

ЯНВАРЬ 2023



КАЗБЕЕФ

МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА



METRO

МЯСО

«МЕТРО Кэш энд Керри» ЖШС заңды тұлғаларға, кәсіпкерлік қызмет субъектілеріне және жеке тұлғаларға қызмет көрсетеді. «МЕТРО Кэш энд Керри» ЖШС ұсыныстың әрекет ету кезеңінде бағаларды өзгерту құқығын сақтайды. Тізімдемелерде көрсетілген тауарлардың суреттері сатылымдағы тауарлардан ерекшеленуі мүмкін. Міндетті сертификаттауға жататын барлық тауарлар сертифицирталған. Науқанға қатысатын тауар саны шектеулі. Науқан бойынша қатысатын тауарлар бойынша барлық ұсыныстар тек тауар МЕТРО сауда орталығында болған жағдайда ғана жарамды.

ТОО «МЕТРО Кэш энд Керри» обслуживает юридических лиц, субъектов предпринимательской деятельности и физических лиц. ТОО «МЕТРО Кэш энд Керри» оставляет за собой право изменять цены в период действия предложения. Фото товаров в каталоге могут отличаться от товаров в продаже. Товары, подлежащие обязательной сертификации, сертифицированы, количество товара, участвующего в акции, ограничено. Все предложения по товарам, участвующим по акции, действительны только при наличии товара в торговом центре МЕТРО.



УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ



ЖАРКА НА СКОВОРОДЕ



ТУШЕНИЕ



ЖАРКА НА ГРИЛЕ



ВЕС ПРОДУКТА



ВАРКА



ОХЛАЖДЕННЫЙ ПРОДУКТ



ЗАПЕКАНИЕ



ЗАМОРОЖЕННЫЙ ПРОДУКТ



САМАЯ ВЫСОКАЯ СТЕПЕНЬ МРАМОРНОСТИ ГОВЯДИНЫ.



СТЕПЕНЬ МРАМОРНОСТИ, КОТОРАЯ ОТЛИЧАЕТСЯ ВЫСОКИМ КАЧЕСТВОМ, НО ИМЕЕТ БОЛЕЕ НИЗКУЮ МРАМОРНОСТЬ ПО СРАВНЕНИЮ С МЯСОМ КАТЕГОРИИ "PRIME".



СТЕПЕНЬ МРАМОРНОСТИ, КОТОРАЯ ИМЕЕТ БОЛЕЕ НИЗКУЮ МРАМОРНОСТЬ ПО СРАВНЕНИЮ С МЯСОМ КАТЕГОРИИ "PRIME" И "CHOICE".

SIRLOIN
КОСТРЕЦ

TENDERLOIN
ВЫРЕЗКА

RIB EYE
ТОЛСТЫЙ КРАЙ

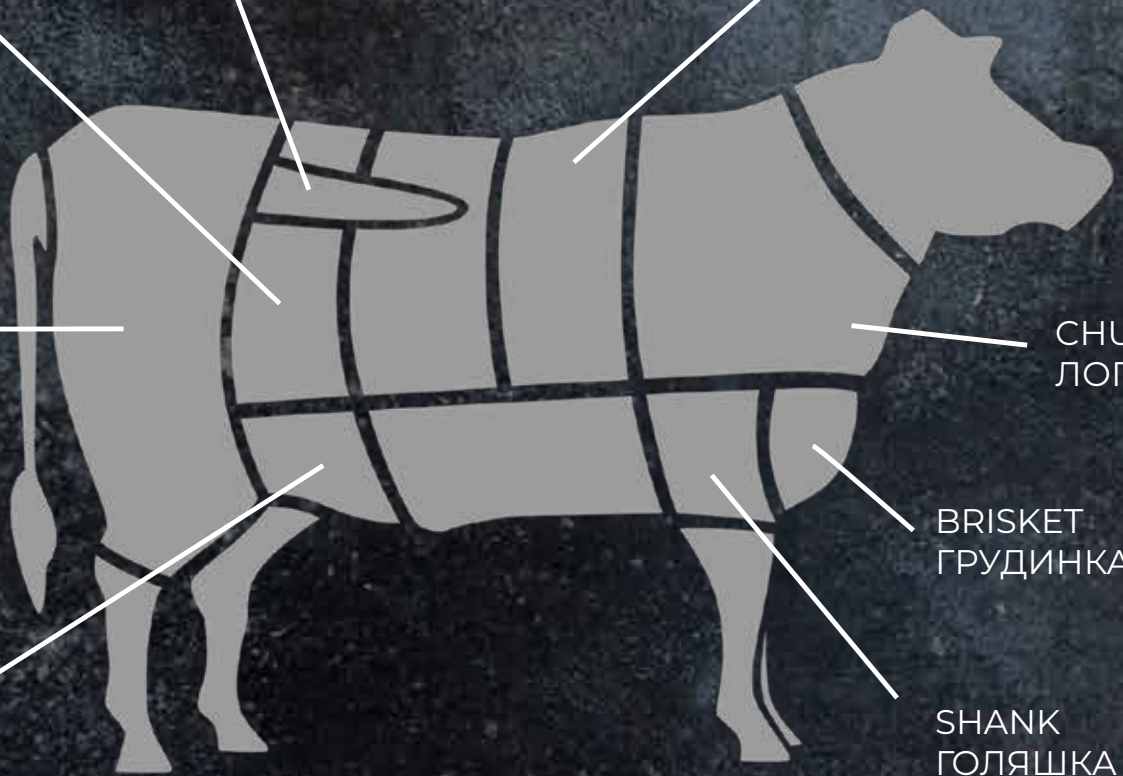
ROUND
ЗАДОК

CHUCK
ЛОПАТКА

FLANK
ПАШИНА

BRISKET
ГРУДИНКА

SHANK
ГОЛЯШКА



СПИННОЙ ОТРУБ 1/3

RIB EYE, LIP-ON, 112A



3,0-4,0



Мякоть спинного отруба без костей с наибольшим количеством жировых прослоек. Мясо нежное, сочное и имеет насыщенный говяжий вкус и аромат. Является классическим отрубом для приготовления стейков.

APT. 125246



APT. 131542



8 999



СПИННОЙ ОТРУБ

RIB EYE, LIP-ON, 112A

3-4



APT. 161374



14 999

APT. 161372

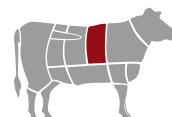


APT. 161373



21 999

APT. 161371



ТОЛСТЫЙ КРАЙ skinpack

0,5-0,6



APT. 155251



13 999



APT. 164634



19 999

ПОЯСНИЧНЫЙ ОТРУБ 1/3

STRIPLOIN, BONELESS, 180

2,5-3,0



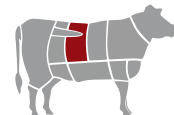
Поясничный отруб, который состоит из более крупных и нежных волокон. Мраморность в нем выражена меньше по сравнению с рибаем, однако мясо имеет более концентрированный мясной вкус.



APT. 118239

APT. 125248

7 999



ПОЯСНИЧНЫЙ ОТРУБ

STRIPLOIN, BONELESS, 180

3-4

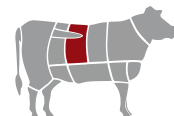


APT. 161369

APT. 161367



14 999



ПОЯСНИЧНЫЙ ОТРУБ

STRIPLOIN, BONELESS, 180

3-4

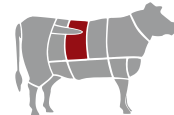


APT. 161370

APT. 161368



20 кг **7 199** 1 кг
1 кг **8 799** 1 кг



ТОНКИЙ КРАЙ

skinpack

0,5-0,6



APT. 155252

11 499



APT. 164635

14 999



ВЫРЕЗКА ИЗ ЛОПАТКИ

SHOULDER TENDER, 114F



1,1-1,3

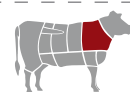


Отруб с тонковолокнистой, плотной и нежной текстурой мяса. Подходит как для запекания, так и тушения.

АПТ. 130979

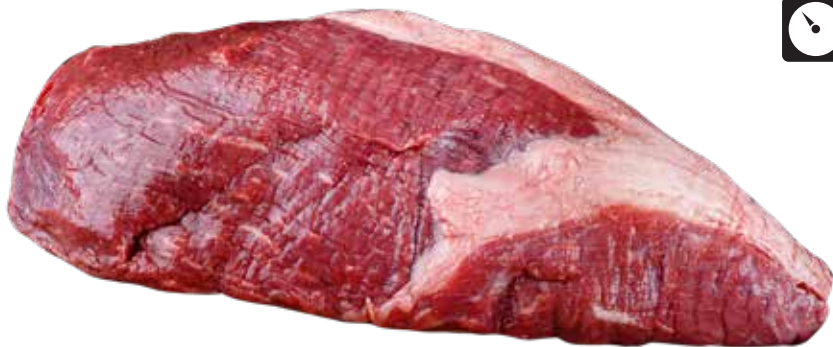
АПТ. 130275

5 199



ПЕРЕДНЯЯ ЧАСТЬ ЛОПАТКИ

CHUCK TENDER 116B



1,0-1,4



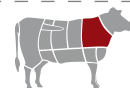
Отруб с превосходным вкусом и текстурой. Мясо получается сочным при приготовлении на низких температурных режимах. Также можно запекать.

АПТ. 129719

АПТ. 118247

20 кг **4 499** 1 кг

1 кг **5 199** 1 кг



ВЫРЕЗКА

TENDERLOIN DEFATTED, 190



1,3-1,6



АПТ. 161378



АПТ. 161376



17 999



АПТ. 125247



АПТ. 133794



14 999



ФИЛЕ НАРУЖНАЯ ЧАСТЬ БЕДРА

EYE OF ROUND, 171C



1,0-2,0



Постное мясо, так как в мякоти огузка мало межмышечного жира. Огузок используют для приготовления бульонов, тушеного мяса, котлетного фарша, для жарки кусками.

АПТ. 129717



АПТ. 125240



4 999



НАРУЖНАЯ ЧАСТЬ ЛОПАТКИ

CLOD 114E



1,0-1,9



Отруб, представляющий собой наружную часть лопатки. Имеет прекрасный аромат, мягкость и сочность. Филе лопатки служит основой для известных стейков «Флэт Айрон», «Топ Блэйд» и используется для приготовления фарша.



АПТ. 129729

20 кг **4 499** 1 кг



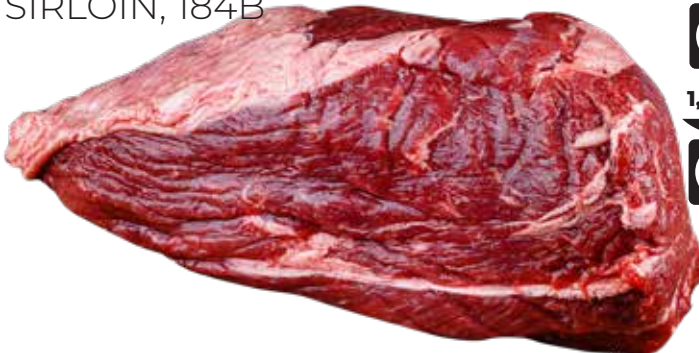
АПТ. 118799

1 кг **5 099** 1 кг



ВЕРХНЯЯ ЧАСТЬ ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА

TOP SIRLOIN, 184B



0,6-1,0



1,9-2,8



Верхняя часть заднего отруба. Благодаря своей универсальности, кострец может стать основой для приготовления любого блюда. Его рекомендуется запекать, жарить на сковороде и на открытом огне.

АПТ. 129727



АПТ. 118238



20 кг **4 499** 1 кг

1 кг **4 899** 1 кг



ВНЕШНЯЯ ЧАСТЬ ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА

OUTSIDE ROUND, 171B



0,7-1,2



5,0-7,0



Ароматный и экономичный отруб, идеально подходит для запекания, тушения и томления. Также используется при приготовлении фарша и нежирных бульонов.

АПТ. 129725

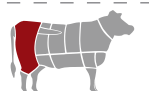


АПТ. 125241



20 кг **4 299** 1 кг

1 кг **4 899** 1 кг



ВНУТРЕННЯЯ ЧАСТЬ ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА

ROUND TOP, INSIDE, 168



0,7-1,2



5,0-7,0



Умеренно-нежный отруб, вырезающийся из верхней части задка. Имеет насыщенный говяжий вкус и яркий мясной аромат.

APT. 129724



APT. 118785



20 кг **4 499** 1 кг

1 кг **4 999** 1 кг



НИЖНЯЯ ЧАСТЬ КОСТРЕЦА

INSIDE SKIRT



1,0-1,4



APT. 129716



APT. 118774



20 кг **4 999** 1 кг

1 кг **5 499** 1 кг



ГРУДНОЙ ОТРУБ

BRISKET, DECKLE-OFF, BONELESS, 120



0,7-1,0



2,0-3,8



APT. 133797



APT. 118267



20 кг **4 699** 1 кг

1 кг **4 999** 1 кг



ШЕЙНЫЙ ОТРУБ

CHUCK, SQUARE-CUT, BONELESS, 115



0,8-1,2



3,0-5,0



APT. 129728



APT. 118800



20 кг **3 999** 1 кг

1 кг **4 799** 1 кг



ЗАДНЯЯ ЧАСТЬ ЛОПАТОЧНОГО ОТРУБА

CLOD 114E



0,8-1,0



3,0-4,5



Отруб отличается сильным мясным ароматом. Лучше всего подходит для тушения и томления, при которых мясо приобретает ярко выраженный вкус говядины.

АПТ. 129730



АПТ. 125243



20 кг	4 099	1 кг
1 кг	4 499	1 кг



ПОДЛОПАТОЧНЫЙ ОТРУБ

CHUCK ROLL, 116A



0,7-1,0



3,0-4,0



Мясо мягкое и нежное, вкус говядины прекрасно раскрывается при запекании и жарке на сковороде. Можно мариновать для приготовления шашлыка, а благодаря жировым прослойкам – приготовить сочный и нежный фарш.

АПТ. 133801



АПТ. 125245



20 кг	4 499	1 кг
1 кг	4 999	1 кг



МЕЖРЕБЕРНОЕ МЯСО

RIB FINGERS 124A



1,2-1,9

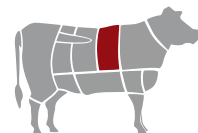


Имеет насыщенный вкус и идеально подходит для запекания – так вкусовые качества мяса максимально раскрываются. Также можно жарить на сковороде и тушить.

АПТ. 125239



20 кг	4 999	1 кг
1 кг	5 499	1 кг



СТЕЙК ОССО БУКО

SHANK BONE IN



1,3-1,7



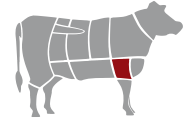
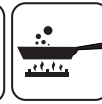
Голяшка, распиленная на поперечные части. Имеет насыщенный говяжий аромат. Подходит для тушения и приготовления традиционного блюда итальянской кухни «Оссобуко»

APT. 130907



20 кг **3 399** 1 кг

1 кг **3 599** 1 кг



ФЛАНК-СТЕЙК

193 FLANK STEAK



0,9-1,2



Сочный стейк с насыщенным говяжьим вкусом. Перед подачей рекомендуется нарезать поперек волокон с небольшим наклоном для достижения лучшего результата.

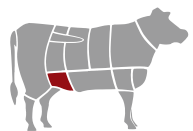
APT. 130268



APT. 132512



6 499



ФИЛЕ ВЕРХНЯЯ ЧАСТЬ БЕДРА

TOP SIRLOIN CAP, 184D



0,7-1,0



Популярный в бразильской кухне стейк из поясничного отруба. Мясо имеет мягкую текстуру и основательную полоску жира. Традиционным вариант приготовления - свернутые кусочки пиканьи на шпажках.

APT. 130270

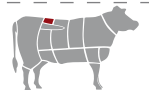


APT. 132514



20 кг **4 799** 1 кг

1 кг **5 899** 1 кг



МЯКОТЬ ТРАЙ ТИП

TRI-TIP ROAST, 185D



1,0-1,5



Небольшой отруб из поясничной части, отделенный от костреца. Имеет постную и нежную структуру мяса. Универсален в приготовлении - можно запекать, жарить на гриле и на сковороде.

APT. 130271



APT. 132515



5 899



МАЧЕТЕ СТЕЙК


OUTSIDE SKIRT




1,0-1,2



Популярный сочный стейк из брюшной части. Крупные и ярко выраженные волокна придают этому мясу превосходные вкусовые качества.

АПТ. 130269 

АПТ. 132513 

7 399



СТЕЙК МЯСНИКА

HANGING TENDER



0,8-1,0

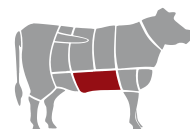


Редкий нежный стейк с сильным мясным ароматом. Через центр проходит сухожилие, которое, можно легко вырезать перед приготовлением.



АПТ. 132516

7 399



БОКОВАЯ ЧАСТЬ ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА

KNUCKLE, 167A




0,7-1,0




3,0-4,0



Постная филейная часть бычка, имеющая тонковолокнистую структуру и насыщенный говяжий вкус. Мясо подходит для запекания, приготовления бифштекса, жаркого и бульона.

АПТ. 129726 

АПТ. 125235 

20 кг **4 499** 1 кг

1 кг **4 999** 1 кг



СТЕЙК ВЕГАС



АПТ. 10041



20 кг **4 799** 1 кг

1 кг **5 699** 1 кг



ФАРШ ГОВЯЖИЙ 80/20

GroundBeef



ФАРШ ГОВЯЖИЙ 70/30

ФАРШ ГОВЯЖИЙ ZEREN 80/20

ФАРШ ГОВЯЖИЙ ZEREN 70/30

КОТЛЕТНОЕ МЯСО 80/20

TRIMMINGS 138



СЕРДЦЕ



МЯСО ГОЛОВЫ ГОВЯЖЬЕ



АРТ. 134358*



3 499

*в упаковке приблизительно 2 кг

Премиальный фарш KazBeef изготавливается исключительно из мраморной говядины, в классической пропорции: 80% мяса и 20% жира. Отлично подходит для сочных бургеров и приготовления полуфабрикатов.

АРТ. 164457



3 399

АРТ. 144397*



3 399

*в упаковке приблизительно 2 кг

АРТ. 23892



2 999

АРТ. 23895

2 899



17-24



АРТ. 155253



20 кг **3 099** 1 кг

1 кг **3 199** 1 кг



1,5-1,7



АРТ. 133795



1 799



0,7-1,0



АРТ. 132195



7 999



ХВОСТ ГОВЯЖИЙ 1КАТ



0,7-1,0



APT. 125237



2 399



ГОВЯЖИЙ ЖИР-СЫРЕЦ ПОДКОЖНЫЙ



ГОВЯЖИЙ ЖИР-СЫРЕЦ ВНУТРЕННИЙ

APT. 130978



1 199



APT. 131543



1 099

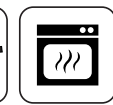
ПЕЧЕНЬ



APT. 125238



1 699



КОСТЬ КРС 1 КАТ



19-20



APT. 130906

1 199



РЕБРА ДЛЯ ГРИЛЯ

SHORT RIBS,123A



APT. 133011

6 499

ГУЛЯШ

BEEF FOR STEW, 135A



2,4-3,2



APT. 130274



4 499



СУПОВОЙ НАБОР



APT. 129635



599



О КОМПАНИИ “KAZBEEF”

История бренда началась в 2010 году. В Акмолинскую область из США впервые были завезены бычки лучших мясных пород **Black Angus** и **Hereford**.

В основе бренда лежит особенный подход к разведению, выращиванию и откорму животных. Этому способствует и то, что компания является **вертикально-интегрированной** – тщательный контроль на каждом этапе, от выращивания компонентов корма до готовой продукции на прилавке. «KazBeef постоянно работает над улучшением ассортимента готовой продукции и повышением уровня пищевой безопасности». В рамках сертификации FSSC 22000, компания проходит **ежегодный международный аудит менеджмента пищевой безопасности**, а персонал - соответствующее обучение.

Кроме гарантии высокого качества говядины, интегрированный подход дает возможность быстро реагировать на изменения тенденций на рынке, постоянно совершенствовать готовый продукт согласно мировым трендам, а также привносить в реальность все пожелания потребителя.

KAZBEEF В ЦИФРАХ



40 000 га

ПАШЕН



180 дней

ЗЕРНОВОГО
ОТКОРМА



5 000 голов

МАТОЧНОГО ПОГОЛОВЬЯ
BLACK ANGUS & HEREFORD
МОЩНОСТЬ 3-Х
РЕПРОДУКТОРОВ



**10 000
тонн/год**

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ
МОЩНОСТЬ СОВРЕМЕННОГО
МЯСОКОМБИНАТА



15 000 голов

МОЩНОСТЬ
ЕДИНОВРЕМЕННОГО
СОДЕРЖАНИЯ
НА 2 ФИДЛОТАХ



21 день

ВЛАЖНОГО
ВЫЗРЕВАНИЯ

Генеральным дистрибьютором KazBeef с 2016 года является METRO Kazakhstan.



колл-центр 8 777 009 13 44



metro-kz.com

