

2024



KAZBEEF

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

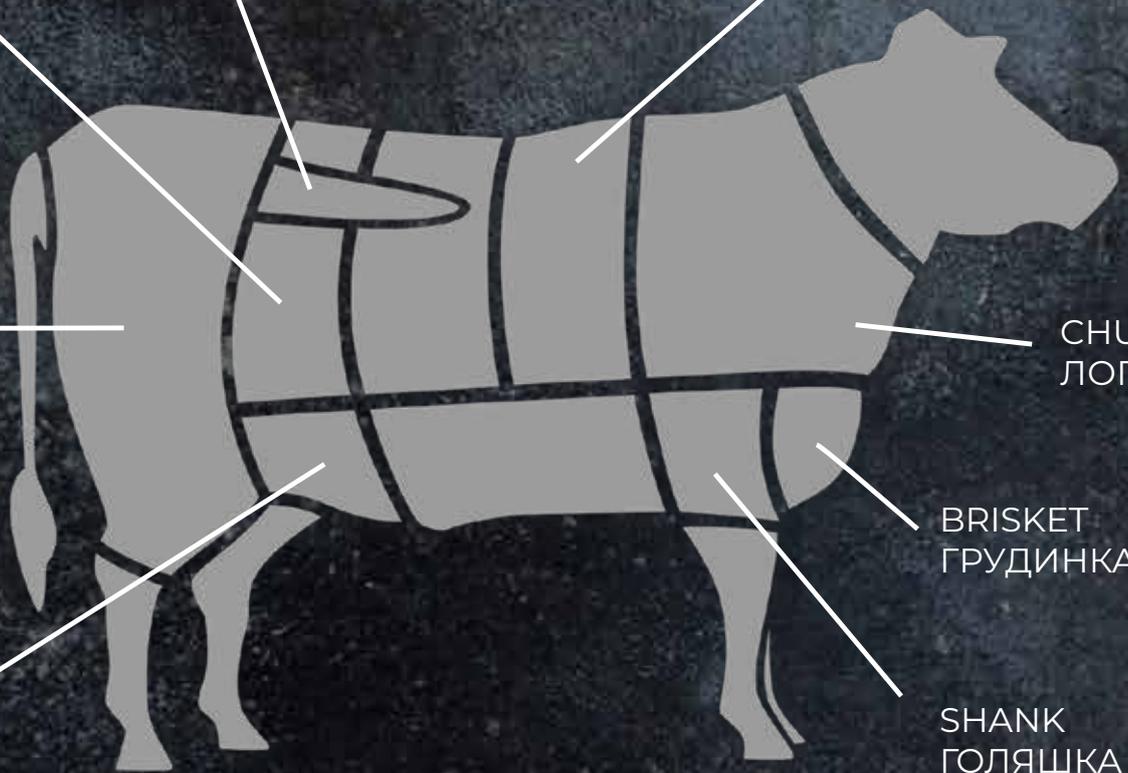
ROUND
ЗАДОК

CHUCK
ЛОПАТКА

FLANK
ПАШИНА

BRISKET
ГРУДИНКА

SHANK
ГОЛЯШКА



СПИННОЙ ОТРУБ 1/3

RIB EYE, LIP-ON, 112A



3,0-4,0

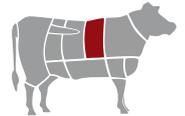


Мякоть спинного отруба без костей с наибольшим количеством жировых прослоек. Мясо нежное, сочное и имеет насыщенный говяжий вкус и аромат. Является классическим отрубом для приготовления стейков.

APT. 125246



APT. 131542



СПИННОЙ ОТРУБ

RIB EYE, LIP-ON, 112A

3-4



APT. 161374



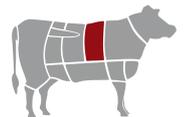
APT. 161372



APT. 161373



APT. 161371



ТОЛСТЫЙ КРАЙ skinpack

0,5-0,6



APT. 155251



APT. 164634



ПОЯСНИЧНЫЙ ОТРУБ 1/3

STRIPLOIN, BONELESS, 180

2,5-3,0

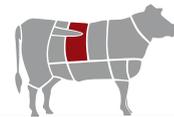


Поясничный отруб, который состоит из более крупных и нежных волокон. Мраморность в нем выражена меньше по сравнению с рибайем, однако мясо имеет более концентрированный мясной вкус.



APT. 118239 

APT. 125248 



ПОЯСНИЧНЫЙ ОТРУБ

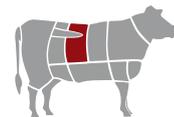
STRIPLOIN, BONELESS, 180

3-4



APT. 161369 

APT. 161367 



ПОЯСНИЧНЫЙ ОТРУБ

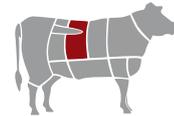
STRIPLOIN, BONELESS, 180

3-4



APT. 161370 

APT. 161368 



ТОНКИЙ КРАЙ

skinpack

0,5-0,6



APT. 155252 



APT. 164635 

ВЫРЕЗКА ИЗ ЛОПАТКИ

SHOULDER TENDER, 114F



1,1-1,3



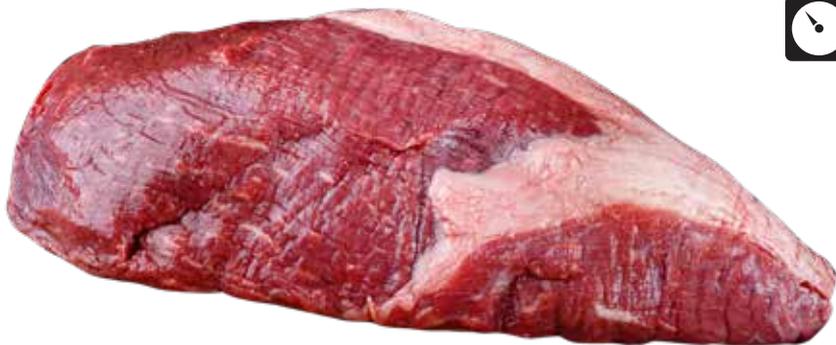
АПТ. 130979 

АПТ. 130275 



ПЕРЕДНЯЯ ЧАСТЬ ЛОПАТКИ

CHUCK TENDER 116B

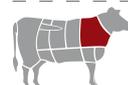


1,0-1,4



АПТ. 129719 

АПТ. 118247 



ВЫРЕЗКА

TENDERLOIN DEFATTED, 190



1,3-1,6



АПТ. 161378 

АПТ. 161376 



АПТ. 125247 

АПТ. 133794 



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

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

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.

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



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

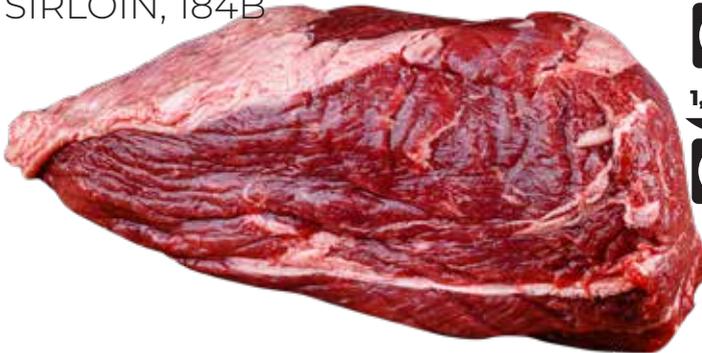


АПТ. 118799



ВЕРХНЯЯ ЧАСТЬ ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА

TOP SIRLOIN, 184B



0,6-1,0



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.

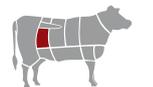
1,9-2,8



АПТ. 129727



АПТ. 118238



ВНЕШНЯЯ ЧАСТЬ ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА

OUTSIDE ROUND, 171B



0,7-1,2



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

5,0-7,0



АПТ. 129725



АПТ. 125241



ВНУТРЕННЯЯ ЧАСТЬ ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА

ROUND TOP, INSIDE, 168



0,7-1,2



5,0-7,0

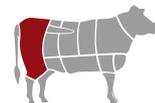


Умеренно-нежный отруб, вырезающийся из верхней части задка. Имеет насыщенный говяжий вкус и яркий мясной аромат.

APT. 129724



APT. 118785



НИЖНЯЯ ЧАСТЬ КОСТРЕЦА

INSIDE SKIRT



1,0-1,4

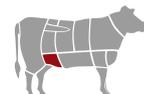


Отруб из брюшной части туши. Из него готовят первые, вторые блюда, добавляют в закуски и салаты.

APT. 129716



APT. 118774



ГРУДНОЙ ОТРУБ

BRISKET, DECKLE-OFF, BONELESS, 120



0,7-1,0



2,0-3,8



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

APT. 133797



APT. 118267



ШЕЙНЫЙ ОТРУБ

CHUCK, SQUARE-CUT, BONELESS, 115



0,8-1,2



3,0-5,0



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

APT. 129728



APT. 118800



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



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



МЕЖРЕБЕРНОЕ МЯСО

RIB FINGERS 124A

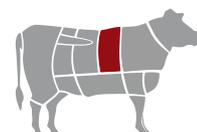


1,2-1,9



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

АПТ. 125239



РЕБРА КАЛЬБИ

BEEF CHUCK SHORT RIBS, 130



1,9-2,0



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

АПТ. 125244



СТЕЙК ОССО БУКО

SHANK BONE IN

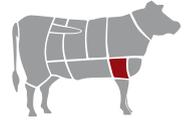
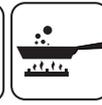


1,3-1,7



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

АПТ. 130907



ФЛАНК-СТЕЙК

193 FLANK STEAK



0,9-1,2

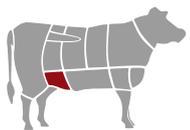


Сочный стейк с насыщенным говяжьим вкусом. Перед подачей рекомендуется нарезать поперек волокон с небольшим наклоном для достижения лучшего результата.

АПТ. 130268

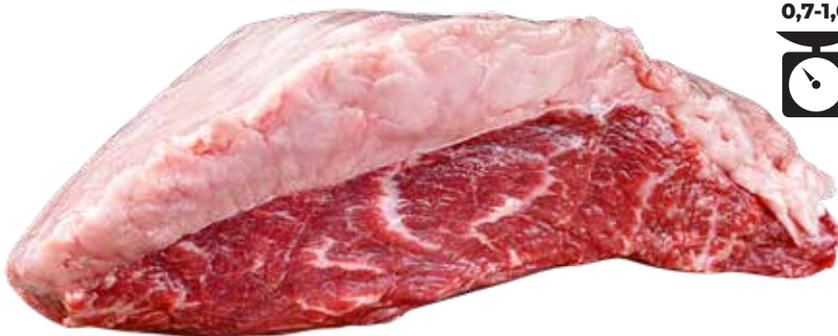


АПТ. 132512



ФИЛЕ ВЕРХНЯЯ ЧАСТЬ БЕДРА

TOP SIRLOIN CAP, 184D



0,7-1,0

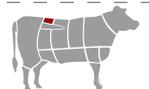


Популярный в бразильской кухне стейк из поясничного отруба. Мясо имеет мягкую текстуру и основательную полоску жира. Традиционным вариант приготовления - свернутые кусочки пиканьи на шпаяках.

АПТ. 130270



АПТ. 132514



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.

АПТ. 130271



АПТ. 132515



МАЧЕТЕ СТЕЙК

OUTSIDE SKIRT



1,0-1,2

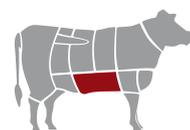


Популярный сочный стейк из брюшной части. Крупные и ярко выраженные волокна придают этому мясу превосходные вкусовые качества.

АПТ. 130269



АПТ. 132513



СТЕЙК МЯСНИКА

HANGING TENDER



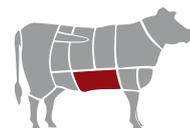
0,8-1,0



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

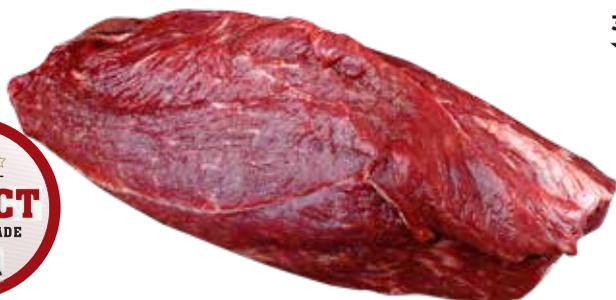


АПТ. 132516



БОКОВАЯ ЧАСТЬ ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА

KNUCKLE, 167A



0,7-1,0



3,0-4,0

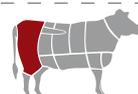


Постная филейная часть бычка, имеющая тонковолокнистую структуру и насыщенный говяжий вкус. Мясо подходит для запекания, приготовления бифштекса, жаркого и бульона.

АПТ. 129726



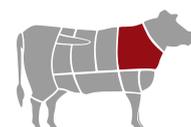
АПТ. 125235



СТЕЙК ВЕГАС



АПТ. 10041



ФАРШ ГОВЯЖИЙ 80/20

GroundBeef



ФАРШ ГОВЯЖИЙ 70/30

ФАРШ ГОВЯЖИЙ ZEREN 80/20

ФАРШ ГОВЯЖИЙ ZEREN 70/30

АРТ. 134358*



*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



АРТ. 144397*



*в упаковке приблизительно 2 кг

АРТ. 23892

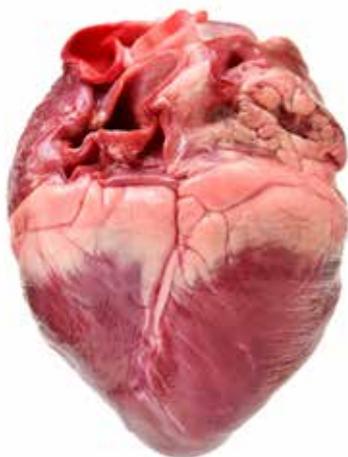


АРТ. 23895



СЕРДЦЕ

1,5-1,7



АРТ. 133795



МЯСО ГОЛОВЫ ГОВЯЖЬЕ

0,7-1,0



АРТ. 132195



ХВОСТ ГОВЯЖИЙ 1КАТ



0,7-1,0



APT. 125237



ГОВЯЖИЙ ЖИР-СЫРЕЦ ПОДКОЖНЫЙ



ГОВЯЖИЙ ЖИР-СЫРЕЦ ВНУТРЕННИЙ

APT. 130978



APT. 131543



ПЕЧЕНЬ



APT. 125238



КОСТЬ КРС 1 КАТ



19-20



APT. 130906



РЕБРА ДЛЯ ГРИЛЯ

SHORT RIBS,123A



APT. 133011



ГУЛЯШ

BEEF FOR
STEW, 135A



2,4-3,2



APT. 130274



СУПОВОЙ НАБОР



APT. 129635



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

