

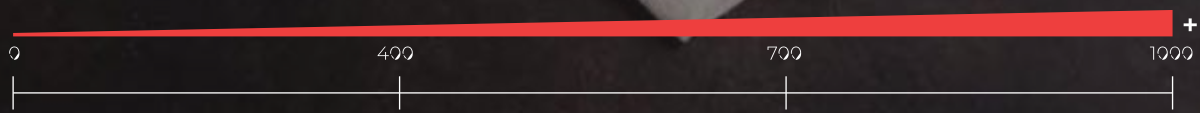


**KAZBEEF**  
МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА

САМАЯ ВКУСНАЯ

# МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА

ПОПРОБУЙ ЛУЧШЕЕ НА ВКУС



**SELECT**  
★★★★☆

**CHOICE**  
★★★★☆

**PRIME**  
★★★★★

**Какие части подлежат грейдингу?**  
Классификации подвергаются только премиальные части туши, которые находятся в спинной области, так как в этих отрубках наиболее заметна разница в плотности жировых прослоек. В остальных же частях жесткой градации нет - все они выглядят практически одинаково. И пусть эти части не считаются премиальными, но это все еще мясо бычка, которого откармли-

вали высококалорийной зерновой смесью, в специальных условиях.  
**Как достигается мраморность?**  
Для получения мраморности используют быков пород абердин-ангус, которых выращивают не менее 30 месяцев по особой технологии. Первые полгода их выпаивают молоком, а затем выпасают (выгоняют на пастбище). По достижению пятнадцатимесячного возраста у бычков начинают формироваться прожилки,

и для увеличения эффекта мраморности им создают специальные условия, при которых ограничивают движение и откармливают высококалорийной смесью из зерновых: ячменя, риса, кукурузы, люцерны, пшеничной соломы. Благодаря таким условиям в мышцах быков начинает преобладать жир, который, как мы уже знаем, и является показателем мраморности.

**УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ**



ЖАРКА НА СКОВОРОДЕ



ТУШЕНИЕ



ВАРКА



ОХЛАЖДЕННЫЙ ПРОДУКТ



ЖАРКА НА ГРИЛЕ



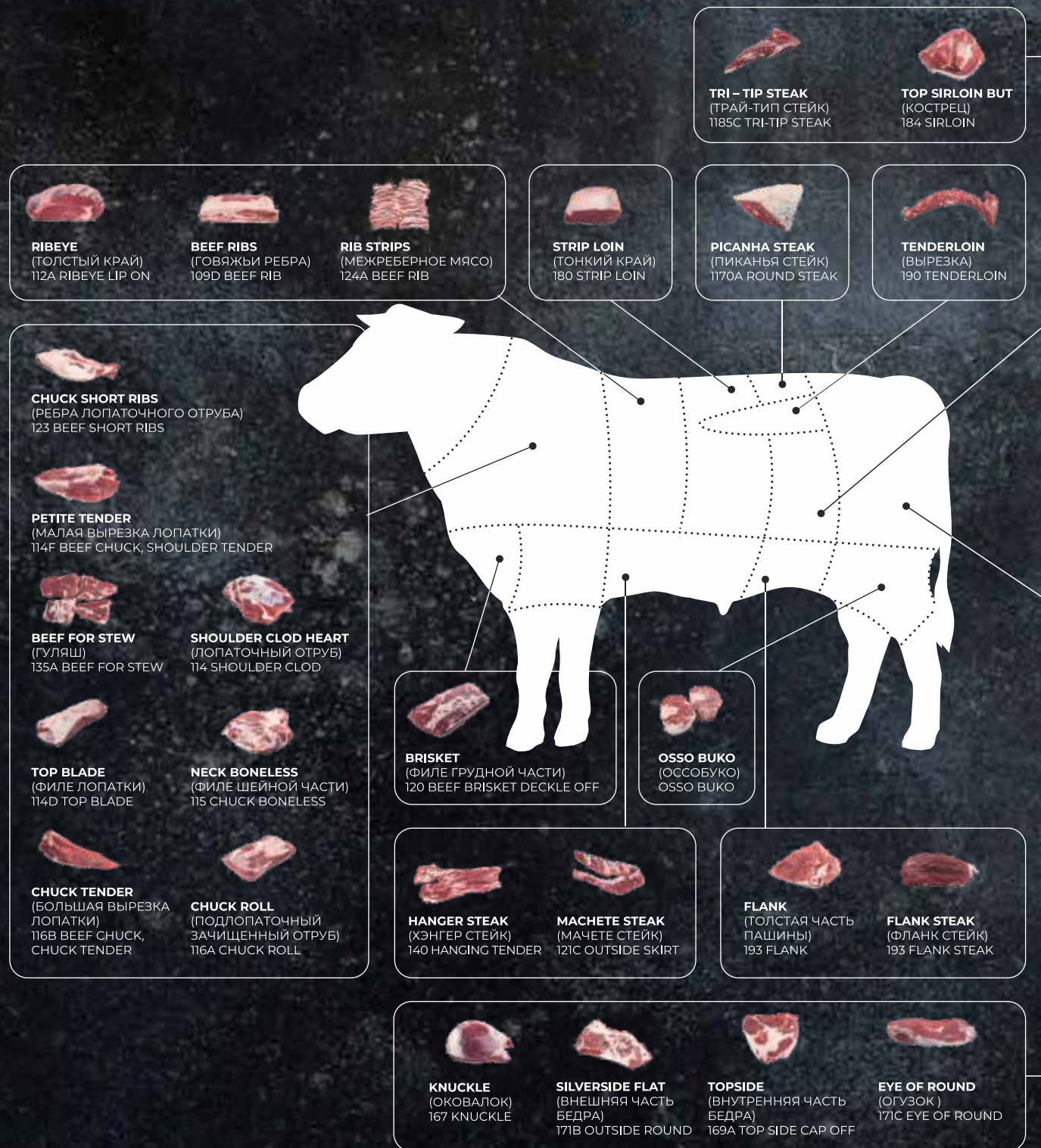
ВЕС ПРОДУКТА



ЗАПЕКАНИЕ



ЗАМОРОЖЕННЫЙ ПРОДУКТ



# ПРЕМИАЛЬНАЯ ПРОДУКЦИЯ

## ВЫРЕЗКА «ЭКСТРА»

TENDERLOIN DEFATTED



Самое нежное и ценное мясо, так как данная мышца не задействована в движении. Вырезка является постной, однако в центральной части имеются жировые вкрапления, которые придают сочность стейку.



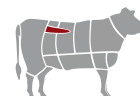
25 000 Т



19 000 Т



16 000 Т



# ПРЕМИАЛЬНАЯ ПРОДУКЦИЯ

## СПИННОЙ ОТРУБ

RIB EYE, LIP-ON

3,5-5,5



Самое нежное и ценное мясо, так как данная мышца не задействована в движении. Вырезка является постной, однако в центральной части имеются жировые вкрапления, которые придают сочность стейку.



25 000 T



21 000 T



13 500 T



## СПИННОЙ ОТРУБ 1/3

RIB EYE, LIP-ON

1,2-2



25 000 T



21 000 T



13 500 T



# ПРЕМИАЛЬНАЯ ПРОДУКЦИЯ

## ПОЯСНИЧНЫЙ ОТРУБ

STRIPLOIN, BONELESS

3,5-5,5



Поясничный отруб, который состоит из более крупных и нежных волокон. Мраморность в нем выражена меньше по сравнению с рибаем, однако мясо имеет более концентрированный мясной вкус.

		<b>15 000 т</b>	
		<b>10 000 т</b>	
		<b>8 700 т</b>	

## ПОЯСНИЧНЫЙ ОТРУБ 1/3

STRIPLOIN, BONELESS

1,2-2



		<b>15 500 т</b>	
		<b>10 500 т</b>	
		<b>9 000 т</b>	

# АЛЬТЕРНАТИВНЫЕ ОТРУБА

## ГРУДНОЙ ОТРУБ

BRISKET, DECKLE-OFF,  
BONELESS

3,5-6



Филе грудинки имеет равномерные прослойки жира. Популярный отруб для долгого тушения, а также приготовления копченостей.



5 000 т



## ГУЛЯШ

BEEF FOR STEW

1,5-2,5



4 000 т

## РЕБРА ДЛЯ ГРИЛЯ

SHORT RIBS, 123A

1,2-5



6 000 т

## РЕБРА «КАЛЬБИ»

BEEF CHUCK  
SHORT RIBS, 130

1,2-3



Ребра Кальби – это мраморное мясо с реберной части бычка, прилегающей к лопатке. Особенность ребер Кальби заключается в том, что мясо отруба «Толстый край» расположено здесь не только между косточками, но и поверх них



6 000 т



# АЛЬТЕРНАТИВНЫЕ ОТРУБА

## МЕЖРЕБЕРНОЕ МЯСО

RIB FINGERS

1,5-2,5



Имеет насыщенный вкус и идеально подходит для запекания – так вкусовые качества мяса максимально раскрываются. Также можно жарить на сковороде и тушить.



6 300 T



## ПОДЛОПАТОЧНЫЙ ОТРУБ

CHUCK ROLL

1,5-5



Мясо мягкое и нежное, вкус говядины прекрасно раскрывается при запекании и жарке на сковороде. Можно мариновать для приготовления шашлыка, а благодаря жировым прослойкам – приготовить сочный и нежный фарш.



6 200 T



## ПЕРЕДНЯЯ ЧАСТЬ ЛОПАТКИ

CHUCK TENDER 116B

1,2-1,8



Отруб с превосходным вкусом и текстурой. Мясо получается сочным при приготовлении на низких температурных режимах. Также можно запекать.



5 500 T





## НАРУЖНАЯ ЧАСТЬ ЛОПАТКИ

TOP BLADE

1,2-1,8



Отруб, представляющий собой наружную часть лопатки. Имеет прекрасный аромат, мягкость и сочность. Филе лопатки служит основой для известных стейков «Флэт Айрон», «Топ Блэйд» и используется для приготовления фарша.



5 700 г



## ВЫРЕЗКА ИЗ ЛОПАТКИ

SHOULDER TENDER

1,2-1,5



Отруб с тонковолокнистой, плотной и нежной текстурой мяса. Подходит как для запекания, так и тушения.



5 200 г



## ВЕРХНЯЯ ЧАСТЬ ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА

(TOP SIRLOIN, КОСТЕЦ)

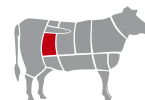
1,5-4,5



Верхняя часть заднего отруба. Благодаря своей универсальности, кострец может стать основой для приготовления любого блюда. Его рекомендуется запекать, жарить на сковороде и на открытом огне.



5 500 г



## БОКОВАЯ ЧАСТЬ ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА «ЭКСТРА»

KNUCKLE, ОКОВАЛОК

1,2-4,5



Постная филейная часть бычка, имеющая тонковолокнистую структуру и насыщенный говяжий вкус. Мясо подходит для запекания, приготовления бифштекса, жаркого и бульона.



5 200 г



## ФИЛЕЙ ВЕРХНЕЙ ЧАСТИ БЕДРА

TOP SIRLOIN CAP

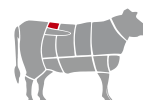
1,2-2



Популярный в бразильской кухне стейк из поясничного отруба. Мясо имеет мягкую текстуру и основательную полоску жира. Традиционным вариант приготовления - свернутые кусочки пиканьи на шпажках.



6 300 г



## ВНУТРЕННЯЯ ЧАСТЬ ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА

ROUND TOP, INSIDE

1,2-1,5



Умеренно-нежный отруб, вырезающийся из верхней части задка. Имеет насыщенный говяжий вкус и яркий мясной аромат.



5 500 г



## ФИЛЕЙ НАРУЖНОЙ ЧАСТИ БЕДРА

EYE OF ROUND

1,2-2



Постное мясо, так как в мякоти огузка мало межмышечного жира. Огузок используют для приготовления бульонов, тушеного мяса, котлетного фарша, для жарки кусками.



5 500 г



## НИЖНЯЯ ЧАСТЬ КОСТРЕЦА

FLAP MEAT

1,2-2



Отруб из брюшной части туши. Из него готовят первые, вторые блюда, добавляют в закуски и салаты.



5 500 г



## СТЕЙК «ОССОБУКО»

OSSO BUCO STEAK

1,2-2



Голяшка, распиленная на поперечные части. Имеет насыщенный говяжий аромат. Подходит для тушения и приготовления традиционного блюда итальянской кухни «Оссобуко»



3 700 г



## МЯКОТЬ ТРАЙ ТИП

TRI-TIP ROAST

1,2-2



Небольшой отруб из поясничной части, отделенный от костреца. Имеет постную и нежную структуру мяса. Универсален в приготовлении – можно запекать, жарить на гриле и на сковороде.



6 500 г



## СТЕЙК «ФЛАНК»

FLANK STEAK

1,2-2



Сочный стейк с насыщенным говяжьим вкусом. Перед подачей рекомендуется нарезать поперек волокон с небольшим наклоном для достижения лучшего результата.



6 500 г



## СТЕЙК «МАЧЕТЕ»

OUTSIDE SKIRT

1,2-2



Популярный сочный стейк из брюшной части. Крупные и ярко выраженные волокна придают этому мясу превосходные вкусовые качества.



7 500 г



## СТЕЙК «МЯСНИКА» HANGING TENDER

1,2-2



7 500 Т



Редкий нежный стейк с сильным мясным ароматом. Через центр проходит сухожилие, которое, можно легко вырезать перед приготовлением.

## ГРУДИНКА НА КОСТИ BRISKET BONE IN

1,2-2,5



5 500 Т



Грудинка на кости имеет равномерные прослойки жира. Популярный отруб для долгого тушения, а также приготовления наваристых бульонов.

## МЯКОТЬ ШЕИ CHUCK BONELESS

1,2-1,5



5 700 Т



Отруб, обладающий насыщенным говяжьим вкусом. Подходит для медленного и низкотемпературного режима приготовления, запекания, варки бульона.

## МЯКОТЬ ЛОПАТКИ CLOD

1,2-1,5



6 500 Т



Отруб, представляющий собой наружную часть лопатки. Имеет прекрасный аромат, мягкость и сочность. Филе лопатки служит основой для известных стейков «Флэт Айрон», «Топ Блэйд» и используется для приготовления фарша.

# ПОРЦИОННЫЕ СТЕЙКИ

## СТЕЙК "РИБАЙ"

RIB EYE STEAK

0,2-0,45



Мякоть спинного отруба без костей с наибольшим количеством жировых прослоек. Мясо нежное и сочное, обладает насыщенным говяжьим вкусом и ароматом. Является классическим источником для приготовления стейков.

		<b>25 000 т</b>
		<b>19 000 т</b>
		<b>13 500 т</b>

## СТЕЙК "НЬЮ-ЙОРК"

0,2-0,45



Нью-Йорк – это вырезка из поясничного отдела спины быка. Эти мышцы не очень задействованы при жизни животного, поэтому мясо нежное, с небольшой мраморностью. В отличие от рибая, содержит жировую прослойку только по периметру куска

		<b>21 000 т</b>
		<b>14 000 т</b>
		<b>11 000 т</b>

## ПОРЦИОННЫЕ СТЕЙКИ

### СТЕЙК "ЧАК АЙ РОЛ"

CHUCK EYE ROLL  
STEAK

0,2-0,45



Чак Ай Ролл - альтернативный стейк из шейного отруба который также именуют «кузеном» знаменитого стейка Рибай в связи с тем, что они нарезаются из одной мышцы, однако из разных ее частей. Готовить такой стейк лучше всего на гриле, барбекю или сковородке, также мясо можно запечь в духовке или подать в тушеном виде.



8 000 г



### СТЕЙК «ФЛАНК» ПУ

FLANK STEAK

0,2-0,45



Фланк Стейк - отруб, полученный из прямой мышцы живота. Отруб лишён жировых и соединительных вкраплений, поэтому представляет собой постное мясо высшей категории. Отличительными чертами фланк стейка являются ароматность, глубокий насыщенный вкус. Этот стейк всегда нарезается по диагонали поперек.



8 500 г



### СТЕЙК «ТОП-БЛЭЙД»

TOP BLADE STEAK

0,2-0,45



Top Blade — альтернативный стейк, который вырезают из наружной части лопатки. Нежное мясо, по вкусовым качествам не уступающее классике премиальных стейков. Он по праву считается одним из самым мягким среди альтернативных стейков.



8 200 г



## ПОРЦИОННЫЕ СТЕЙКИ

### СТЕЙК "ТРАЙ-ТИП"

SIRLOIN FLAP STEAK

0,2-0,45



Трай-тип стейк вырезается из тазобедренной части туши бычка. Постный и нежный отруб с небольшим количеством внутреннего жира принято готовить до степени medium и medium rare.



9 400 г



### СТЕЙК "ДЕНВЕР"

DENVER STEAK

0,2-0,45



Денвер стейк нарезается из подлопаточного отруба. Высокая мраморность делает его не только красивым, но и очень сочным. Стейк цельный, ровный, без крупных жировых вкраплений. То, что нужно для жарки на гриле, сковороде или запекания в духовке.



8 500 г



### СТЕЙК "ПИКАНЬЯ"

COULOTTE STEAK

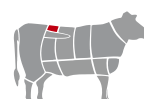
0,2-0,45



Пиканья – это популярный в бразильских чураскариях, стейк из крестца. Отруб, из которого нарезается стейк Пиканья, отличается характерной треугольной формой и основательной полосой жира, которую не снимают перед приготовлением.



9 000 г



# ФАРШ И СУБПРОДУКТЫ

## ФАРШ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ 70/30

GroundBeef



3 700 Т



3 700 Т

## ФАРШ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ 80/20

GroundBeef



4 000 Т



4 000 Т

## МЯСО ГОЛОВ ГОВЯЖЬЕ

Щеки



8 000 Т

## ПЕЧЕНЬ ГОВЯЖЬЯ



1 500 Т

## СУПОВОЙ НАБОР



700 Т

## ПОЧКИ



600 Т



# ФАРШ И СУБПРОДУКТЫ

**ЯЗЫК  
ГОВЯЖИЙ**

1-1,5



3 700 Т

**СЕРДЦЕ  
ГОВЯЖЬЕ**

1-1,5



1 600 Т

**ХВОСТ  
ГОВЯЖИЙ**

1-1,8



2 500 Т

**КОСТЬ ТРУБЧАТАЯ,  
ПИЛИННАЯ  
ГОВЯЖЬЯ**

1-1,8



2 500 Т

!!! ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ ЗА 1 КГ



# **KAZBEEF** **SHOP**

АДРЕС:

Казахстан, г Алматы. ул. Ш. КАЛДАЯКОВА 51/78

Фирменный магазин KAZBEEF

ТЕЛЕФОНЫ:

+7 (771) 936 51 71

+7 (707) 060 05 01

ЭЛ. ПОЧТА:

[kazbeefshop@gmail.com](mailto:kazbeefshop@gmail.com)

INSTAGRAM

[Kazbeefshop.kz](https://www.instagram.com/Kazbeefshop.kz)

САИТ ДЛЯ ПОКУПОК

[www.kazbeefshop.kz](http://www.kazbeefshop.kz)

