



Товарищество с ограниченной ответственностью «Севиль-Мерке-Строй» основано в 2010 году предпринимателем Хейроев Азиз Яшаевич. Предприятие специализировалось на производстве и продаже стройматериалов.

В 2016 году открылось новое подразделение «Цех по переработке молока». Цех оборудован производственной линией «МЕТРОМАС» турецкого производства. Мощность сырьевых в сутки. Сырье закупается у фермеров в близлежащих районах, а также у местного производителя работает 5 человек. Продукция производится из цельного молока, без добавления консервантов традиционным турецким рецептам. Ассортимент продуктов пока не очень велик, но уже пользуется популярностью на рынке молочной продукции.

Предприятие изготавливает:

1. Сыр мягкий «Кашар».
2. Сыр рассольный «Брынза».
3. Каймак.
4. Йогурт натуральный.
5. Творог
6. Масло сливочное
7. Масло топленое

Реализуется продукция на рынках в городах Тараз, Алматы, Караганда, Астана и магазинах Меркенского района.

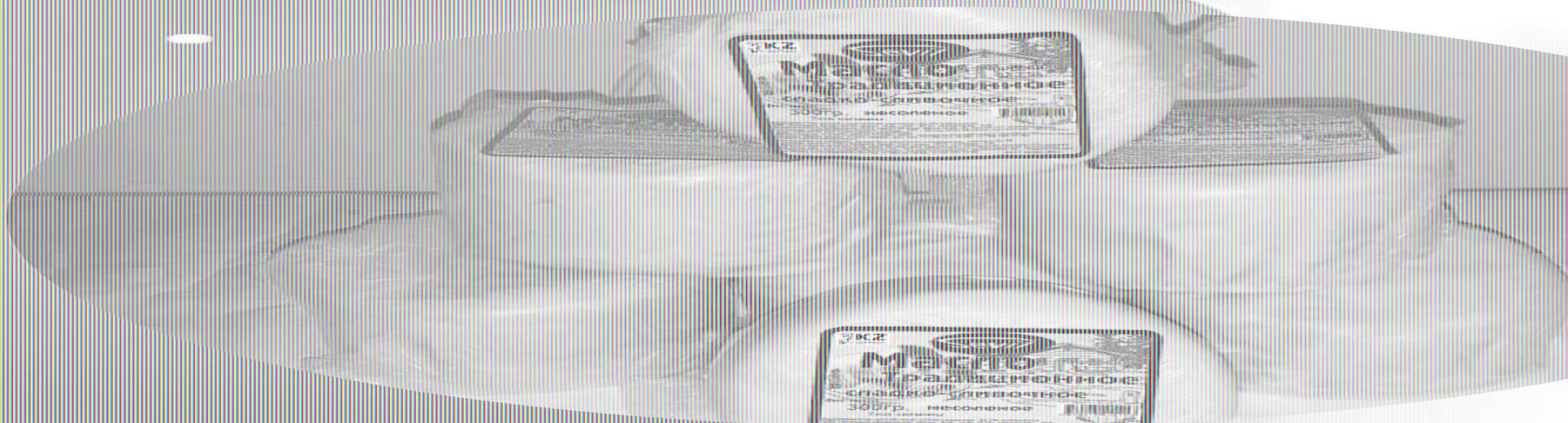
В 2016 году предприятие впервые участвовало в конкурсе «Лучший товар Казахстана».

В 2017 году в региональном конкурсе «Лучший товар Казахстана» были награждены Дипломом I номинации «Лучший продовольственный товар».

Сливочное масло Традиционное сладко-сливочное несоленое

Сливочное масло — пищевой продукт, изготовленный сепарированием и сбиванием сливок, полученного из коровьего молока. Имеет высокое содержание молочного жира — 82,5 %.

Сливочное масло почти не используется как самостоятельный продукт питания, как оно обычно используется в комбинации с другими продуктами (бутерброды, добавка в кашу) или как составная часть при изготовлении более сложных блюд (в тесто, кремы, супы). Сливочное масло также служит средой для обжаривания других продуктов.



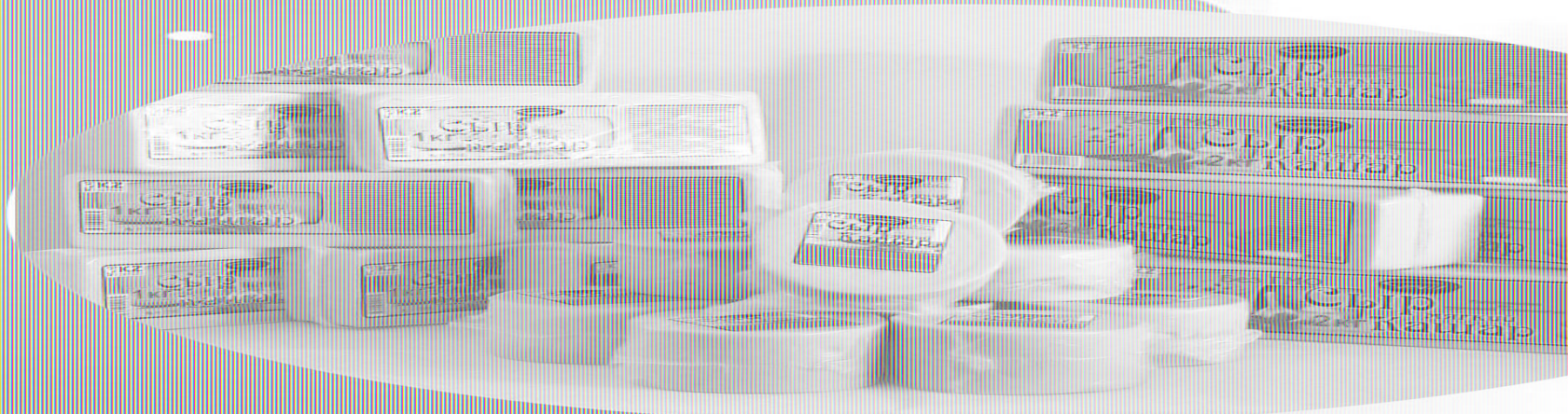
Масло топленое

Топленое масло – прозрачное золотисто-белое вещество, представляющее собой переплавленный сливочный жир, получаемый путем удаления лишней жидкости, а также молочного сахара и белков. Конечный продукт практически не содержит воды и представляет собой на 99,8 % молочный жир, в состав которого входит до 36 % полиненасыщенных жирных кислот и соединений с витаминами А, Е и Д. Топленое масло используется в кулинарии и медицине, что является в основном следствием его длительного хранения.



Сыр Мягкий «Кашар»

изготовлен из натурального молока с применением турецкой технологии, без консервантов и стабилизаторов. Обладает мягким вкусом молока с легкой кислинкой. Консистенция этого продукта плотная, но достаточно эластичная. Сыр «Кашар» является прекрасной закуской на столе, незаменим при изготовлении пиццы, а также при изготовлении салатов и других блюд. Расфасован в вакуумную упаковку.



Сыр рассольный «Брынза»

Брынза представляет собой кисломолочный относящийся к рассольным сырам. С давних деликатес украшает трапезу восточных народов стал одним из любимейших лакомств во всем мире. Брынза имеет множество замечательных свойств. Рассольные сыры используют в самых разных рецептах, с их помощью любое блюдо легко сделать более вкусным и полезным.



Йогурт натуральны

Изготавливается из натурального молока с добавлением закваски, путем выпаривания 30% жидкости. Можно употреблять как добавляя ягоды, мед, как приправы для вторых блюд, добавляя зелень, чеснок, перец



Каймак.

Изготавливается из цельного молока путем отд
от молока, пастеризуется при температуре 82
доля жира 60%.

