

В 2022 году ДЭМКА вошла в состав КуулКлевер – как собственное седьмое производство.

Мы всегда мечтали производить колбасу сами. Вместе с ДЭМКА это стало возможным!

КАЧЕСТВО ПРОДУКЦИИ — ЭТО ГЛАВНЫЙ ДЕВИЗ КУУЛКЛЕВЕР



Мясокомбинат, а не мясопереработка

наличие на производстве цеха по забою скота позволяет нам работать с самым свежим сырьём и быть уверенным в его качестве



Используем в производстве только охлаждённое мясо

поэтому наши колбасы и деликатесы отличаются насыщенным и ярким мясным вкусом



Настоящий ГОСТ и Стандарты качества МясновЪ

следуем строгим стандартам качества, воспроизводим проверенные ГОСТы и создаём мясные деликатесы по домашним рецептам

Ассортимент готовой мясной продукции в КуулКлевер

вареные



сырокопчёные
сыровяленые



варено-копчёные




полукопчёные



деликатесы

Деликатесы

- 
- Самый известный деликатес старорусской кухни – Окорок Тамбовский ГОСТ копчено-вареный.
 - На Мясокомбинате ДЭМКА от КуулКлевер мы возродили производство Тамбовского окорока по традиционной рецептуре, предусмотренной ГОСТ. Его приготовление требует особых усилий, чтобы не повредить структуру мяса. Мы готовим окорок по-особенному бережно, в щадящем режиме, коптим на натуральной щепе дуба и ольхи.

Варёные колбасы

A large, smooth, pinkish-orange cooked sausage is the central focus, resting on a light-colored wooden cutting board. One end of the sausage is cut, revealing a uniform, light pink interior. Several thin, oval slices of the sausage are arranged in a fan-like pattern in the foreground. A small sprig of fresh green parsley is tucked behind the cut end of the sausage. In the background, another plate with more sausage slices is partially visible. The overall scene is set on a light-colored, textured surface, possibly a countertop.

- У всех варёных колбас равномерная текстура розоватого цвета, может быть с вкраплениями кусочков шпика, языка и пряностей.
- Самые популярные колбасы во всем мире! Секрет успеха прост:
 - самая доступная
 - самая повседневная
 - самая простая.

Варёно-копчёные колбасы



- Варёно-копченые колбасы проходят двойную обработку: сначала их варят, а потом отправляют коптиться на натуральной щепе дуба и ольхи.
- Копчение на натуральной древесной щепе и специально подобранный, сбалансированный букет специй придают колбасам незабываемый аромат и вкус!

Полукопчёные колбасы



- Полукопчёные колбасы отличаются от варено-копченых тем, что цикл термообработки короче, соответственно колбаса получается более сочная и нежная.
- Колбасу сначала обжаривают, потом варят, а затем коптят (горячее копчение).
- Наша главная полукопчёная колбаса — Краковская ГОСТ!
- Визитная карточка Краковской — свиная грудинка, которую мы добавляем к крупнорубленой говядине и свинине.

Сырокопчёные колбасы



- Производство сырокопчёных колбас — процесс долгий. Сначала из отборного охлаждённого мяса и шпика готовится фарш, а из него формируются колбасы. Дальше — низкотемпературное копчение на натуральной щепе ольхи и дуба.
- Характерная черта сырокопчёных колбас — яркий и насыщенный аромат копчения. По текстуре же они могут быть разными в зависимости от времени созревания: и нежными, и более упругими и плотными.



**РЕЗАБАЛЬ ЧАКОЛИ, 9-14%,
розовое, сухое, Испания**



**ЭНАМЕ ПАТЕР 5,5%
светлое, Бельгия**



**ВАН ЛОФЕРЕН ШАРДОНЕ
10-15%, Белое, сухое, ЮАР**



Крендель с солью



**Оливки зеленые
Мансанилья**



Морковь по-корейски