Sevil

Товарищество с ограниченной ответс
«Севиль-Мерке-Строй» основано в 2010 год
предприятия Хейроев Азиз Яшаевич.
предприятие специализировалось на прои
продаже стройматериалов.

В 2016 году открылось новое с
подразделение «Цех по переработке молока».
Цех оборудован производственной моло
«METROMAC» турецкого производства. Мощн
сырья в сутки. Сырье закупается у фермеров М
близлежащих районов, а также у местного на
производстве работает 5 человек. Продукция и
из цельного молока, без добавления консерв
традиционным турецким рецептам. А
продуктов пока не очень велик, но уже пользуе
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 К
городах Тараз, Алматы, Караганда, Астана
магазинах Меркенского района.
В 2016 году предприятие впервые уч
конкурсе "Лучший товар Казахстана".
В 2017 году в региональном конкурсе "Л
Казахстана" были награждены Дипломом II
номинации "Лучший продовольственный товар"

# Сливочное масло Традиционное сладко-сливочное несоленое

Сливочное масло — пищевой продукт, изгота
сепарированием и сбиванием сливок, получе
коровьего молока. Имеет высокое содерж
молочного жира — 82,5 %.

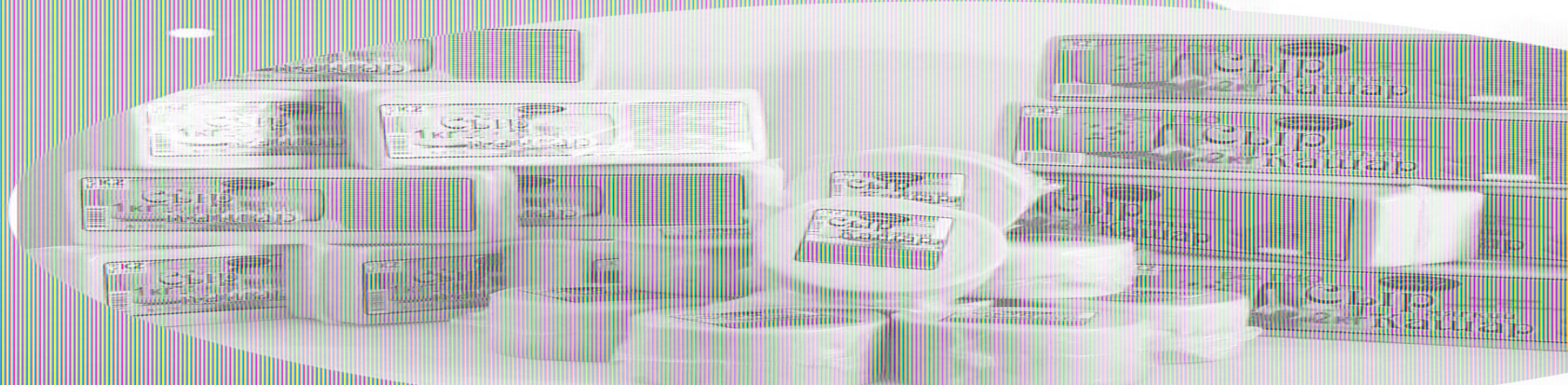
Сливочное масло почти не используется
самостоятельный продукт питания, как от
блюдо. Обычно его используют в комбинации
продуктами (бутерброды, добавка в кашу)
составную часть при изготовлении более слож
(в тесто, кремы, супы). Сливочное масло
служить средой для обжаривания других про

# Масло топленое

Топленое масло — прозрачное золотисто-
вещество, представляющее собой перепле
сливочный жир, получаемый путем удал
сливочного масла излишков жидкости, а
молочного сахара и белков. Конечный пр
практически не содержит воды и предст
собой на 99,8 % молочный жир, в состав к
входит до 36 % полиненасыщенных жирных
соединении с витаминами А, Е и D
Топленое масло используется в кулинарии
времен, что является в основном следстве
долгого хранения.

# Сыр мягкий «Кашк

изготовлен из натурального молока с прим
турецкой технологии, без консервантов и
Обладает мягким вкусом молока с легкой к
Консистенция этого продукта плотная, но
достаточно эластичная. Сыр «Кашар» яв
прекрасной закуской на столе, незамени
изготовлении пиццы, а также при изгото
салатов и других блюд. Расфасован в вакуу
упаковку

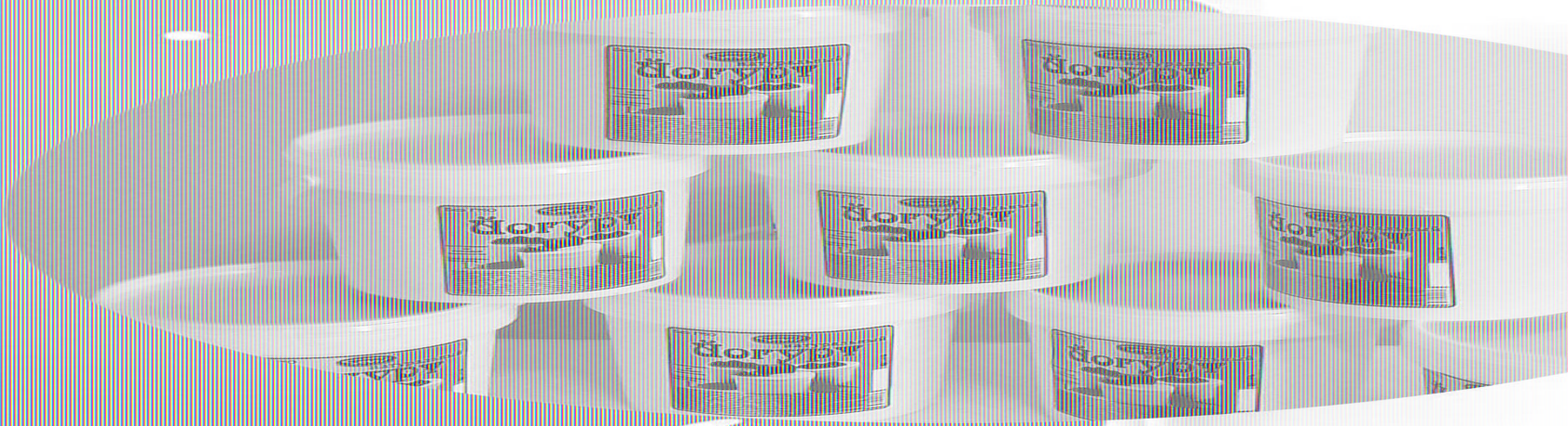


# Сыр рассольный «Брын

Брынза представляет собой кисломолочный
относящийся к рассольным сырам. С давних
деликатес украшает трапезу восточных народ
стал одним из любимейших лакомств во вс
Брынза имеет множество замечательных
Рассольные сыры используют в самых разных
с их помощью любое блюдо легко сделать бол
и полезным

# Йогурт натуральны

Изготавливается из натурального мол
добавлением закваски, путем выпариваниі
30% жидкости. Можно употреблять как
добавляя ягоды, мед, как приправы д
вторых блюд, добавляя зелень, чеснок, пере



# Каймак.

Изготавливается из цельного молока путем отда
от молока, пастеризуется при температуре 8:
доля жира 60%.