



KAZBEEF
PREMIUM QUALITY BEEF

**САМАЯ ВКУСНАЯ
МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА**



Генеральный дистрибьютор:
METRO Cash & Carry

Контакты для заказа продукции:

 +7 777 009 07 56

 metro_kazbeef@metro.com.kz

Больше о нас:

 kazbeef

 www.kazbeefgroup.com

НАВЕДИТЕ КАМЕРУ ТЕЛЕФОНА



С ГОРДОСТЬЮ ВЫРАЩЕНО В КАЗАХСТАНЕ

**WE
TRANSFER
THE BEST
TECHNOLOGIES
IN CATTLE
BREEDING**

**WE
PRODUCE
100 % SAFE
HIGH-QUALITY
BEEF**

**WE
GUARANTEE
CONSISTENCY &
FOOD SAFETY**

Дорогие партнеры и клиенты,

Вот уже на протяжении многих лет, наша компания KazBeef является крупнейшим производителем мраморной говядины в Казахстане.

Я могу с уверенностью сказать, что наша продукция отвечает передовым стандартам в мясной промышленности и перед Вами продукт высочайшего качества, за который мы несем ответственность.

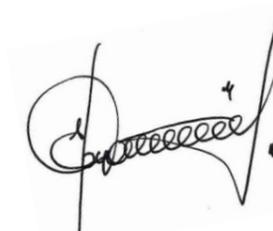
Принцип производства KazBeef – это полный цикл с контролем качества «от зернышка до стейка», включающий: кормопроизводство, откормочную площадку, племенной репродуктор и мясоперерабатывающий комплекс.

Наша миссия отвечает вашим требованиям и пожеланиям - безопасный и качественный продукт, произведенный в правильных условиях.

В 2019 году мы завершили реконструкцию завода, внедрив самые последние технологии и инженерные разработки в аграрной и животноводческой отрасли, что позволило увеличить мощность производства в 3 раза.

Мы делаем все для того, чтобы потребители получили истинное наслаждение от уникального казахстанского продукта, соответствующего самым высоким мировым стандартам пищевой безопасности.

**С уважением, Бейбит Ерубаяев
Генеральный директор «KazBeef»**



О КОМПАНИИ

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 привнести в реальность все пожелания потребителя.

КАЗБЕЕФ В ЦИФРАХ



13 000 га
ПАШЕН



180 дней
ЗЕРНОВОГО
ОТКОРМА



5 000 голов
МАТОЧНОГО ПОГОЛОВЬЯ
BLACK ANGUS & HEREFORD
МОЩНОСТЬ 3-Х
РЕПРОДУКТОРОВ



10 000 тонн/год
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ
МОЩНОСТЬ
МЯСОКОМБИНАТА



15 000 голов
МОЩНОСТЬ
ЕДИНОВРЕМЕННОГО
СОДЕРЖАНИЯ
НА 2-Х ФИДЛОТАХ



21 день
ВЛАЖНОГО
ВЫЗРЕВАНИЯ

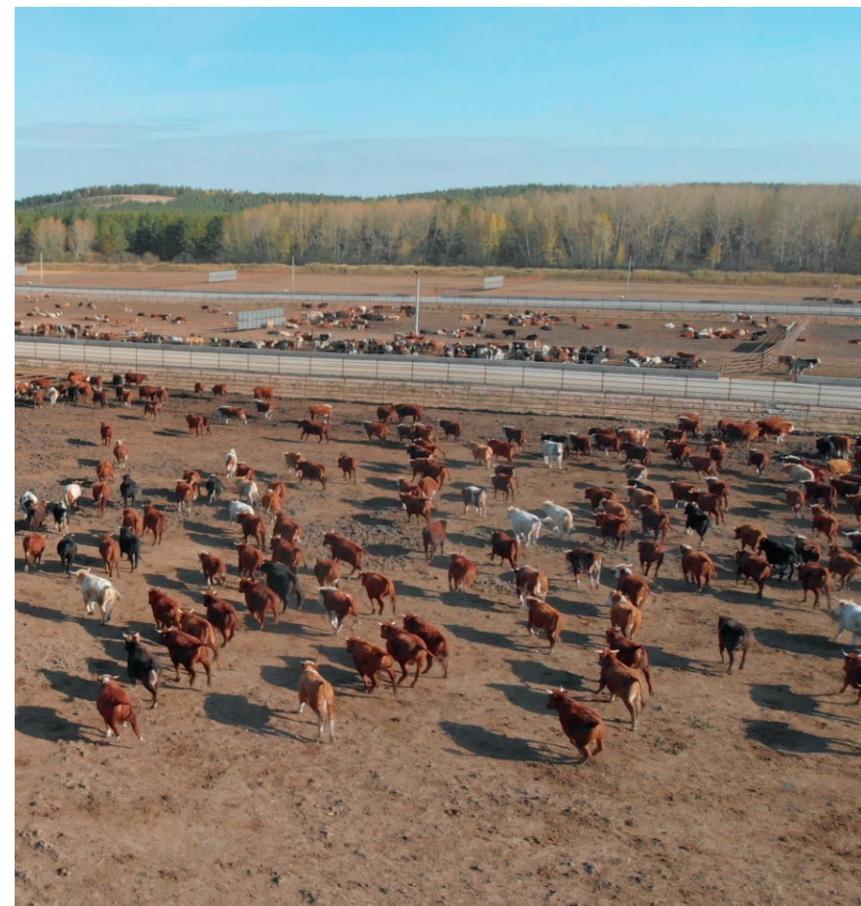
ЗДОРОВЬЕ ЖИВОТНЫХ СПОСОБСТВУЕТ ЗДОРОВОМУ РЕЗУЛЬТАТУ

KazBeef сотрудничает с мировыми лидерами рынка на разных этапах производства. В части откормочных площадок компания консультируется и проводит мониторинг совместно с лучшими ветеринарами и нутрициологами из Канады в составе Feedlot Health Management Service (FHMS).

Feedlot Health Management Service – это лидер индустрии консалтинга и исследований откормочных площадок. Ежегодно компания работает с более чем 4 млн поголовья КРС по всему миру. Она состоит из команды специалистов в области консультирования, управления, ветеринарии и исследования здоровья животных.

Программное обеспечение, разработанное FHMS для откормочных площадок, позволяет персоналу быстро и эффективно отслеживать показатели здоровья животных (профилактика, обнаружение и лечение заболеваний).

Также, установлена автоматизированная лаборатория по анализу кормов, которая меньше чем за минуту выдает четкий анализ: показатель влаги, протеина, клетчатки, золы, крахмала, сахара. Данные помогают поддерживать сбалансированный рацион животных, что отражается на качестве и вкусе мяса.



КАЗБЕЕФ — КАЗАХСТАНСКАЯ МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА ПО МИРОВЫМ ТЕХНОЛОГИЯМ И СТАНДАРТАМ

Контроль качества «от зернышка до стейка» гарантирует высокое качество продукта для каждого – от корпоративного клиента до конечного потребителя

13 000 ГА ПАШЕН



КОРМОПРОИЗВОДСТВО

KazBeef выращивает все компоненты зернового откорма для животных в экологически чистом районе Северного Казахстана - Зеренда. С 2016 года компанией регулярно проводится анализ почв, ведется спутниковый мониторинг полей по вегетации NDVI, по запасам влаги, количеству положительных температур и прочих данных, которые будут использоваться для точного земледелия.

5 000 ГОЛОВ МАТОЧНОГО ПОГОЛОВЬЯ



ВЫСОКОПРОДУКТИВНАЯ ПОРОДА BLACK ANGUS И HEREFORD

Сбалансированный генетический профиль этих пород и выращивание животных без применения антибиотиков и гормонов роста, способствуют поддержанию превосходного качества и вкуса мяса.

10 000 ТОНН

ПРОДУКЦИИ В ГОД



МЯСОПЕРЕРАБОТКА

KazBeef применяет стандарт североамериканских производителей NAMP для разделки мяса на отдельные отруба. Данный стандарт гарантирует одинаковый размер и степень их зачистки от партии к партии.

Соответствие международным стандартам **пищевой безопасности FSSC 22000** на всех этапах и поставка мяса в вакуумной упаковке обеспечивают наивысшую степень безопасности продукции.



180 ДНЕЙ

ЗЕРНОВОГО ОТКОРМА



FEEDLOT (ОТКОРМОЧНАЯ ПЛОЩАДКА)

Зерновой откорм – ключевой фактор в технологии производства премиальной мраморной говядины, который придает мраморность и лучшие вкусовые качества мясу.

Управление откормочными площадками основано на последних североамериканских технологиях зернового откорма с содержанием необходимых витаминов и минералов для здоровья животных. **Консультацию и мониторинг** проводят **нутрициологи и ветеринары из Канады** (Feedlot Health Management Services).

ЗНАЙ СВОЙ СТЕЙК

О ГРЕЙДИНГЕ МРАМОРНОСТИ ГОВЯДИНЫ KAZBEEF

Мраморность говядины определяется количеством жировых прослоек, расположенных в мышечных волокнах. Для определения степени мраморности исследуется мышца спины в районе 12-13 ребер. На изображении очерчивается контур мышцы и программа измеряет степень мраморности по частоте жировых прослоек.



«PRIME»

Самая высокая степень мраморности говядины. Обычно подается в ресторанах, отелях и стейк-хаусах. Отрубы и стейки категории «Prime» прекрасно подходят для жарки на гриле, сковороде или запекания.



«CHOICE»

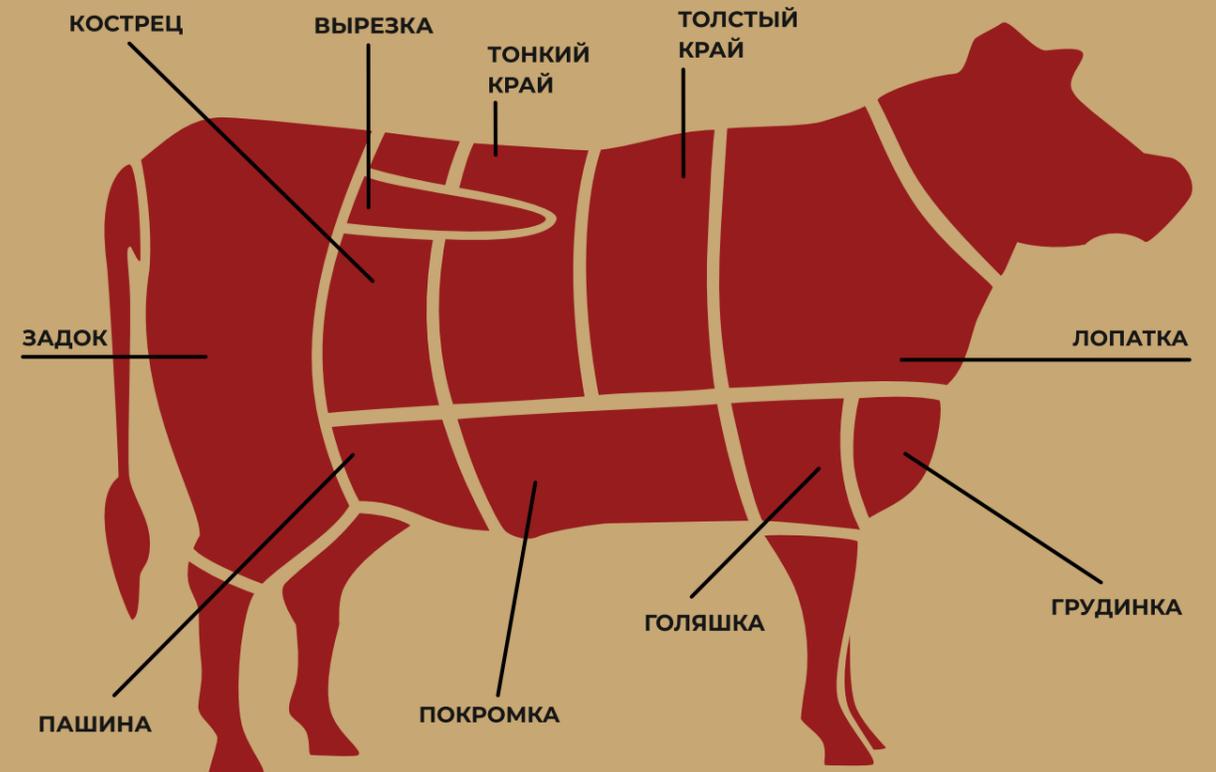
Степень мраморности, которая отличается высоким качеством, но имеет более низкую мраморность по сравнению с мясом категории «Prime». Отрубы и стейки «Choice» отличаются нежностью, сочностью и ароматом, и предназначены для жарки или запекания. Менее нежные отрубы оптимальны для тушения или «томления» в небольшом количестве жидкости.



«SELECT»

Степень мраморности, которая имеет более низкую мраморность по сравнению с мясом категорий «Prime» и «Choice». Из-за невысокого уровня мраморности по вкусовым качествам уступает предыдущим двум категориям, но также имеет нежный вкус. Данная степень подходит для приготовления на гриле, также можно мариновать и томить.

КЛАССИФИКАЦИЯ ОТРУБОВ



ПРЕМИАЛЬНЫЕ ОТРУБА

Мраморная говядина имеет равномерные жировые прослойки в мышечной ткани. Категория мраморности присваивается только премиальным отрубам, а именно Толстому краю (Рибай), Тонкому краю (Стриплойн) и Вырезке (Тендерлойн). Данные части животного отличаются наилучшим сочетанием вкусовых качеств, имеют красивую форму и удобны для ровной порционной нарезки.

АЛЬТЕРНАТИВНЫЕ ОТРУБА

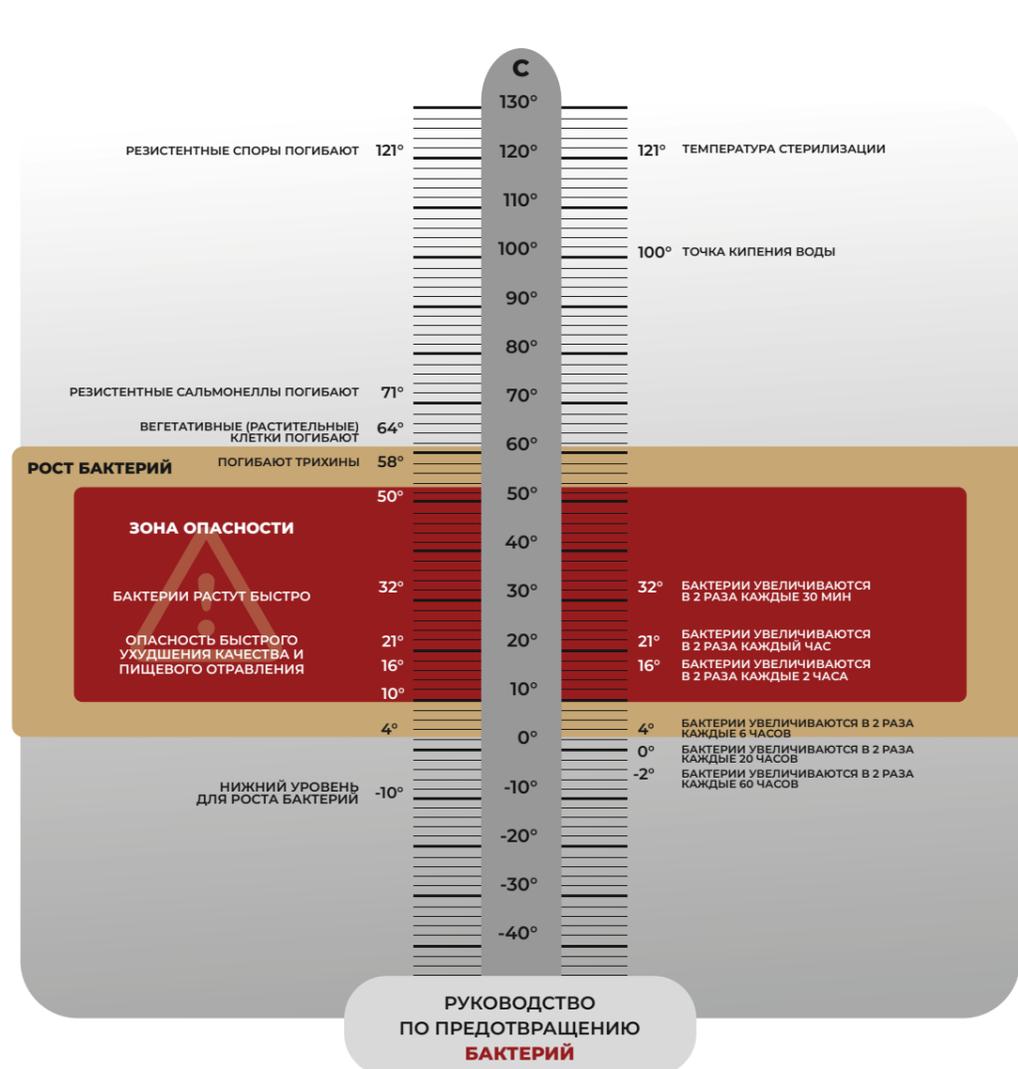
Альтернативные отруба представляют собой широкий ассортимент продуктов из разных частей животного. По более демократичной цене, данные отруба при правильном приготовлении могут стать основой для абсолютно любого мясного блюда, включая стейки, которые приобретают насыщенный мясной вкус.

KAZBEEFOMETP

РУКОВОДСТВО ПО ПРЕДОТВРАЩЕНИЮ РАЗМНОЖЕНИЯ БАКТЕРИЙ

Мясная продукция - это чувствительный к температурным изменениям продукт и процесс приготовления играет особую роль в ее микробиологических характеристиках безопасности. KAZBEEFOMETP демонстрирует связь и соотношение между температурой и ростом бактерий. Максимальный рост самых патогенных и опасных бактерий достигается в диапазоне от 5° до 60° градусов

Разрушение бактерий и микроорганизмов взаимосвязано как со временем, так и с температурой.

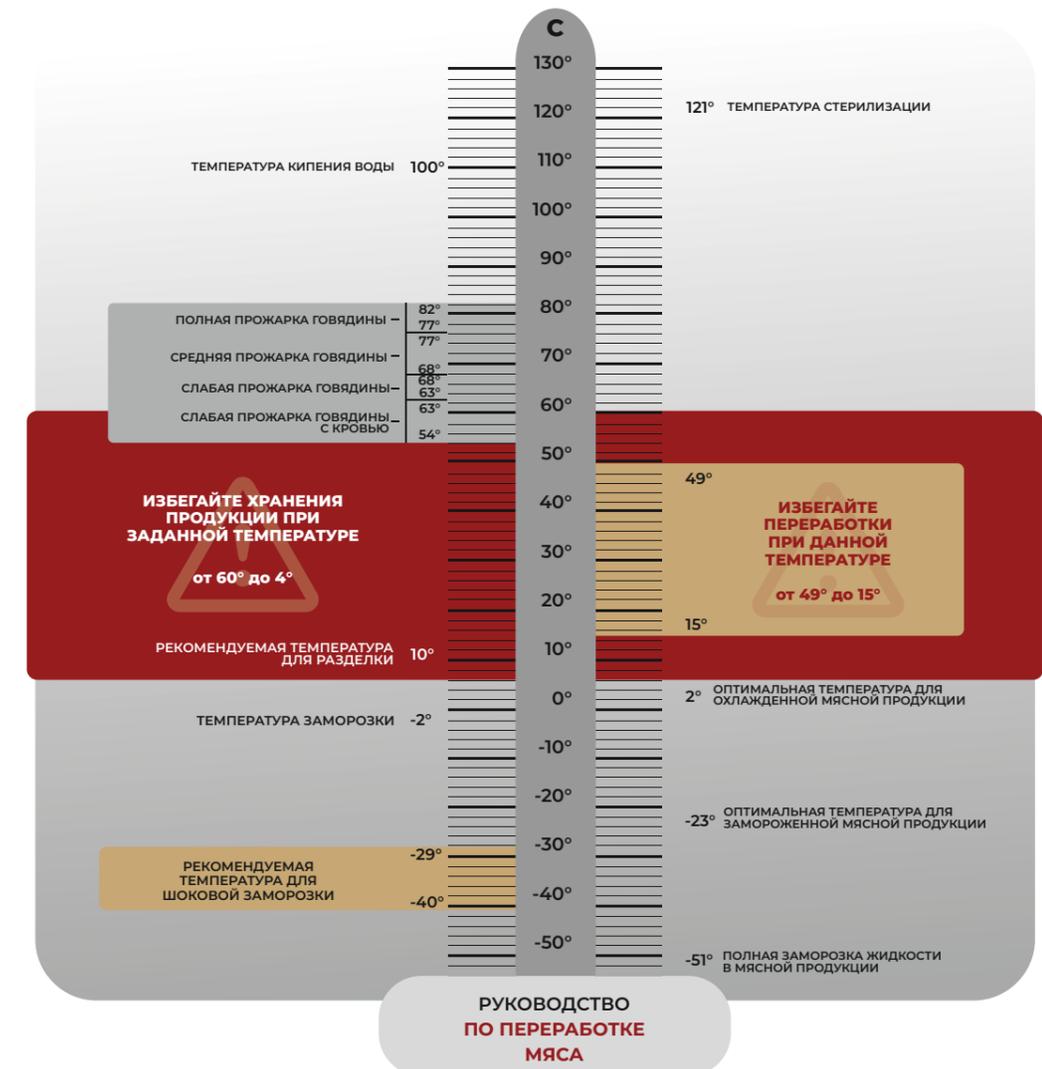


KAZBEEFOMETP

РУКОВОДСТВО ПО ПЕРЕРАБОТКЕ МЯСА

Температура играет важную роль в переработке и хранении мясной продукции для сохранения безопасности и вкусовых качеств продукта.

KAZBEEFOMETP на нижеприведенном рисунке показывает безопасный уровень температуры хранения для максимального сохранения свежести как замороженной, так и охлажденной продукции. На рисунке показана внутренняя температура продукта, необходимая для достижения рекомендуемой степени готовности.



ПРЕМИАЛЬНАЯ ПРОДУКЦИЯ

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ



- замороженная продукция



- способы приготовления



- охлажденная продукция



- часть отруба



- упаковка

RIBEYE (ТОЛСТЫЙ КРАЙ) 112A RIBEYE LIP ON



vacuum, skin pack

Мякоть спинного отруба без костей с наибольшим количеством жировых прослоек. Мясо нежное и сочное, обладает насыщенным говяжьим вкусом и ароматом. Является классическим источником для приготовления стейков.



STRIP LOIN (ТОНКИЙ КРАЙ) 180 STRIP LOIN



vacuum, skin pack

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



TENDERLOIN (ВЫРЕЗКА) 190 TENDERLOIN



vacuum

Самое нежное и ценное мясо, так как данная мышца не задействована в движении. Вырезка является постной, однако в центральной части имеются жировые вкрапления, которые придают сочность стейку.



АЛЬТЕРНАТИВНАЯ ПРОДУКЦИЯ

NECK BONELESS (ФИЛЕ ШЕЙНОЙ ЧАСТИ) 115 CHUCK BONELESS



Отруб, обладающий насыщенным говяжьим вкусом. Подходит для медленного и низкотемпературного режима приготовления, запекания, варки бульона.



vacuum



BRISKET (ФИЛЕ ГРУДНОЙ ЧАСТИ) 120 BEEF BRISKET DECKLE OFF



Филе грудинки имеет равномерные прослойки жира. Популярный отруб для долгого тушения, а также приготовления копченостей.



vacuum



CHUCK TENDER (БОЛЬШАЯ ВЫРЕЗКА ЛОПАТКИ) 116B BEEF CHUCK, CHUCK TENDER



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



vacuum



PETITE TENDER (МАЛАЯ ВЫРЕЗКА ЛОПАТКИ) 114F BEEF CHUCK, SHOULDER TENDER



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



vacuum



SHOULDER CLOD HEART (ЛОПАТОЧНЫЙ ОТРУБ)

114 SHOULDER CLOD



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



vacuum

TOP BLADE (ФИЛЕ ЛОПАТКИ)

114D TOP BLADE



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.



vacuum

TOP SIRLOIN BUT (КОСТРЕЦ)

184 SIRLOIN



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.



vacuum

KNUCKLE (ОКОВАЛОК)

167 KNUCKLE



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



vacuum

EYE OF ROUND (ОГУЗОК) 171C EYE OF ROUND



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



vacuum

CHUCK ROLL (ПОДЛОПАТОЧНЫЙ ЗАЩИЩЕННЫЙ ОТРУБ) 116A CHUCK ROLL



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.



vacuum

SILVERSIDE FLAT (ВНЕШНЯЯ ЧАСТЬ БЕДРА) 171B OUTSIDE ROUND



Ароматный отруб, который подходит для приготовления фарша и нежирных бульонов. Идеален для тушения и томления.



vacuum

TOPSIDE (ВНУТРЕННЯЯ ЧАСТЬ БЕДРА) 169A TOP SIDE CAP OFF



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



vacuum

MACHETE STEAK (МАЧЕТЕ СТЕЙК)

121C OUTSIDE SKIRT



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



vacuum



PICANHA STEAK (ПИКАНЬЯ СТЕЙК)

1170A ROUND STEAK



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



vacuum



HANGER STEAK (ХЭНГЕР СТЕЙК)

140 HANGING TENDER



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



vacuum



TRI - TIP STEAK (ТРАЙ-ТИП СТЕЙК)

1185C TRI-TIP STEAK



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.

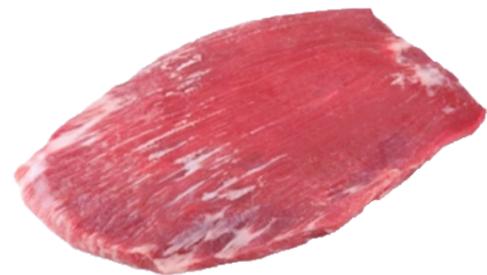


vacuum



FLANK STEAK (ФЛАНК СТЕЙК)

193 FLANK STEAK



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



vacuum



FLANK (ТОЛСТАЯ ЧАСТЬ ПАШИНЫ)

193 FLANK



Отруб из брюшной части туши. Из него готовят первые, вторые блюда, добавляют в закуски и салаты.



vacuum



OSSO BUKO (ОССОБУКО)

OSSO BUKO



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



vacuum



BEEF RIBS (ГОВЯЖЬИ РЕБРА)

109D BEEF RIB



Простые в приготовлении, ребра удивят своими превосходными вкусовыми качествами. При медленном приготовлении - запекании или тушении, мясо становится мягким и раскрывает неповторимый вкус мяса на кости.



vacuum



CHUCK SHORT RIBS (РЕБРА ЛОПАТОЧНОГО ОТРУБА)

123 BEEF SHORT RIBS



Отруб имеет насыщенный говяжий аромат и сочность. Ребра можно запечь в духовке, а также тушить с добавлением разнообразных соусов.



vacuum



RIB STRIPS (МЕЖРЕБЕРНОЕ МЯСО)

124A BEEF RIB



Вырезается с шестого по двенадцатое ребро. Перед жаркой на гриле лучше мариновать.



vacuum



SHORT PLATE (ПОКРОМКА)

124 SHORT PLATE



Отруб состоит из мышечной ткани, покрывающей ребра. Постное мясо с небольшими тонкими прожилками жира станет прекрасной основой при приготовлении борща или супа. Мясо обладает очень насыщенным вкусом и ароматом.



vacuum

