



**АССОРТИМЕНТНАЯ
ЛИНЕЙКА**



ОТБОРНОЕ
СЫРЬЕ

СТАНДАРТ
КАЧЕСТВА

ПРЕКРАСНЫЙ
ИСТОЧНИК ЭНЕРГИИ
НА ВЕСЬ ДЕНЬ



QYZYL SAIA

ОРИГИНАЛЬНАЯ
РЕЦЕПТУРА

БЕЗ ГМО

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ
НАТУРАЛЬНЫХ
СПЕЦИЙ



Сур-Ет

Процесс приготовления





Портфель продуктов

Ассортимент мясных копчено-вяленых деликатесов
QYZYL SAIA включает в себя более 10 видов

Конина

- Шужук
- Жая
- Казы
- Жамбас
- Бастурма
- Карын
- Карта

Говядина

- Грудинка
- Карбонад
- Шея
- Бастурма



Линейка кускового мяса

Кусковое мясо, жая, казы, шужук производятся для приготовления традиционных казахских блюд.

В сочетании со свежим или ферментированным мясом, копчено-вяленое мясо отдает тонкий аромат копчения при варке, что делает вкус готового блюда уникальным и самобытным.

Как производитель мы рекомендуем отваривать кусковое мясо, не менее 2,5 часов, предварительно обернув в пищевую пленку, соблюдая пропорцию: на 1 кг мяса 3 литра воды.

Вакуумная упаковка позволяет увеличить срок хранения продукта, а так же дает возможность транспортировать деликатес без проникновения постороннего запаха как в упаковку, так и за ее пределы.



Нарезки:

В линейке продуктов под брендом QYZYL SAIA производятся так же мясные копчено-вяленые деликатесы в виде нарезок.

Готовые к употреблению мясные нарезки производим из конины и говядины.

В ассортименте нарезок: грудинка, шейка, карбонад, бастурма, жамбас.

