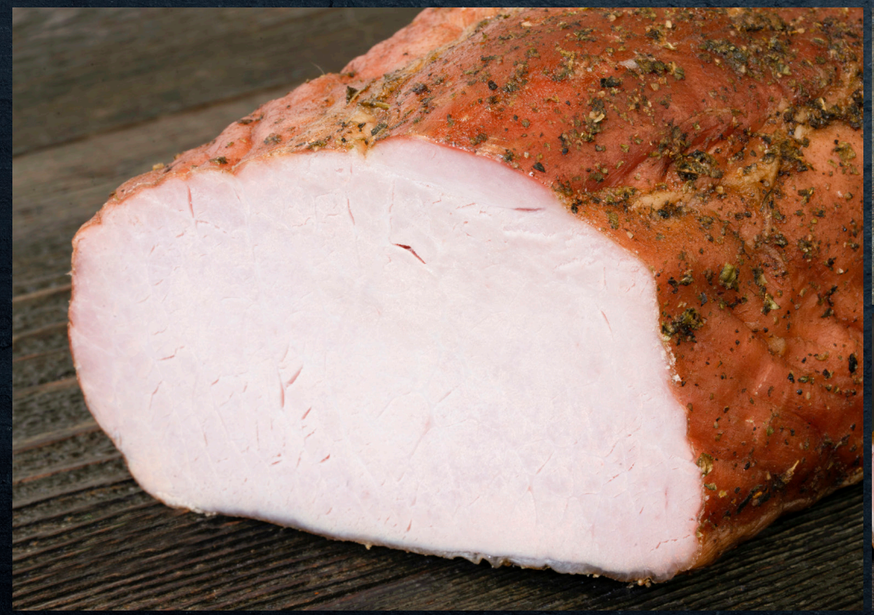
Delikatny mięsień szynki wieprzowej otoczyliśmy wybornym, naturalnym sosem z siekanym czosnkiem, by jego smak nie był ostry i jednocześnie zachowywał wszelkie walory prozdrowotne. Jej delikatność oraz wyjątkowy aromat to kwintesencja wysokiego gatunku wędliny. Jest wyśmienita osobno oraz jako składnik sałatek. Rarytas, którym szczególnie zachwycają się dzieci – wymagający smakosze i często wybredne niejadki. Doskonale smakuje z pieczywem, a także w połączeniu z serem gorgonzola lub parmezanem.

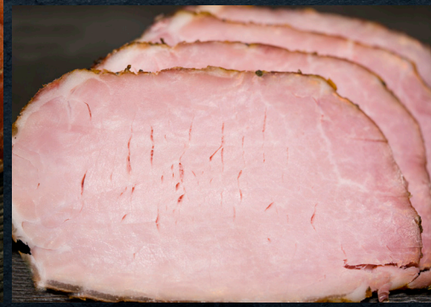
Szynka Wędzona



Tradycyjna staropolska wędlina, którą wykonaliśmy ze specjalnie wyselekcjonowanych kawałków szynki – dolnej zrazówki oraz tak zwanej kulki. Starannie dopasowaliśmy maceraty, w skład których wchodzi aromatyczny majeranek, czosnek oraz tymianek. Taktownie wydobywają prawdziwy smak mięsa i szlachetność szynki. Skomponowana z pomidorem lub ogórkiem nie wymaga niczego więcej.

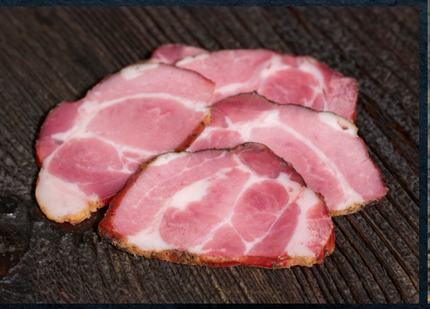
Schab Wędzony





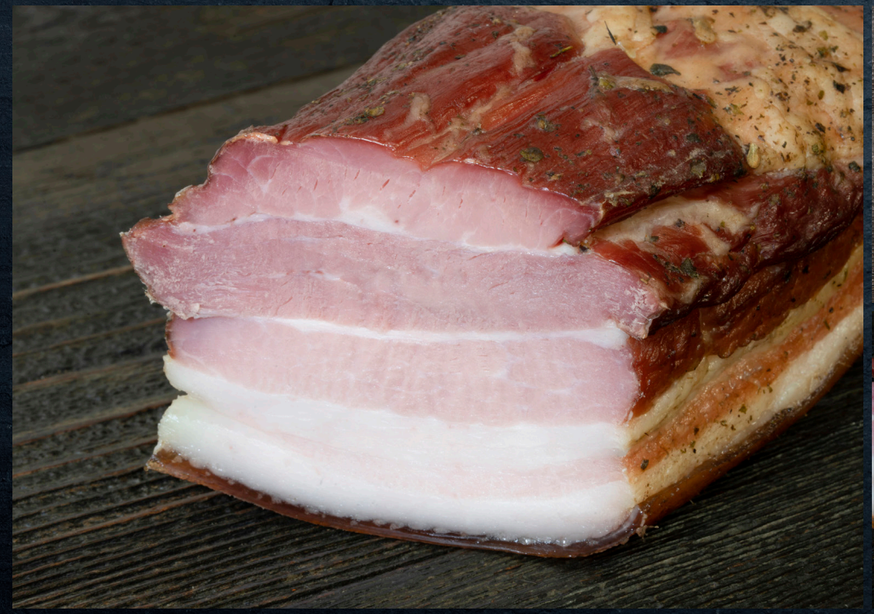
Delikatność i kruchość schabu oraz jego sznyt długo nie pozwala o nim zapomnieć. Produkt nawiązuje do tradycyjnej linii wędzonek. Osobliwego charakteru nadają mu aromatyczne zioła, będące bazą macerowania. Odpowiednio dobrana mieszanka ziół wydobywa z niego maksimum smaku. Jest kruchy, a jednocześnie soczysty. Idealna wędzonka do chleba, która sprawia, że poranna kanapka będzie zachwycała aromatem przez cały dzień.

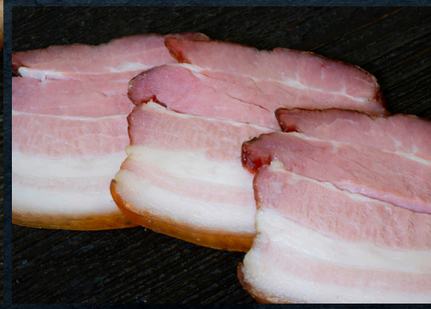
Baleron Wędzony



Dla miłośników smaku to prawdziwe „niebo w gębie". Staropolski kawał mięsiwa zaspokoi najbardziej wymagającego entuzjastę mięsa. Odpowiednie zestawienie majeranku, czosnku i estragonu leży u podstaw perfekcyjnej kompozycji maceratów. Idealny jako przekąska czy też dodatek do wielu potraw. Oprócz doskonałego źródła żelaza i pełnowartościowego białka zawiera cenne minerały. Smakowity baleron to ulubieniec członkiń Klubu Bastionu Smaku.

Boczek Wędzony





Boczek o wyjątkowym smaku i zapachu domowej wędzonki. Nawiązuje do tradycyjnej linii wędzonek. Wykonaliśmy go na bazie aromatycznych ziół, których podstawę stanowi czosnek, majeranek oraz pieprz. Koneserzy traktują go często jako apetyczny dodatek do dań. Staje się wtedy królem wielu improwizacji kulinarnych i nagradza potrawy smakiem oraz aromatem, podkręcając każdy, nawet zróżnicowany jadłospis.

Słonina Wędzona

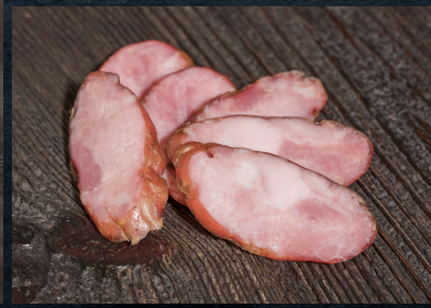
Okrasa każdej kuchni. Wędzona słonina nawiązuje do tradycyjnej linii wędzonek, której aromat nadaje sól kamienna oraz szlachetny dym z drewna owocowego. Słonina, będąca samym w sobie niekwestionowanym smakołykiem, to bohater aromatycznych kuchennych improwizacji. Niezastąpiony smakołyk i przywoływacz wspomnień z dzieciństwa.

Kiełbasy Wędzone

Kiełbasa Cesarza

Wyjątkowa i niespotykana pod każdym względem kiełbasa, która zaskakuje odrobiną pikanterii. Skrupulatnie ją tworzymy, aby cechowała się wyrafinowanym smakiem wędzonej papryki. Doskonale zestroiliśmy aromatyczną gorczycę i kolendrę ze szlachetnymi, niewielkimi kawałkami szynki, które dowodzą niezaprzeczalnie perfekcyjnemu i dopracowanemu smakowi.

Kiełbasa Książęca

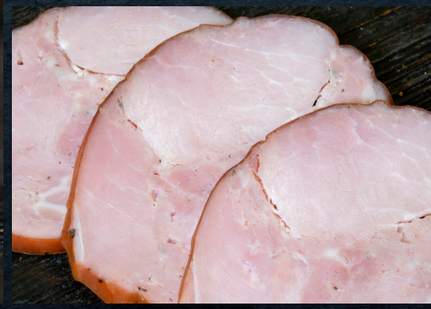


Delikatna kiełbasa, którą tworzymy z dużych kawałków szynki i łączymy je z ziołami oraz świeżo rozdrobnionym czosnkiem. Dzięki nim przyspiesza metabolizm i jest idealnym towarzyszem podczas wycieczek, biwaków oraz dalekich wypraw. To bogate źródło energii oraz szeroka paleta smaku i aromatu, który wzmacniamy bukowo-olchowym dymem. Uwielbiana przez dzieci, smakuje wybornie bez innych dodatków.

Kiełbasa Królewska Sucha

Wędzona w wonnym, bukowo-olchowym dymie kiełbasa, którą tworzymy z wyselekcjonowanych kawałków szlachetnej szynki. Jej walory smakowe i aromatyczne uzyskujemy między innymi dzięki odpowiedniej ilości czosnku i tłuczonego pieprzu. Używane przez nas zioła oraz specjalne techniki suszenia sprawiają, że staje ona na piedestale wędliniarskich wyrobów.

Kiełbasa Królewska



Tworzymy ją ze szlachetnych kawałków szynki, doprawianych aromatycznymi roślinami. Jej wyborny smak i aromat uzyskujemy dzięki wędzeniu w wonnym, bukowo-olchowym dymie. Gdy jest gotowa, znana jest z miękkości i delikatności. Po kilkudniowym suszeniu nabiera wyrafinowanego smaku i staje się idealną. Nacechowana wyjątkowym artyzmem jest doskonała z pieczywem oraz jako składnik sałatek.

Kiełbasa Pazia Sucha

Unikat wśród wędlin. Podsuszona kiełbasa, której przyciągające wnętrze – pomimo wysychania – zaskakuje subtelną miękkością. Zachwycający smak i zapach uzyskujemy łącząc najwyższej klasy mięso z dobroczynnym jałowcem, zbawienną kolendrą oraz wzmacniającym czosnkiem. Wspólnie tworzą orszak prowadzący wprost do eksplozji niepohamowanego apetytu. Niebywała alternatywa dla kabanosa.

Kiełbasa Pazia

Kiełbasa o harmonijnej konsystencji, którą stworzyliśmy z drobnych, różnorodnych kawałków mięsa, łącząc je z wyjątkowymi przyprawami. Idealna propozycja kulinarna, zarówno na ciepło jak i na zimno. Dobraliśmy mieszankę ziół w taki sposób, aby kiełbasa – po podgrzaniu – eksplodowała aromatem. Wyborny smak uzyskujemy dzięki grillowaniu lub smażeniu.

Specjały Bastionu Smaku

Unikalna słonina o jasnokremowej barwie i opalonej skórce. Tkwi w niej tradycja polskiego smaku. Wyjątkowego charakteru słonienie nadaje aromatyczny czosnek, sól kamienna oraz wyrazisty cząber. Najlepszy zapach i smak osiąga wtedy, gdy nabiera temperatury pokojowej. Koneserzy mawiają, że „Im dziadek starszy, tym dostojniejszy", zatem warto pozwolić przysmakowi odpocząć w opakowaniu kilkanaście dni. Stanie się wówczas delikatniejszy, a jego ziołowy bukiet przeniknie do każdej cząstki szlachetnej słoniny.

Omasta Warmińska

Szlachetny tłuszcz, skwarki, czosnek i cebula to kompozycja wykwintnego smalcu. Uzupełniliśmy go ziołami, które z rozmysłem opalamy. Nabiera wtedy subtelności oraz niepowtarzalności. Najbardziej niedocenione źródło tłuszczu, posiadające wiele zalet. Najlepsze walory smakowo-zapachowe uzyskujemy, spożywając go w temperaturze pokojowej. Kromka chleba z Omastą i plastrem Schabu Szlacheckiego zniewala najbardziej wyrafinowane kubki smakowe.

BASTION
SMAKU
z natury rzeczy...
www.bastionsmaku.pl
BASTION
SMAKU

BASTION SMAKU

Bastion Smaku Sp. z o.o.
Ruś 2, 10-687 Olsztyn

Jacek Łomżyński
tel. 601 428 149
sklep@bastionsmaku.pl

www.bastionsmaku.pl
www.facebook.com/BastionSmaku