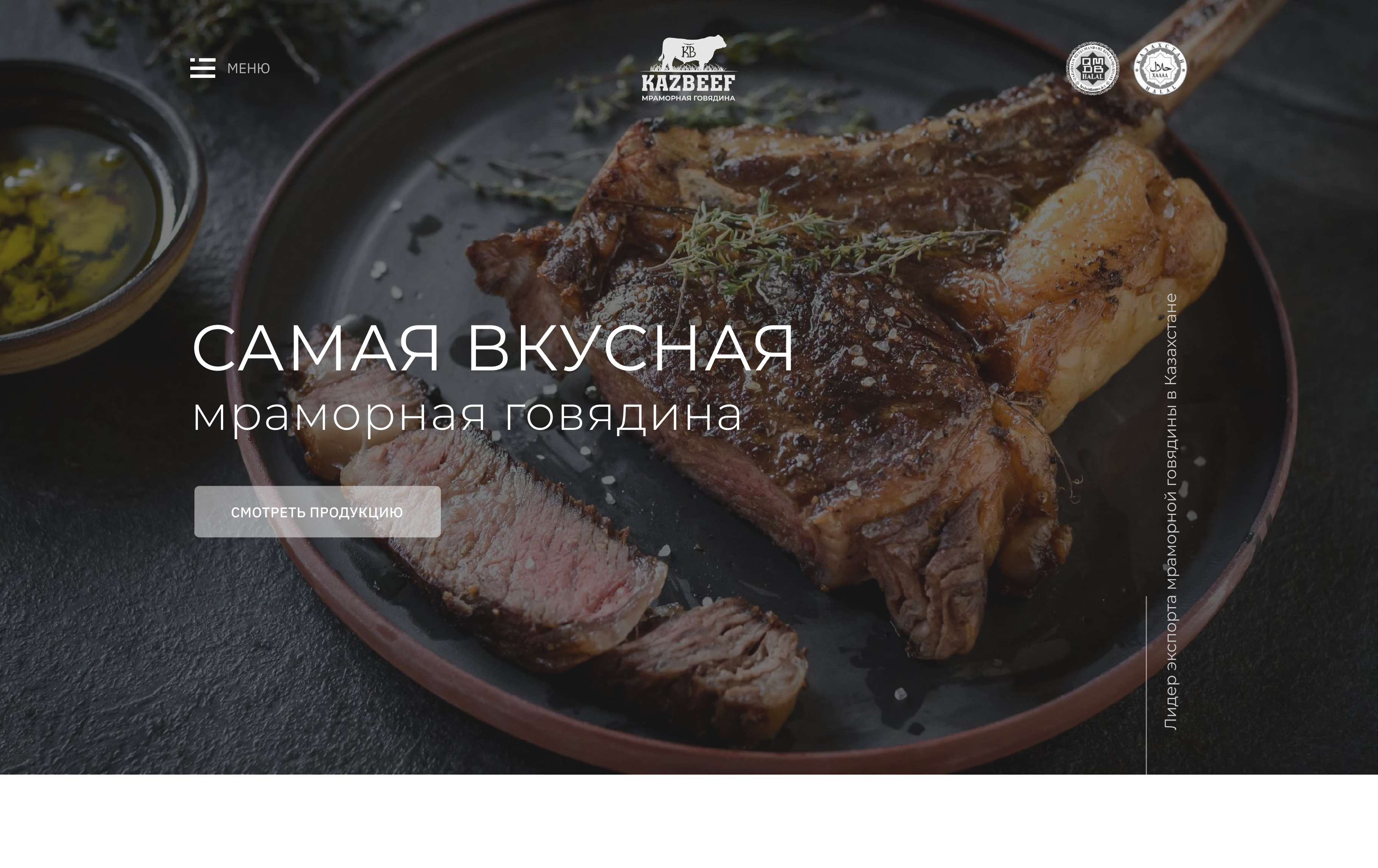




САМАЯ ВКУСНАЯ мраморная говядина

СМОТРЕТЬ ПРОДУКЦИЮ

Лидер экспорта мраморной говядины в Казахстане

KAZBEEF В ЦИФРАХ

цифры скажут больше

15 000 голов

Мощность 2-х откормочных площадок 180 дней

180 дней

Зернового откорма

10 000 тонн/год

Мощность современного мясокомбината

21 день

Влажного вызревания



0 • •

ЗНАЙ СВОЙ СТЕЙК!

о грейдинге мраморности говядины kazbeef

Мраморность говядины определяется количеством жировых прослоек, расположенных в мышечных волокнах. Для определения степени мраморности исследуется мышца спины в районе 12-13 ребер.

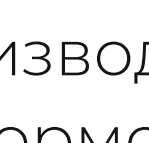
На изображении очерчивается контур мышцы и программа измеряет степень мраморности по частоте жировых прослоек.

УЗНАТЬ ПОДРОБНЕЕ



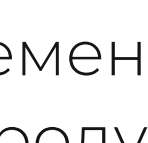
ОТ ЗЕРНЫШКА ДО СТЕЙКА

контроль качества на всех этапах



Производство кормов

Растениеводство



Племенной репродуктор

Улучшение генетики



Откормочная площадка

Сбалансированный рацион КРС



Мясо переработка

Убой и переработка КРС

ROBERT RATHBONE

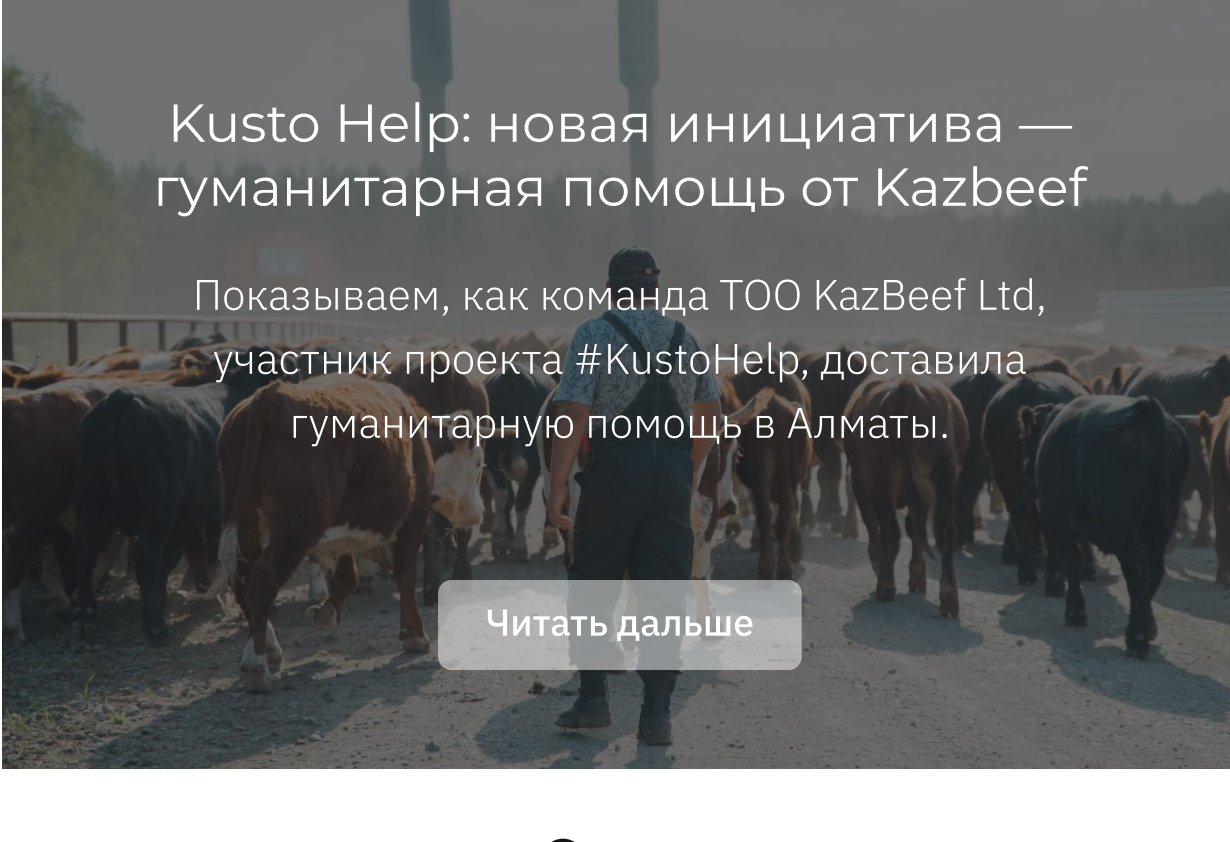
бренд-амбассадор kazbeef в дубае

Для британского шеф-повара Robert Rathbone кулинария — настоящая страсть. Роберт работает Group Executive Chef в сети ресторанов Solutions Leisure Group. Среди уже полюбившиеся местной публике бары Lock Stock and Barrel, популярные своими вечеринками STK (steakhouse) и Asia Asia (пан-азиатский ресторан), и новый трендовый Kooyo (японский ресторан).

УЗНАТЬ ПОДРОБНЕЕ

СОЦИАЛЬНЫЕ ИНИЦИАТИВЫ

контроль качества на всех этапах



Kusto Help: новая инициатива — гуманитарная помощь от Kazbeef

Показываем, как команда TOO KazBeef Ltd, участник проекта #KustoHelp, доставила гуманитарную помощь в Алматы.

Читать дальше



0 • •

MEAT MARKET.KZ

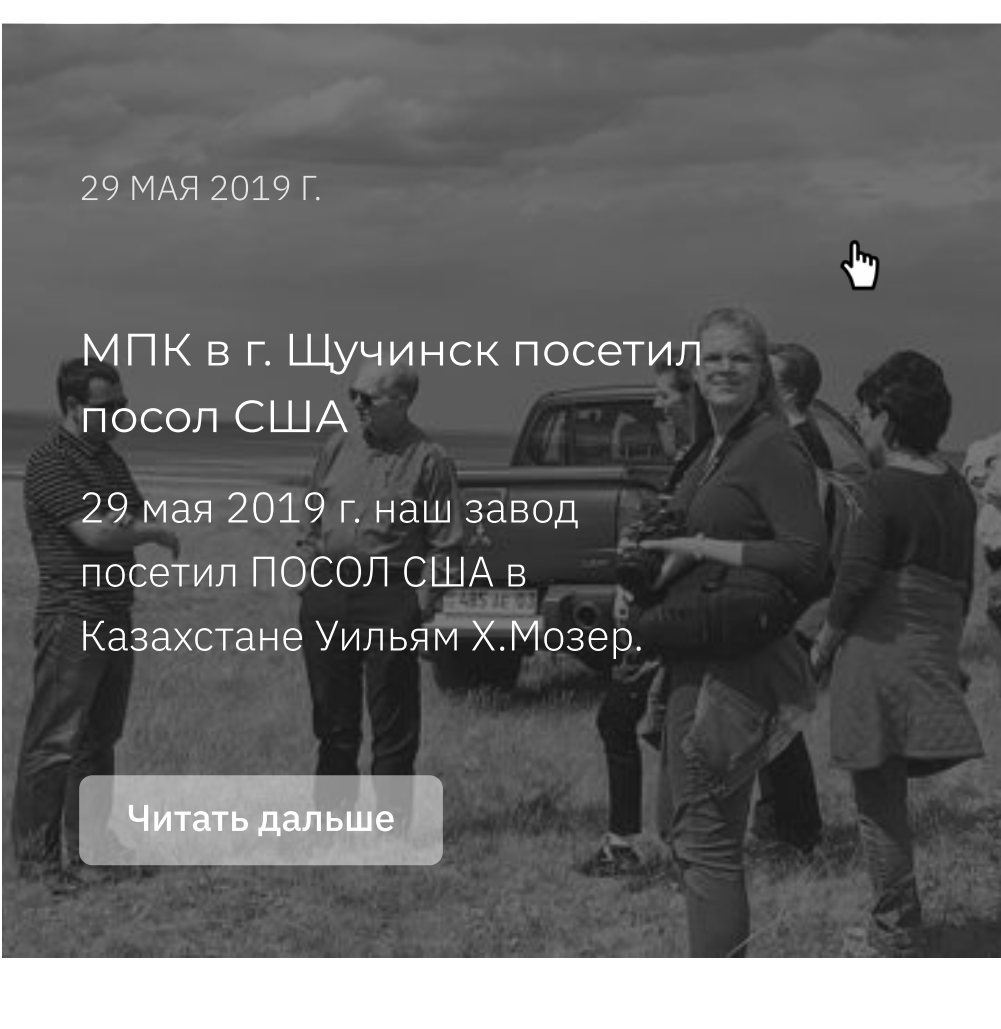
приобрести продукцию kazbeef онлайн

Это текст о компании. Он необходим для дальнейшего продвижения сайта. Вам будет необходимо предоставить Ваши данные. Он необходим для дальнейшего продвижения Вашего сайта. Это текст о компании. Он необходим для дальнейшего продвижения Вашего сайта. Необходимо предоставить данные.

УЗНАТЬ ПОДРОБНЕЕ

ПОСЛЕДНИЕ НОВОСТИ

ВСЕ НОВОСТИ И АНОНСЫ →

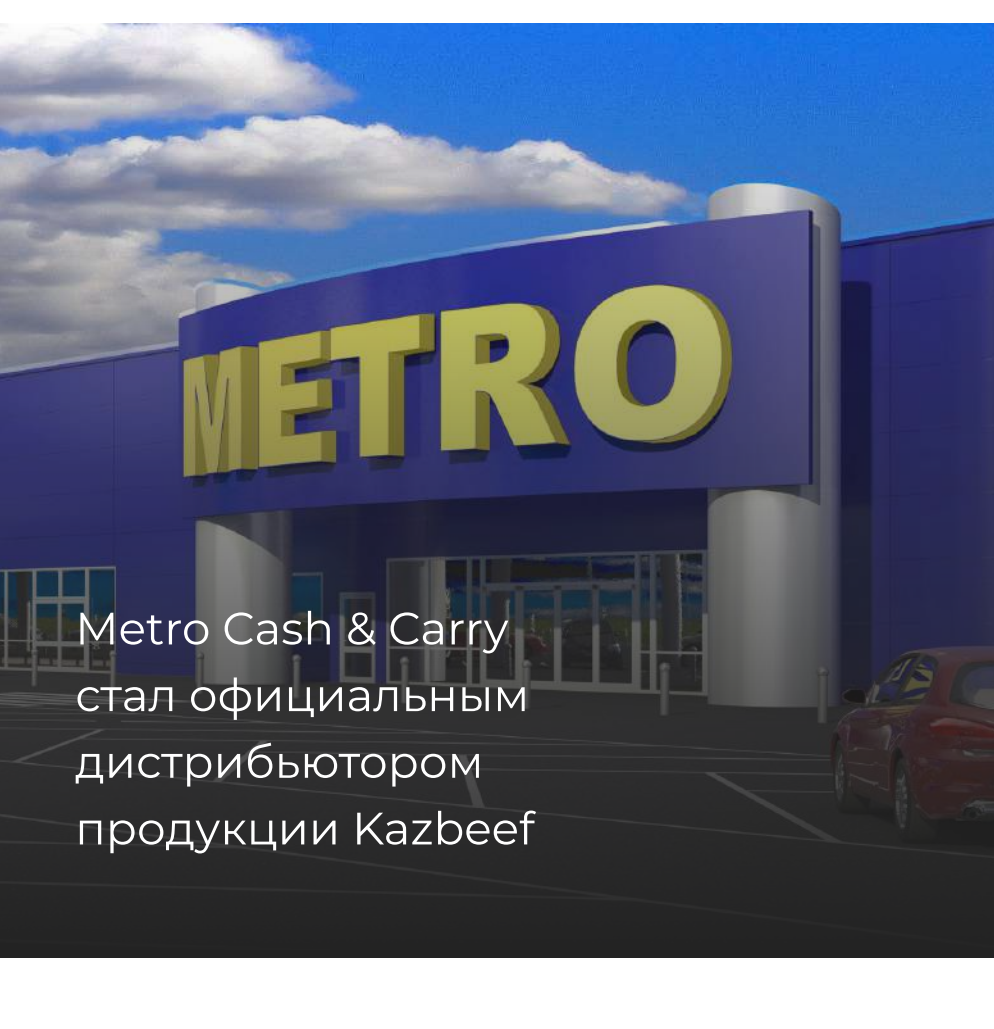


29 МАЯ 2019 Г.

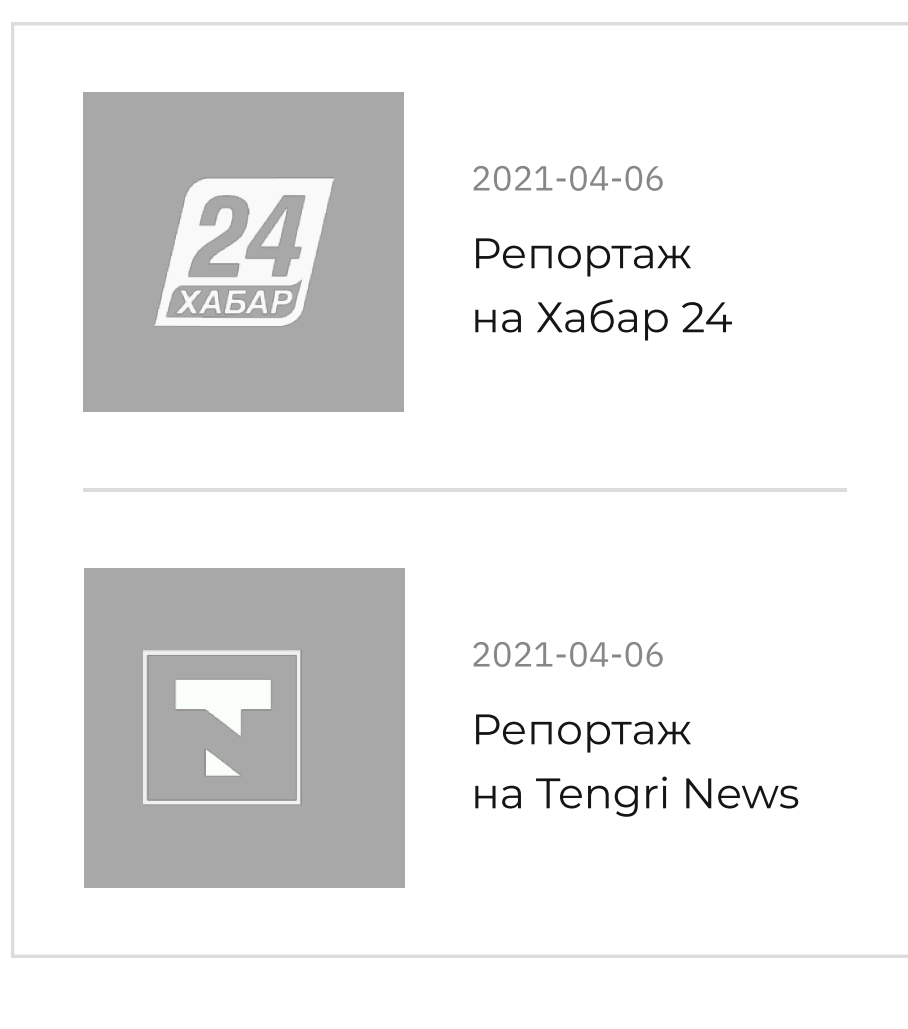
МПК в г. Щучинск посетил посол США

29 мая 2019 г. наш завод посетил ПОСОЛ США в Казахстане Уильям Х.Мозер.

Читать дальше



Metro Cash & Carry стал официальным дистрибьютором продукции Kazbeef



2021-04-06

Репортаж на Хабар 24

2021-04-06

Репортаж на Tengri News

0 • •



ИСТОРИИ УСПЕХА СОТРУДНИКОВ

РАБОТА В KAZBEEF

Прежде чем мясо попадет на прилавки магазинов, оно проходит длительный путь. Животник обвалочного цеха важнейшее звено в этой цепи. От мастерства и аккуратности специалиста, зависит внешний вид, качество и стоимость конечного продукта. Айгуль Шуушова в мясоперерабатывающей промышленности 30 лет, из них 4 года в мясокомбинате TOO КазБиф Процессинг. Интерес к работе не утратила, для Айгуль важен профессиональный рост и современные технологии на производстве.

Как отметила сама Айгуль, «Мы создаем потрясающие продукты. Когда в беседе с кем-то упоминаешь, что работаешь в Kazbeef, в ответ тебе всегда расскажут какую-нибудь историю о том, какой любовью пользуются наши продукты. Я, безусловно, горжусь возможностью сказать, что принадлежу к кругу людей, работающих в этой компании».

Шуушова Айгуль Казбековна

49 лет, жительница обвалочного цеха, общий стаж работы 30 лет, в том числе в TOO «КазБиф Процессинг» с 27 марта 2017 года (4 года)

0 • •

НАШИ ПАРТНЕРЫ



0 • •

О КОМПАНИИ

О KAZBEEF

География KAZBEEF

О Kusto Group

Философия

Команда

Карьера

НАША ПРОДУКЦИЯ

Каталог продукции

Где можно попробовать

ЗАКУП КРС

СТАТЬ ПАРТНЕРОМ

Экспорт продукции

Ногэка

Продуктовый портфель

Халель

Сертификаты

Контакты

Стать партнером

МИР KAZBEEF

АКЦИИ

КОНТАКТЫ

МЫ В СОЦ СЕТЯХ

WhatsApp Telegram Instagram Facebook

Договор оферта

Копирайт