



**Уважаемый партнер!
Предлагаем вам взаимовыгодное сотрудничество.**

Торговая марка «ЖЕРУЙЫК»- это собственное производство Мясных Продуктов высокого качества. Мы торгуем только своей продукцией, обладающей сертификатом ХАЛАЛ.

Это единственное производство в Костанайской области, которое получило подобный статус.

Что такое знак «Халал»? это целая технология производства с соблюдением всех законов Шариата, от отбора сырья до упаковки и торговли мясными изделиями. Одобрение и подтверждение чистоты продукции Муфтиятом Казахстана. Продукция, которая сейчас на полках в любом магазине «без свинины» это не «ХАЛАЛ».

Наша цель предоставить мусульманам Костаная и области действительно чистый продукт. Возродить традиционную технологию и познакомить покупателей с вкуснейшими национальными деликатесами.

С нами можно работать и нужно зарабатывать!

С нами работать УДОБНО:

- Продукция всегда свежая.
- Осуществляем доставку в срок и на любой день.
- Выбирайте любой способ оплаты (нал., безнал., карта).
- Участвуйте в бонусной программе и пользуйтесь специальными скидками.
- Работайте по заявкам через менеджера компании «ЖЕРУЙЫК».
- Выбирайте продукцию и время дегустации для Вас и ваших покупателей.

***Познакомьтесь с нашим ассортиментом и сделайте заказ для себя,
и вашего магазина!***

Посетите наш фирменный отдел и попробуйте продукцию.



Jeruiyq-колбаса из мяса



Полукопченые колбасы



Вареные колбасы и ветчины



Деликатесы из мяса



Колбаски-гриль Радуга вкусов



Богатый ассортимент



Сосиски и сарделки





Варёная колбаса “Докторская” Үгыз (Достаток)



Состав: говядина, индейка, курица, сливочное масло.



Настоящая ГОСТовская колбаса! Только мясо, сливочное масло, натуральные яйца, сухое молоко и специи. Колбаса приготовлена по рецепту советского ГОСТа. Лучше есть в холодном виде, чтобы почувствовать все ароматы и вкусы классической Докторской.





Варёная колбаса “Говяжья” Auqat (еда/богатая)



Состав: говядина, курица.



Колбаса из говядины с добавлением небольшого количества куриного филе.

Нежная и плотная, без красителя.

Имеет натуральный цвет и вкус! Прекрасно ведет себя при обжарке. Не скручивается и не прилипает к сковороде! Готовьте горячие бутерброды, салаты и любые другие закуски!





Ветчина “Говяжья” Näsip (Благодать)



Состав: говядина, высший сорт.



Только крупнорубленая постная говядина высшего сорта, с добавлением классического букета специй, душистого перца с выраженным ветчинным вкусом. Куски говядины без фарша создают плотный высокобелковый продукт. Можно жарить, делать гротены или подавать в холодном виде.





Ветчина “Конская” Kemel (достигший)



Состав: конина, высший сорт.



Эксклюзивный продукт из мяса конины! Традиционный незабываемый вкус национальной кухни! Красивый рисунок ветчины в разрезе, дает право этому деликатесу быть на праздничном столе. Ветчина темного цвета, потому что сделана только из мяса конины высшего сорта без красителей.



Ветчина “Особая” Erekşe (особая)



Состав: говядина, индейка, курица.



Ветчина из мяса говядины, индейки и курицы. Это традиционный вкус ветчины, самой любимой и самой популярной. Люди покупают ветчину, потому что хотят увидеть куски мяса и почувствовать неповторимый вкус. Только крупные куски и только отборное мясо. Ароматы ветчины и натуральный цвет.





Ветчина Куриная

Состав: курица.

Сочное куриное филе с паприкой! Ничего кроме мяса курочки. Ветчина делается по рецепту домашнего рулета с паприкой и умеренной остринкой.





Сардельки “Говяжьи” Rizyq (хлеб насущный)



Сардельки Говяжьи это диетический, легкий продукт. Приготовлены из мяса говядины и курицы. Хорошо обжариваются, не липнут к сковороде. Подавать в горячем виде, чтобы почувствовать сочность и аромат продукта.

Состав: говядина, курица.

Сардельки “Куриные” Azyq (продовольствие)

Эти сардельки не жирные, очень сочные и нежные. Сливочно молочный вкус любят дети и взрослые. Идеально подходят для вторых блюд, сочетаются с любым гарниром.

Постный продукт.



Состав: курица.





Сосиски “Говяжьи” Bereke (изобилие)



Сосиски традиционного
рецепта и вкуса.
Нежирные и сочные.

Состав: говядина, курица.



Сосиски “Молочные” Molşylyq (обилие)

Сосиски “Молочные”
из мяса индейки
придутся по вкусу
всем членам семьи!
Диетический продукт.



Состав: индейка.





Полукопченая колбаса “Сервелат” Sauar (благодать)



Состав: говядина, курица, индейка.



Колбаса сделана только из мяса высшего сорта по традиционной технологии, не подкрашенная и не химическая! Крупный рисунок, натуральная съедобная оболочка и вкус двух перцев черного и душистого с ароматом копчения и яркой чесночной нотой.





Полукопченая колбаса “Казахская” Jas et (молодое мясо)



Состав: конина, курица, курдючный жир.



Эксклюзивный продукт!!!
Колбаса из конины и курдюка,
копченая ароматная!
Сделана только из мяса
высшего сорта, с перцем
и чесноком.
Это вкус натуральной
национальной еды!
Обязательно для дегустации!





Полукопченые колбаски охотничьи Tabys (успех)



Состав: говядина, курица.



Тонкие говяжьи колбаски
“Табыс” прекрасная
копченая закуска!
Сделаны в натуральной
оболочке, она тонкая и ее
можно не снимать.





Полукопченые шашлычные сардельки



Состав: конина говядина.



Эксклюзивный продукт!
Готовые варено-копченые
сардельки. Можно греть,
поджарить и наслаждаться
вкуснейшим продуктом
из конины.
Обязательно для дегустации!





Полукопченая колбаса Куриная салями

Состав: филе куриное, мясо птицы, специи, пряности.

Продукт сделан для приготовления пиццы и при термической обработке не скручивается, не раздувается. Это то, что нужно для поваров пиццероv и потребителей. Качество колбаски доказано предприятиями фаст фуда.





Полукопченая колбаса “Пепперони”



Состав: курица.



Традиционный вкус пепперони - это вкус мяса и душистых специй на основе различных перцев! Специально разработанная Пепперони – это мягкая, сухая, острая, ярко-красная салями. В ней более высокое соотношение специй и мяса, чем в большинстве других салями. Что придает ей сложный вкус. Который так хорошо сочетается с пиццей.



Полукопченая колбаса Конская



Состав: конина, специи и пряности.



Конская полукопченая колбаса сделана из рубленой конины. Это рубленое мясо и ничего больше. Это не жирная колбаса. С нотами специй из тмина, черного душистого перца и легким чесночным ароматом.





Полукопченая колбаса “Куриная рубленая”



Состав: курица кусками.



Копченая рубленая
куриная колбаса,
сделана только из нежного
филе курочки и специй!





Колбаски-гриль “Радуга ароматов и вкусов”



Это наша версия радуги и обеда за 10 минут!! Радуга ароматов и вкусов! Колбаски можно жарить на гриле, обычной сковороде и запекать в духовке. Это наш вариант быстрого мясного ужина, завтрака и обеда для всей семьи. Берите на пикник или дачу, кушайте сами и встречайте гостей. Продукт сделан из чистого мяса без усилителей вкуса и соли.





Колбаски-гриль “Куриные”



Состав: филе куриное,
мясо птицы, специи.

Ароматные колбаски, сочные, постные из филе курочки. Готовятся быстро на сковороде.

С удовольствием кушают детки всех возрастов! Продукт диетический с нежной текстурой и натуральным, не пряным вкусом.

Колбаски-гриль “Бараньи”

Традиционные колбаски из баранины с жиром курдюка, чесночком и специями, с мужским характером! Всего то пожарьте и подавайте горячими! Можно и без гарнира.



Состав: баранина, филе куриное, говядина, специи.





Колбаски-гриль “Говяжьи”



Состав: говядина,
филе куриное,
специи и пряности.



Колбаски-гриль “Конские”

Колбаски гриль не
только для гриля!
Колбаски из конины с
национальным
колоритом и
традиционными
приправами, чеснок
и черный
душистый перец.



Состав: конина, филе куриное,
мясо птицы, специи.





Колбаски-гриль "Индейка"



Состав: индейка,
куриное филе.

Диетические,
сделанные из грудки
индейки. Постные,
непряные, с тонким
ароматом специй
средиземноморья.
Идеально подойдут
для блюд
"правильного
питания".



Колбаски-гриль "Турецкие"

Острые и пряные с
восточным ароматом
смеси перцев и зиры!
Этот яркий вкус
Турецкой кухни уже
покорил наших
покупателей.
Рестораны, кафе
в восторге!



Состав: говядина, филе
куриное, акцент на специи.





Колбаски-гриль “Грузинские”



Состав: говядина,
филе куриное, акцент
на специи.

Грузинские колбаски с ароматами уцхо сунели из сочной говядины. Обжарьте колбаски и подавайте их горячими с любым гарниром! Этот популярнейший вкус понравится всем!

Колбаски-гриль “Шашлычные”

Шашлычные колбаски подойдут для гриля! Толстенькие и очень сочные, в меру жирные из смешанного фарша говядины, курицы и конины. Ароматные с чесночком и перчиком!

Берите их с собой
на пикник.

Состав: говядина, курица,
конина, курдючный жир
специи.





Деликатес варено-копченый Баранина



Если вы хотите попробовать баранину как деликатес, то это про этот продукт!
Нежнейшее филе баранины с жирком было замариновано в специях и коптилось в печи для наслаждения ароматом и вкусом!



Рулет варено-копченый Баранина



Из самой нежной части баранины, мясо с ребра с прослойкой был сделан рулет! Рулет сдобрен ароматными специями. Это деликатес достойный самых искушенных гурманов!





Рулет варено-копченый куриный “Праздничный”



Куриный рулет “Праздничный”
с душистым перцем и
специями. Цельная курочка
без костей, завернутая в рулет
со специями, нежная и сочная.
Эксклюзивное исполнение.
Как на праздник, так и на
каждый день.
Шикарно выгидит на
тарелке деликатесов.



Рулет варено-копченый куриный “Классический”



Куриный рулет
"Классический" с паприкой,
красным перцем и специями.
Небольшой рулет из цельного
куриного филе, делается по
рецепту домашнего рулета с
умеренной остринкой.
Чистое мясо без красителей.

Отличные отзывы
ресторанов!



Варено-копченая Индейка (грудка)



Копченое цельное филе индейки, нежное, плотное розовое. Без жилок и жира, не водянистое. Отлично подойдет для салатов и холодных закусок. Этот продукт чистый и содержит много полезного белка. Готовое блюдо не только для праздников, а еще и правильного питания на каждый день. Диетическое полезное мясо!



Варено-копченая Говядина (филе)



Цельный кусок филе говядины со специями! Плотное, не водянистое, мягкое и очень вкусное филе с нотами тимьяна и розмарина. Без жира, жилки, не острое - это готовое блюдо для полезного белкового перекуса. Отличные отзывы об этом продукте самых популярных ресторанов города!



Курдюк варено-копченый



"Суперфуд" народов Средней Азии и Кавказа! Копченый курдюк в перце и специях!

Употребление этого продукта оказывает положительное влияние на пищеварение и усвоение питательных веществ, производство ферментов.

Помогает лечить дистрофию печени. Натрий, магний, селен и цинк, содержащиеся в бараньем курдюке, нормализуют солевой обмен, способствуют росту волос, укреплению костей.





Деликатес из конины варено-копченый “Қазы”

Қазы это особый вид мяса с прослойкой жира снятого с ребра, мягкий и нежный.

Только из такого мяса делается настоящий қазы! В виде колбасы или на ребре по вашему желанию. Незабываемый вкус!





Деликатес варено-копченый Конина формовая “Nesibe”



Состав: конина.



Куски филе конины высшего
сорта, без жилок,
прессованны в рулет с
нежнейшим жиром
посередине!
Это эксклюзивный продукт!
Настоящий деликатес!





Деликатес “Конина” варено-копченый



Состав: конина.



Цельный кусок конины
высшего сорта закопченый
и готовый украсить
ваш стол.
Традиционный вкус
национальной кухни.





Деликатес из конины варено-копченый “Шұжық”



Состав: конина.



Для наших
соотечественников
и гостей Казахстана!
Попробуйте вкус знаменитого
казахского деликатеса
из крупных кусков
конины с жиром, ароматом
чеснока и перца, вареного и
подкопченого.

