



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 спросом 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.

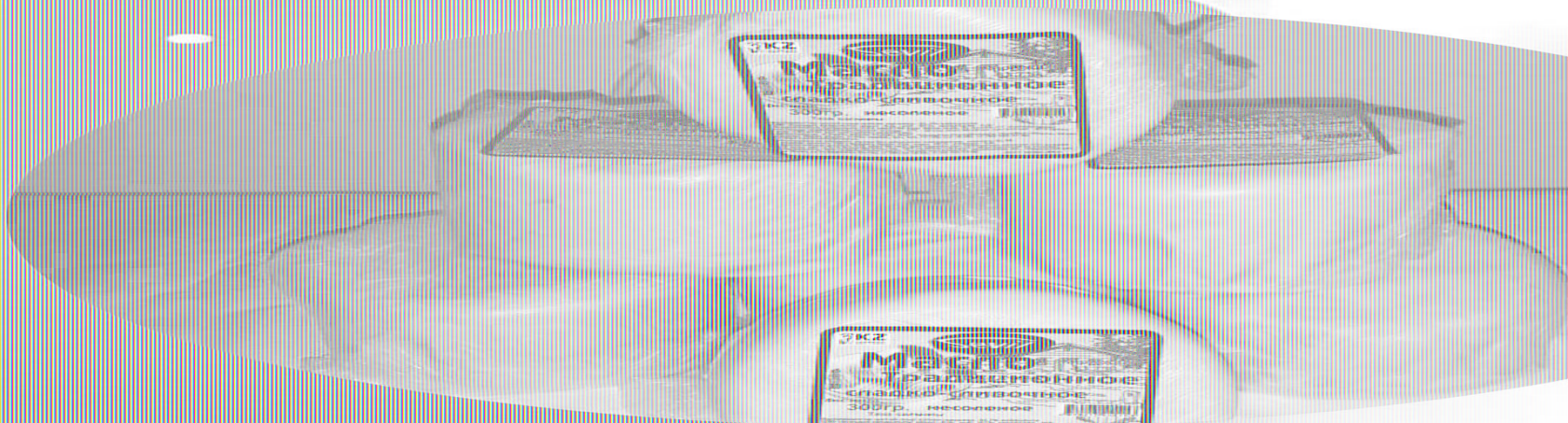
В 2016 году предприятие впервые участвовало в конкурсе «Лучший товар Казахстана».

В 2017 году в региональном конкурсе «Лучший товар Казахстана» были награждены Дипломом I степени в 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 отдельное блюдо. Обычно его используют в комбинации с другими продуктами (бутерброды, добавка в кашу) или как составную часть при изготовлении более сложных блюд (в тесто, кремы, супы). Сливочное масло также служит средой для обжаривания других продуктов.



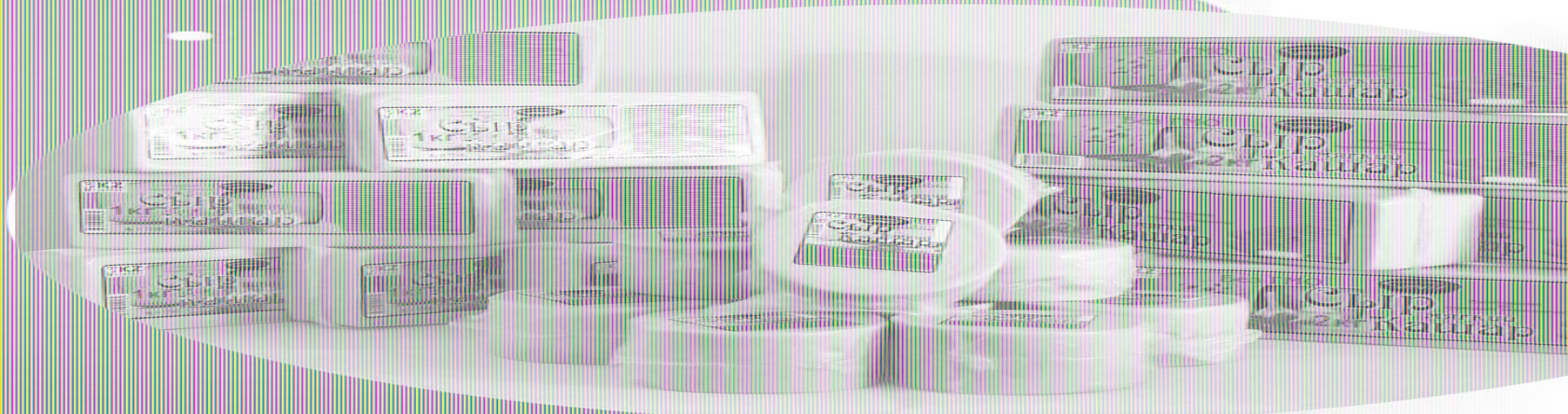
## Масло топленое

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%.

