



Zaltech

World of Spices



Zaltech to działająca globalnie firma z sektora małej i średniej przedsiębiorczości, z udziałem eksportu sięgającym 99%. Nasze produkty trafiają do ponad 40 krajów na całym świecie. Produjemy mieszanki przyprawowe dla przemysłu spożywczego. Głównie dostarczamy nasze produkty dla przemysłu przetwórstwa mięsa.

Zaltech is a globally operating, privately held company with an export share of over 99%. Our products are found in over 40 countries throughout the world. We produce spice mixtures for the food industry. In particular we are proven specialists for the meat processing industry.



World of Zaltech

Nasz duch

Szybkość przed wielkością. Duch współpracy zespołowej zamiast samotnych wojowników. Osobiście, dynamicznie, niezawodnie. Liczy się gwarantowana jakość.

Spirit

Speed before size. Team spirit instead of lone fighters. Personal, dynamic, reliable. Our handshake counts.

Surowce

Sami kupujemy surowce w krajach ich pochodzenia. Czy to w Indiach, Chinach, Ameryce czy w Europie. Zaltech sprawdza swój zakup na miejscu i zapewnia wysokiej jakości surowce.

Raw materials

Our raw materials are purchased directly from their source. Be it in India, China, the Americas or Europe. Zaltech examines its purchases on site, ensuring that our products have the quality of excellent raw materials.

Rozwój

Indywidualnie dobrane rozwiązania dla każdego naszego klienta, zamiast masowej produkcji.

Development

Custom-made individual solutions instead of mass production. For every single customer.

Produkcja

Najnowocześniejsze urządzenia gwarantują wysoką jakość produktu. Nasza certyfikacja wg. ISO 22000:2005 gwarantuje profesjonalizm i bezpieczeństwo.

Production

Ultra-modern equipment ensures top quality products. Our certification according to ISO 22000:2005 is a guarantee of our professionalism and safety.

Produkty

Nasze mieszanki przyprawowe stanowią inteligentną kombinację smaku i funkcjonalności. Perfekcyjnie dobrane do regionalnych wymagań i życzeń naszych klientów.

Products

Our spice mixtures are intelligent combinations of good taste and functionality. A perfect blend to match the regional requirements and desires of our customers.

Rynki

Jesteśmy partnerem dla dystrybutorów i bezpośrednich klientów na całym świecie.

Markets

We are partners for distributors and direct customers around the world.



W 2000 roku Helmut Gstöhl przejmuje najpierw zarząd spółki, a w 2002 od Horsta Zalto udziały w spółce. Odtąd działalność firmy skupia się na mieszankach przyprawowych i dostarczaniu rozwiązań dla przemysłu spożywczego.

Dział rozwoju i zakład produkcyjny Zaltech znajdują się w miejscowości Moosdorf koło Salzburga (Austria). Produkty trafiają do odbiorców na całym świecie za pośrednictwem międzynarodowej sieci partnerów handlowych.

In 2000, Helmut Gstöhl first took over the management, and then, in 2002, Horst Zalto's partner shares. Since that time the company has concentrated on making spice mixtures and finding product solutions for the food industry.

Moosdorf houses the Zaltech development and production center which is near Salzburg (Austria). Our products are sold worldwide by an international network of partners.



Dzięki nam środki spożywcze są smaczne, ponieważ oferujemy idealnie dobrane mieszanki smakowe. Nowocześnie, przejrzysto, długofalowo.
We don't only sell good taste, we also have it. Modern. Transparent. Sustainable.

Siedziba główna Zaltech w Moosdorf



Produkcja Zaltech, rozwój i sprzedaż w Austrii. Nasze produkty trafiają do ponad 40 krajów na całym świecie.
Zaltech Production, Development and Sales in Austria. The starting point for export to over 40 countries around the world.



Docieramy tam,
gdzie pieprz rośnie.

We actually go where the pepper grows.

Gdzie rośnie najlepszy gatunek pieprzu, najszlachetniejsza papryka, najbardziej aromatyczny majeranek...? Znamy najlepsze tereny upraw na całym świecie, łączymy je z lokalnymi smakami i upodobaniami naszych klientów. Staranne zakupy stanowią podstawę jakości naszych produktów. Doświadczenie wielu lat, dobre osobiste kontakty z plantatorami lokalnymi i handlowcami w Indiach, Chinach, w Ameryce i Europie - to wszystko wpływa na smak w produktach naszych klientów.

Where does the most intense kind of pepper grow, the noblest paprika, the sweetest smelling marjoram...? We know the best arable fields around the world and combine them with the regional tastes and preferences of our customers. Through careful sourcing we lay the foundation for the quality of our products. Experience gathered over many years, good personal contacts with the farmers and traders on site in India, China, the Americas or Europe. You can taste this in our customers' products.

Wieloletnie doświadczenie, dobre osobiste kontakty w najlepszych rejonach uprawowych świata. Staranne zakupy stanowią podstawę jakości naszych produktów.

Many years of experience, good personal contacts where the world's best cultivations can be found. That is the basis of the quality of our products.



Znamy najlepsze tereny upraw na całym świecie. We know the best spice-fields in the world.



Mr. Chili



Co znaczą indywidualne, inteligentne rozwiązania? Rozwiązania Zaltech oferują optymalne połączenie wymogów funkcjonalnych i regionalnych upodobań smakowych. Nasze mieszanki przyprawowe stanowią jedyne w swoim rodzaju produkty kombi, których receptury tworzymy specjalnie dla naszych klientów, testując je równocześnie w naszym laboratorium. Dzięki temu jesteśmy w stanie wyprodukować wyjątkowo szybko dopracowane szczególnie produkty i dostarczyć je w każdej żądanej ilości.

Nasze silne strony: Tworzymy optymalną kombinację funkcji i smaku. I to tak, że nasi klienci są zachwyceni.

What are intelligent, individual solutions? Zaltech solutions are the best way for you to combine functional requirements and regional taste preferences. Our spice mixtures are unique blends. The recipes are compiled in-house, in our own development department, according to the particular wishes of our customers. This puts us in a position to create solutions quickly and to supply them in any quantity desired.

Our strengths: We develop perfect combinations of function and taste. So quickly, that we never cease to amaze our customers.



We develop ...
enthusiastic customers

Wprowadzamy ... naszych klientów w zachwyt.



Tworzymy odpowiednio dopasowane receptury.
We develop customized recipes.



Tajemnica naszej kuchni: smak, koordynacja, elastyczność

Logistyka Zaltech:
Punktualność dla naszych
partnerów na całym świecie.
*Zaltech logistics:
Always there for our partners
all around the world.*

our secret: taste, timing, flexibility

Poprzez skoncentrowanie się na mieszankach suchych dysponujemy specjalnym know-how: znamy technologie przetwarzania przyjazne dla produktu, aby zapewnić wyjątkowe, jedyne w swoim rodzaju właściwości smakowe naszych wyrobów. Najnowocześniejsza technika urządzeń gwarantuje jakość naszych mieszanek przyprawowych.

Thanks to our focus on dry mixtures, we have developed a very specialised know-how: We know which processing technologies treat the product tenderly in order to ensure that the unique taste qualities of our products are not lost. Our ultramodern equipment ensures the quality of our spice mixtures.

Procesy w naszym przedsiębiorstwie, certyfikowane według ISO 22000:2005, gwarantują powtarzalność standardów jakości i tym samym stałą gotowość dostaw. Taką pewność mogą posiadać partnerzy handlowi i klienci na całym świecie.



The processes in our company are certified according to ISO 22000:2005, they guarantee continuous quality standards and thus constant supply to our customers.

Sales partners and customers around the world rely on these principles.



Właściwa mieszanka to Państwa sukces.

Your success – the right mixture.

Nasza praca przyczynia się w istotny sposób do sukcesu produktów naszych klientów. Przy tym, jak przy każdej recepturze chodzi o perfekcyjnie dobraną mieszankę. Specjalne dodatki firmy Zaltech to know-how, smak i niezawodność. Zaopatrujemy klientów z następujących branż przemysłu spożywczego:

Wyroby mięsne
Dania gotowe
Przekąski
Ryby i owoce morza
Wyroby piekarnicze

Our work is an integral part of the success of our customers' products. As with every recipe, the perfect blended mixture is what matters the most. Zaltech's special ingredients are: know-how, good taste and reliability. We supply customers in the following areas of the food industry:

meat products
convenience food
snacks
fish & shellfish
bakery products ...



Skupiamy się na tych dziedzinach, w których możemy zaliczać się do najlepszych.
We focus on those areas in which we are considered to be among the best.





1. Helmut Gstöhl i Helmut Lenz, wspólnicy Zaltech Moosdorf
2. Tadeusz Jedynak, dyrektor zarządzający Zaltech Polska i jego syn Tomasz Jedynak
3. Zaltech Polska

1. Helmut Gstöhl and Helmut Lenz Shareholders of Zaltech, Moosdorf
2. Tadeusz Jedynak, Managing Director of Zaltech Poland and his son Tomasz Jedynak
3. Zaltech Poland

Rynki Zaltech markets

Dla nas liczy się przede wszystkim niezawodność, zrównoważony rozwój i rzetelność.

What matters to us: reliability, sustainability and handshake quality.



Na bazie osobistych kontaktów rodzą się nasze międzynarodowe partnerstwa. Nasz sukces polega na osobistym zaangażowaniu na rzecz naszych klientów – na zaangażowaniu wykraczającym poza ramy zwykłego codziennego handlu. Jesteśmy otwarci na nowe kontakty i współpracę z partnerami z całego świata

Our international partnerships are based on personal relationships. Our success is built on our personal commitment to our customers – on dedication above and beyond regular daily business. We are open to new encounters and cooperation with partners throughout the entire world.



Euro Weisswurst Combi
 Zutaten: Siehe Produktspezifikation !

 Dosierung g / kg: 9 Artikel-Nr.: 110260 Netto-Gewicht in kg: 2,0 kg
 Mindestens haltbar bis Ende: 06/2012 Kühl und trocken lagern
 Zaltech GmbH, 5102 Anthering/Salzburg, Stainachstr. 1, AUSTRIA
 Tel. +43-6223-3211-0 Fax +43-6223-3211-4
 www.zaltech.com office@zaltech.com
 QS/ISO 9001 zertifiziert L-F8792 A

weisswurst Combi
 Siehe Produktspezifikation !

 Artikel-Nr.: 110260 Netto-Gewicht in kg: 2,0 kg
 bis Ende: 06/2012 Kühl und trocken lagern
 Anthering/Salzburg, Stainachstr. 1, AUSTRIA
 Tel. +43-6223-3211-0 Fax +43-6223-3211-4
 office@zaltech.com
 L-F8792 A

