

2024



**ALTYN TAGA™**

От фермы - до прилавка

**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 сертификатталған. 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.



# ALTYN TAGA™

От фермы - до прилавка!

**Группа компаний «Алтын Тага»** - это мясоперерабатывающий комплекс полного цикла с производством мясных изделий и полуфабрикатов.

Концепция проекта предусматривает **животноводческие комплексы** по выращиванию и содержанию племенных пород Крупного Рогатого Скота, Мелкого Рогатого Скота, находящихся в с. Уленты, с. Новомарковка Ерейментауского района, с. Берсуат Аршалинского района Акмолинской области, с.Ахмет аул Нуринского района Карагандинской области, для разведения **племенного маточного поголовья Крупного Рогатого Скота** (Казахская белоголовая, Абердин Ангус породы).

В частности, имеются крытые загоны ангарного типа для откорма поголовья с производственной мощностью до 3000 голов Крупного Рогатого Скота, а также весь спектр специализированной техники.



## Два автоматизированных убойных пункта с мясоперерабатывающими цехами:



Производственная  
мощность - **30 Крупного  
Рогатого Скота** и  
**80 Мелкого  
Рогатого Скота** в смену



Объём холодильных  
камер - **843 м. куб**



Выпускаемая продукция  
(Мясо охлажденное  
и замороженное,  
с костью и без,  
в вакуумной упаковке,  
субпродукты)

## Поголовье на момент Мая 2022 года:



**1600 голов**

маточного поголовья  
и **130 голов** быков -  
производителей

**Крупного Рогатого Скота**



**3000**

овцематок



Площадь пастбищ –

**40 000 ГА.**

Пашня **2 400 ГА,**

в т.ч. **600 ГА** орошаемых земель



## Собственная ветеринарная служба:



Специализированное  
помещение с диагностическим  
оборудованием для проведения  
лабораторных исследований и  
ветеринарно-санитарной  
экспертизы



Полный  
ветеринарно-сани-  
тарный контроль  
всех  
подразделений  
комплекса



# ГОВЯДИНА



## ЗАДНЯЯ ЧАСТЬ НА КОСТИ

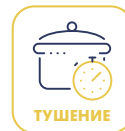


охлаждено

арт. 168990

Первоклассное, не жирное мясо с насыщенным говяжьим вкусом. Подходит для самых разных блюд, к примеру рагу.

рекомендации



ТУШЕНИЕ



ЗАПЕКАНИЕ

## ЛОПАТОЧНАЯ ЧАСТЬ НА КОСТИ

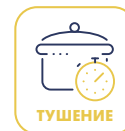


охлаждено

арт. 168991

Говяжья лопатка считается универсальным мясом. Это часть туши с небольшим количеством жира. Идеально подойдет для приготовления супов, рубленных котлет и гуляша.

рекомендации



ТУШЕНИЕ



ЖАРКА



ВАРКА



ДЛЯ ФАРША

## ШЕЙНАЯ ЧАСТЬ НА КОСТИ

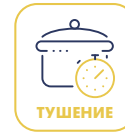


охлаждено

арт. 168992

Часть говяжьей туши с удивительными вкусовыми качествами с прослойкой жира, что делает мясо сочным и нежным.

рекомендации



ТУШЕНИЕ



ЖАРКА



ВАРКА



ДЛЯ ФАРША

## ГРУДИНКА НА КОСТИ

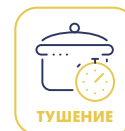


охлаждено

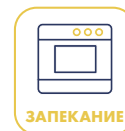
арт. 168993

Эта часть туши содержит солидный слой жира, который придает блюдам изумительный вкус.

рекомендации



ТУШЕНИЕ



ЗАПЕКАНИЕ

## ПАШИНА

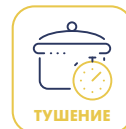


охлаждено

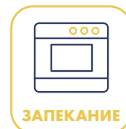
арт. 169104

Мясо из брюшной части туши наиболее сочное и плотное.

рекомендации



ТУШЕНИЕ



ЗАПЕКАНИЕ

## ПОДЛОПАТОЧНЫЙ ОТРУБ

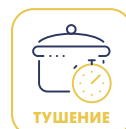


охлаждено

арт. 190

Подлопаточный отруб - продолжение мышцы уходящее в шейную часть, отличается высокой степенью мраморности, нежностью и сочностью.

рекомендации



ТУШЕНИЕ



ЗАПЕКАНИЕ

## РЕБРА



охлаждено

 арт. 168994  арт. 5373

Ребра- часть туши с жировыми прослойками, отличается полезным составом и прекрасными вкусовыми качествами.

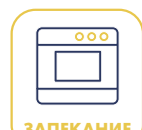
рекомендации



ТУШЕНИЕ



ВАРКА



ЗАПЕКАНИЕ

## РЕБРА ЛОПАТОЧНОГО ОТРУБА



охлаждено

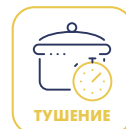


заморожено

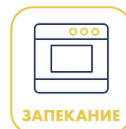
 арт. 5354  арт. 5374

Отруб имеет насыщенный говяжий аромат и сочность. Ребра можно запечь в духовке, а также тушить с разнообразными соусами.

рекомендации



ТУШЕНИЕ



ЗАПЕКАНИЕ




охлаждено



заморожено

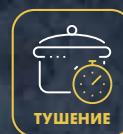
## ОССО БУКО

 арт. 168997

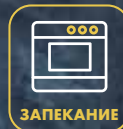
 арт. 5361

Оссобуко- голяшка напильная на шайбы так, чтобы внутри мяса был виден срез кости с \*глазком\* костного мозга.

рекомендации



ТУШЕНИЕ



ЗАПЕКАНИЕ

## ТРИММИНГ



охлаждено



заморожено

 арт. 5388  арт. 144704

Это смесь постного и жирного мяса, которое получают при обрезки основного куска мяса. Идеально подходит для котлет и фарша.

рекомендации



ЖАРКА



ДЛЯ ФАРША

## ФЛАНК СТЕЙК

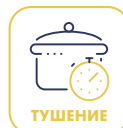


 арт. 12866

рекомендации



ЖАРКА



ТУШЕНИЕ



ЗАПЕКАНИЕ

## ГРУДИНКА



арт. 5386

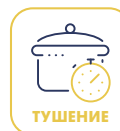


арт. 5359



Грудинка-мышечная ткань, содержит солидный слой жира, богата природными жирами, белками и углеводами. Грудинку получают путем удаления ребер и грудной клетки.

### рекомендации



## ЗАДНЯЯ ЧАСТЬ ГОВЯДИНЫ



арт. 5390

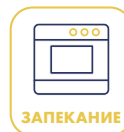
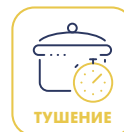


арт. 5355



Мякоть задней части - прекрасное мясо, которое подходит для самых разных блюд: для жаркого, рагу, тушения и запекания.

### рекомендации



## ПЕРЕДНЯЯ ЧАСТЬ ГОВЯДИНЫ



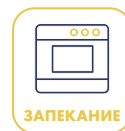
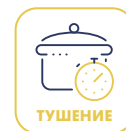
арт. 5385

арт. 5356



Мякоть передней части имеет небольшое количество жира, оно считается нежным поэтому используют для приготовления бефстроганова, жаренных и тушенных бифштексов.

### рекомендации







## КОСТЬ МОЗГОВАЯ

арт. 7905

Мозговые кости содержат большое количество жиров, экстрактивных веществ, кальция и минеральных солей. Основной способ приготовления - варка.



рекомендации



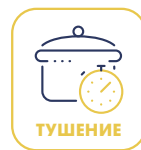
## ЛЫТКА ГОВЯЖЬЯ



☀ арт. 169103 ❄ арт. 5360

Нижняя часть ноги с туши отличается большей жилистостью и большим количеством соединительной ткани, поэтому блюда из лытки считается не питанием, а скорее лекарством.

рекомендации



## СУПОВОЙ НАБОР



арт. 144733

Сочетание мякотной ткани и костей. Основное его предназначение - ингредиент для супа.

рекомендации



## ЖИР ГОВЯЖИЙ



арт. 7907

Жировая ткань, полученная при обвалке и жилровке говяжьих отрубов, допускается прирезь мяса.

рекомендации

