

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



деликатесы



варено-копчёные



полукопчёные

# 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. A single thick slice is cut from one end, revealing a uniform, light pink interior. Several other thinner slices are arranged in a fan shape in the foreground. A small sprig of fresh green parsley is tucked behind the main sausage. In the background, another plate with more sausage slices is partially visible. The overall scene is set on a light, 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**