

REKOMENDACJA  
**Gault&Millau**  
L'expert gourmand

[www.markowska.pl](http://www.markowska.pl)

TRADYCYJNE WĘDLINY  
**FOŁTA**  
MARKOWA

*Jakość  
bez kompromisów*





Produkty oznaczone tym znakiem w katalogu  
wpisane są na **Listę Produktów Tradycyjnych**  
prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Od początku swej działalności w 1989 roku jest to przedsiębiorstwo rodzinne, w którym pracuje m.in. Jaf Fołta jego żona Czesława, syn i zięć. Udało się nam umiejętnie połączyć tradycję z nowoczesnością. Zakład powstał na bazie gospodarstwa rolnego prowadzonego przez właścicieli. Początkowo produkowano kilkaset kilogramów wędlin tygodniowo. Z czasem podnosząc ilość wyrobów do blisko 7,5 tony. Dostępne są one na terenie województwa podkarpackiego ale i w sklepach ze zdrową żywnością w Warszawie czy Krakowie.

Nie produkuje się tu na masową skalę, bo dewiza właściciela brzmi najważniejsza jest jakość, a nie ilość. Wędliny powstają zgodnie z tradycyjnymi metodami dzięki przestrzeganiu receptur jakimi stosowano w regionie jeszcze w latach 50. XX wieku. Mimo to firma spełnia wszystkie wymogi związane z produkcją wędlin, w tym wdrożony system HACCP, którego prowadzenie możliwe było po gruntownej modernizacji zakładu w 2003 roku.

Surowce skupujemy od lokalnych producentów, bowiem wieś Markowa słynie z hodowli świń. Nie do pomyślenia byłoby kupowanie mięsa świń hodowanych na dużych farmach. Tajemnica sukcesu ich wyrobów tkwi właśnie w składzie surowca i sposobie przygotowania mięsa do kielbasy. Komora wędzarnicza jest opalana drewnem olchy, buku, grabu, a sam proces wędzenia trwa nawet do 12 godzin. Chodzi o to aby uzyskać niepowtarzalny smak i aromat wyrobu. W nowoczesnych komorach wędzarniczych proces wędzenia sterowany jest komputerowo. Tu ciągle liczy się detal, słuch i precyzyjne oko.

Produkowane są m.in. kielbasa markowska, szynka w ziołach, boczek wędzony, kabanosy, schab ze śliwką, schab nadziewany mięsem, szynka wiejska, baleron, słonina w papryce, kiszka wiejska, salceson, żeberka wędzone. Pojawiły się także wyroby w słoikach: golonka babuni i przysmak zapiekany markowski. Nowością szybko zdobywającą uznanie Klientów jest kielbasa Jana z Markowej.

Nasz sztandarowa kielbasa wiejska markowska otrzymała „Złotą Perłę” w ogólnopolskim konkursie na targach POLAGRA FARM w Poznaniu. została także wpisana na Listę produktów Tradycyjnych. Wyróżniającej się smakiem kielbasie suchej markowskiej suszonej w procesie produkcji przez około 3 tygodnie przyznano 1 nagrodę w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów” i Złotą Perłę.





Kielbasa markowska



**Kielbasa sucha**



**Kielbasa chudzinka**



**Markuski**



**Kielbasa swojska**



Krakowska podsuszana



Kielbasa Smaczna - Szykowa



Kielbasa Jana



Kabanosy



**Szynka Mini w ziołach**



**Połowiczka nadziewana**



**Baleron Markowski**



**Szynka markowska**



Szynka na kapuście



Szynka Mini pieczona



**Szynka chudzinka**



Schab wędzony



Schab nadzewany mięsem



Schab ze śliwką



Schab z tłuszczkiem



Sękacz markowski



Paszтет Mistrza Jana



**Pasztetowa**



**Pasztet z żurawiną**



**Pasztet pieczony**



**Salceson Wiejski z Markowej**



Zajaczek - Pieczeń Markowska



**Boczek pieczony**



**Boczek rolowany**



**Golonka pieczona**



**Żeberka wędzone**



Kielbasa biała Markowska



Stonina w papryce



Udziec pieczony



Galareta Domowa - Studzina



**Kaszanka**



**Kiszka biała**



**Kości wędzone**



**Mięso po Markowsku**



Boczek Markowski do smarowania



Golonka Markowska



Kielbasa z okrasą



Pasztet Markowy



Przymak zapiekany Markowski



Schab w galarecie



Smalec ze skwarkami



Smalec domowy



Tradycyjne Wyroby Wędliniarskie  
Jan Fołta w Markowej

37-120 Markowa 409  
tel. 17 226 55 57, 17 225 03 19,  
fax 17 225 03 18,  
e-mail: [biuro@markowska.pl](mailto:biuro@markowska.pl)

[www.markowska.pl](http://www.markowska.pl)