



## ОсОО «Ат-Башы-Сүт»

*Предприятие «Ат-Башы-Сүт» запущено в эксплуатацию в 2011 году. «Ат-Башы-Сүт» на сегодняшний день один из современных и крупных заводов в Нарынской области. Выпускаемая продукция в основном реализуется на рынках Бишкека. Завод оснащен передовым технологическим оборудованием. Производственная лаборатория производства позволяет осуществлять контроль производства и готовой продукции по широкому спектру показателей в кратчайшие сроки. Производство практически полностью автоматизировано, производственную линию завода обслуживают 28 сотрудников. Проектная мощность предприятия позволяет перерабатывать до 10 тыс. литров молока в сутки. Вся продукция производится исключительно из натурального молока без использования растительных жиров. На сегодняшний день «Ат-БашыСүт» производит несколько видов сырных изделий - сыр «Голландский», «Сметанковый», «Тильзитский», «Колбасный», «Чечил» и «Моцарелла», а также сливочное и топленое масло. На предприятии постоянно ведутся тестовые выработки по расширению ассортимента производимой продукции.*

*Мы предлагаем вам сыр 100% только из натурального деревенского молока, с использованием только натуральных ингредиентов.*



 +996 702 224 224 (WhatsApp +996 551 781 187)

+996 705 224 000

atbashysut\_kg



at-bashy-syt@mail.ru

## Сыр «Голландский» 45 % жирности

**Состав:** молоко коровье пастеризованное, соль поваренная пищевая, закваска из чистых культур молочнокислых бактерий, кальций хлористый (E509), молоко свертывающий сычужный фермент, натуральный пищевой краситель «Annato» E160B.

**Срок годности:** при температуре от 0°C до 6° С при относительной влажности воздуха от 80% до 85% не более 120 суток

**Пищевая и энергетическая ценность 100 г. продукта:** Белков 26,8г, Жиров 25,2 г  
**Энергетическая ценность 334 кКал / 1396 кДГОСТ 32260-2013**



## **Сыр «Моцарелла»(45) % жирности**

**Состав:** молоко коровье пастеризованное, соль поваренная пищевая, с использованием заквасочных микро культур, ферментного препарата микробного происхождения

**Срок годности:** при температуре от +2°С до +6° С при относительной влажности воздуха от 80% до 85% не более 25 суток

**Пищевая и энергетическая ценность 100 г. продукта:** Белков 18г Жиров 22 г

**Энергетическая ценность 277кКал ОСТ 31690-201**



## **Сыр «Чечил», натурального копчения (45) % жирности**

**Состав:** молоко коровье пастеризованное, закваска из чистых культур молочнокислых бактерий, молоко свертывающий сычужный фермент, соль поваренная пищевая

**Срок годности:** при температуре от 0°С до 6° С при относительной влажности воздуха от 80% до 85% не более 45 суток

**Пищевая и энергетическая ценность 100 г. продукта:** Белков 24,4г Жиров 21,6 г

**Энергетическая ценность 234 кКал / 1189 кДж** ГОСТ 34356-2017



## **Масло сливочное «Крестьянское» 82% жирности**

**Состав:** сливки пастеризованные из коровьего молока, натуральный пищевой краситель «Annato» E160B

**Срок годности:** при температуре минус  $-16\pm 3^{\circ}\text{C}$  не более 120 суток

**Пищевая и энергетическая ценность 100 г продукта:** Белков 1г Жиров 82г, Углеводов 1,4 г

**Энергетическая ценность 662 ккал / 2772 кДж КМС 740-2015**



## **Сыр плавленый «Колбасный», копченый 30 % жирности**

**Состав:** сыр твердый сычужный, масло сливочное, творог обезжиренный, соль поваренная пищевая, полифосфаты натрия (Е452).

**Срок годности:** при температуре от 0°С до 4° С при относительной влажности воздуха 85% не более 60 суток

**Пищевая и энергетическая ценность 100 г. продукта:** Белков 3, Жиров 13,8 г, Углеводов 17г

**Энергетическая ценность 136 ккал**



## **Курут из цельного молока «Ат-Башы-Сүт»**

Состав: сузьма, соль поваренная пищевая.

Срок годности: 6 месяцев в сухом месте при температуре не более +20°С при относительной влажности воздуха не более 86% 6 месяцев

Пищевая и энергетическая ценность 100 г. продукта: Белков 54г, Жиров 4г, Углеводов 23г



## Сыр «Тильзитский» 45 % жирности

**Состав:** молоко коровье пастеризованное, соль поваренная пищевая, закваска из чистых культур молочнокислых бактерий, кальций хлористый (E509), молоко свертывающий сычужный фермент, натуральный пищевой краситель «Annato» E160B.

**Срок годности:** при температуре от 0°C до 6° C при относительной влажности воздуха от 80% до 85% не более 120 суток

**Пищевая и энергетическая ценность 100 г. продукта:** Белков 26,8г, Жиров 25,2 г  
**Энергетическая ценность 334 кКал / 1396 кД**



## Сыр «Сметанковый» 50 % жирности

**Состав:** молоко коровье пастеризованное, соль поваренная пищевая, закваска из чистых культур молочнокислых бактерий, кальций хлористый (E509), молоко свертывающий сычужный фермент, натуральный пищевой краситель «Annato» E160B.

**Срок годности:** при температуре от 0°C до 6° С при относительной влажности воздуха от 80% до 85% не более 120 суток

**Пищевая и энергетическая ценность 100 г. продукта:** Белков 28г, Жиров 27,2 г  
**Энергетическая ценность 370 кКал / 1438кД**







## **ПРАЙС ЛИСТ на продукцию «Ат-Баши-Сүт»**

<b>Наименование товара, сорт, размер</b>	<b>Единица изм.</b>	<b>Цена заедин. товара</b>
Сыр «Голландский» 45 % жир.	кг	330 Сомов
Сыр «Сметанковый» 50 % жир.	кг	340 Сомов
Сыр «Тильзитский» 45 % жир.	кг	360 Сомов
«Голландский» 45 % (вакуум)	кг	340 Сомов
«Сметанковый» 50 % (вакуум)	кг	350 Сомов
«Тильзитский» 45 % (вакуум)	кг	370 Сомов
Масло сливочное «Крестьянское» 82% жирности	кг	350 Сомов
Сыр «Чечил», натурального копчения (45) % жирности	шт/кг	35\300 Сомов
Сыр «Моцарелла» (45) % жирности	кг	350 Сомов
Сыр плавленый «Колбасный», копченый 30 % жирности	кг	280 Сомов
Курут из цельного молока «Ат-Баши- Сүт»	шт/кг	300 Сомов

 +996 702 224 224 Арзы

+996 705 224 000 Толгонай

atbashysut\_kg



at-bashy-syt@mail.ru