

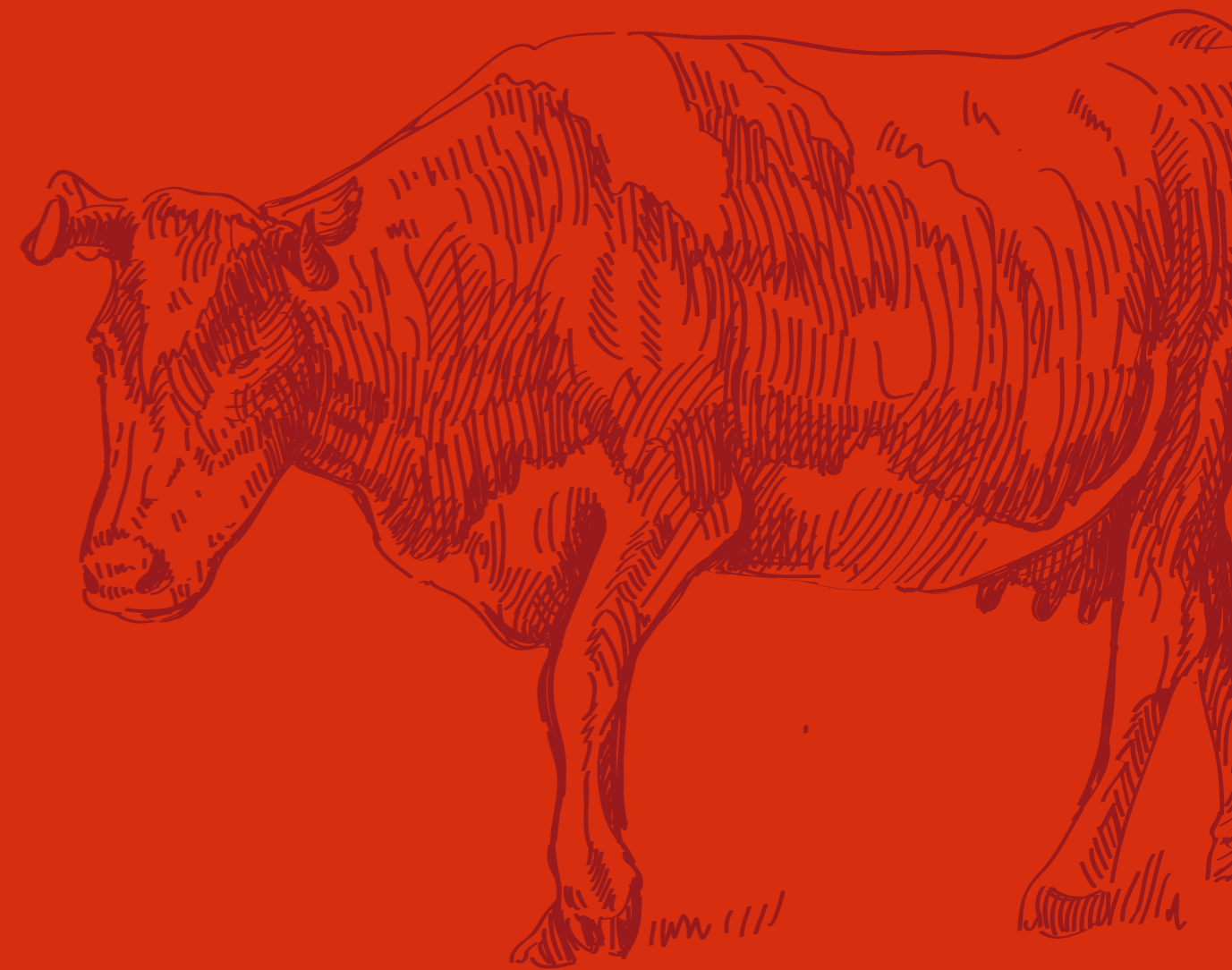


AZiZON

Halol loqma sari.

AZiZON

Halol loqma sari.





Korxonona haqida

“Azizon” korxonasi 2006–yildan buyon xalqimiz uchun yuqori sifat va ajoyib tamga ega boʻlgan halol kolbasa, sosiska, goʻsht delikatesi va yarim tayyor mahsulotlarni ishlab chiqarish bilan shugʻullanib keladi.

Barcha mahsulotlarimiz shariatimiz qonunlariga asoslangan holda halol tarzda ishlab chiqarilishi qatʼiy tarzda nazorat ostiga olingan. Korxonamizning oliy maqsadi: Xalqimiz luqmasini yanada halol boʻlishiga xizmat qilishdan iborat.

Azizon – halol luqma sari.

О КОМПАНИИ

С 2006 года предприятие «Азизон» занимается производством халяльных колбас, сосисок, мясных деликатесов и полуфабрикатов высокого качества и отличного вкуса для нашего народа.

Все наши продукты строго контролируются, чтобы производиться халяльным способом в соответствии с законами нашего шариата. Основная цель нашей компании – служить нашим людям, чтобы сделать еду более халяльной.

Азизон – В путь к халялу

AZIZON



Azizon «Nonushta uchun»

Пширилган kolbasa

Tarkibi: Birinchi navli mol go'shti, tovuq go'shti, quruq sut, kraxmal, tuz, ziravorlar.

Ta'm yo'nalishi: Qalampir, garmdori, sarimsoq va muskat yong'og'ining o'tkir ta'mli aralashmasi.

Saqlash sharoiti: poliamid qobiq, 0 °C dan +8 °C gacha bo'lgan temperatura va havo namligi 75± 3 % bo'lganda 20 sutkadan ortiq emas

 65  0.8 kg. Vakuum Gaz muhiti

Azizon «Для завтрака»

Колбаса вареная

Состав: Мяса говяжьего первого сорта, мяса куриного, сухое молоко, крахмал, соль, специи.

Вкусовое направление: Пряная смесь с перцем, паприкой, чесноком, и мускатным орехом.

Условия хранения: полиамидная оболочка, при t от 0 °C до +8 °C и при влажности воздуха 75± 3 % не более 20 суток

 65  0.8 кг. Вакуум Газовая среда



Azizon «Lyubitelskaya»

Пширилган kolbasa

Tarkibi: Birinchi navli mol go'shti, tovuq go'shti, sariyog', dumba, quruq sut, kraxmal, tuz, ziravorlar.

Ta'm yo'nalishi: Qalampirli muskat yong'og'i qo'shilgan go'sht mazasini ifodalovchi va sarimsoqning xushbo'y ta'mi bilan yakunlovchi to'yintirilgan aralashma.

Saqlash sharoiti: poliamid qobiq, 0 °C dan +8 °C gacha bo'lgan temperatura va havo namligi 75± 3 % bo'lganda 20 sutkadan ortiq emas

 80  0.8 kg. Vakuum Gaz muhiti

Azizon «Любительская»

Колбаса вареная

Состав: Мяса говяжьего первого сорта, мяса куриная, сливочная масла, курдюк, сухое молоко, крахмал, соль, специи.

Вкусовое направление: Насыщенная смесь, подчеркивающая вкус мяса, с перцем мускатным орехом, и завершающей тонкой ноткой чеснока.

Условия хранения: полиамидная оболочка, при t от 0 °C до +8 °C и при влажности воздуха 75± 3 % не более 20 суток

 80  0.8 кг. Вакуум Газовая среда



Azizon «Doktorskaya»

Пширилган kolbasa

Tarkibi: Birinchi navli mol go'shti, oliy sifatli tovuq go'shti, tuxum, sariyog', quruq sut, kraxmal, tuz, ziravorlar

Ta'm yo'nalishi: Muskat yong'og'i va sutning nafis ta'mi bilan yakunlovchi yorqin xushbo'y aralashma.

Saqlash sharoiti: poliamid qobiq, 0 °C dan +8 °C gacha bo'lgan temperatura va havo namligi 75± 3 % bo'lganda 20 sutkadan ortiq emas

 65  0.8 kg. Vakuum Gaz muhiti

Azizon «Докторская»

Колбаса вареная

Состав: Мяса говяжьего первого сорта, мяса отборного куриного, яйцо, сливочное масло, сухое молоко, крахмал, соль, специи

Вкусовое направление: Яркая ароматная смесь с мускатным орехом, и завершающей тонкой ноткой молока.

Условия хранения: полиамидная оболочка, при t от 0 °C до +8 °C и при влажности воздуха 75± 3 % не более 20 суток

 65  0.8 кг. Вакуум Газовая среда



Azizon «Prima»

Пширилган kolbasa

Tarkibi: Oliy sifatli yuqori navli go'sht, birinchi navli go'sht, tovuq go'shti, tuxum, sariyog', quruq sut, kraxmal, tuz, ziravorlar.

Ta'm yo'nalishi: Xushbo'y qalampir, muskat yong'og'i va go'shtning xushbo'y hididan iborat ajoyib o'tkir ta'mli aralashma.

Saqlash sharoiti: poliamid qobiq, 0 °C dan +8 °C gacha bo'lgan temperatura va havo namligi 75± 3 % bo'lganda 20 sutkadan ortiq emas

 80  0.8 kg. Vakuum Gaz muhiti

Azizon «Прима»

Колбаса вареная

Состав: мяса отборного высшего сорта, мяса первого, мяса куриного, яйцо, сливочное масло, сухое молоко, крахмал, соль, специи.

Вкусовое направление: Благородная пряная смесь с душистым перцем, мускатным орехом, и нежным ароматом мяса.

Условия хранения: полиамидная оболочка, при t от 0 °C до +8 °C и при влажности воздуха 75± 3 % не более 20 суток

 80  0.8 кг. Вакуум Газовая среда



Azizon «Tovuqli» Sosiskalar

Tarkibi: Tovuq go'shti, tovuq soni, tuxum, quruq sur, kraxmal, tuz, ziravorlar.

Ta'm yo'nalishi: Qalampir, sarimsoq va muskat yong'og'idan iborat o'tkir ta'mli aralashma.

Saqlash sharoiti: poliamid qobiq, 0 °C dan +8 °C gacha bo'lgan temperatura va havo namligi 75± 3 % bo'lganda 20 sutkadan ortiq emas

19

Vakuum Gaz muhiti

Azizon «Куриные» Сосиски

Состав: Мяса куриного, бедро куриного, жир говяжьего, яйцо, сухое молоко, крахмал, соль, специи.

Вкусное направление: Пряная смесь с перцем, чесноком, и мускатным орехом.

Условия хранения: полиамидная оболочка, при t от 0 °C до +8 °C и при влажности воздуха 75± 3 % не более 20 суток

19

Вакуум Газовая среда

Azizon «Sutli» Sosiskalar

Tarkibi: Birinchi navli mol go'shti, tovuq go'shti, tovuq tuxumi, sariyog, quruq sut, kraxmal, tuz, ziravorlar.

Ta'm yo'nalishi: Muskat yong'og'i, xushbo'y qalampir, zira va go'shtning ajoyib xushbo'y ta'midan iborat o'tkir aralashma.

Saqlash sharoiti: poliamid qobiq, 0 °C dan +8 °C gacha bo'lgan temperatura va havo namligi 75± 3 % bo'lganda 20 sutkadan ortiq emas

19

Vakuum Gaz muhiti

Azizon «Молочные» Сосиски

Состав: Мяса говяжьего первого сорта, мяса куриного, яйцо куриное, сливочное масло, сухое молоко, крахмал, соль, специи.

Вкусное направление: Пикантный смесь мускатного ореха, душистый перец, тмин, с ярким ароматом мяса.

Условия хранения: полиамидная оболочка, при t от 0 °C до +8 °C и при влажности воздуха 75± 3 % не более 20 суток

19

Вакуум Газовая среда

Azizon «Pishloqli» Sosiskalar

Tarkibi: Oliy sifatlil mol go'shti, tovuq go'shti, pishloq, quruq sut, kraxmal, tuz, ziravorlar.

Ta'm yo'nalishi: Muskat yong'og'i, garmdori, pishloqning to'yintirilgan ta'mi va go'shtning xushbo'y ta'mi bilan ziravorlarning nafis uyg'unlashuvi.

Saqlash sharoiti: poliamid qobiq, 0 °C dan +8 °C gacha bo'lgan temperatura va havo namligi 75± 3 % bo'lganda 20 sutkadan ortiq emas

19

Vakuum Gaz muhiti

Azizon «С сыром» Сосиски

Состав: Мяса говяжьего отборного, мяса куриного, сыр, сухое молоко, крахмал, соль, специи.

Вкусное направление: Изысканные комбинации специев с мускатным орехом, паприки, насыщенным вкусом сыра, и нежным ароматом мяса.

Условия хранения: полиамидная оболочка, при t от 0 °C до +8 °C и при влажности воздуха 75± 3 % не более 20 суток

19

Вакуум Газовая среда



Azizon «Qaymoqli» Sosiskalar

Tarkibi: Oliy navli mol go'shti, tovuq go'shti, tovuq terisi, o'simlik oqsili, tuz, ziravorlar.

Ta'm yo'nalishi: Xushbo'y qalampir va qaymoqning nafis ta'midan iborat xushbo'y hidli aralashma.

Saqlash sharoiti: poliamid qobiq, 0 °C dan +8 °C gacha bo'lgan temperatura va havo namligi 75± 3 % bo'lganda 20 sutkadan ortiq emas

19

Vakuum Gaz muhiti

Azizon «С каймаком» Сосиски

Состав: Мяса высшего сорта говяжьего, мяса куриная, куриная кожа, растительный белок, соль, специи.

Вкусное направление: Яркая ароматная смесь с душистым перцем и тонкой ноткой сливок.

Условия хранения: полиамидная оболочка, при t от 0 °C до +8 °C и при влажности воздуха 75± 3 % не более 20 суток

19

Вакуум Газовая среда

Azizon «Sardelkalar» Sardelkalar

Tarkibi: Oliy sifatlil mol go'shti, tovuq go'shti, sariyog, tuxum, quruq sut, kraxmal, tuz, ziravorlar.

Ta'm yo'nalishi: Oq qalampir, chinnigullar va chilining nozik yakuniy tegishi bilan achchiq aralashmasi.

Saqlash sharoiti: poliamid qobiq, 0 °C dan +8 °C gacha bo'lgan temperatura va havo namligi 75± 3 % bo'lganda 20 sutkadan ortiq emas

32

Vakuum Gaz muhiti

Azizon «Сардельки» Сардельки

Состав: Мяса говяжьего отборного, мяса куриного, сливочное масло, яйцо, сухое молоко, крахмал, соль, специи.

Вкусное направление: Пряная смесь с белым перцем, гвоздикой, и тонкой завершающей ноткой чили.

Условия хранения: полиамидная оболочка, при t от 0 °C до +8 °C и при влажности воздуха 75± 3 % не более 20 суток

32

Вакуум Газовая среда

Azizon «Krakovskaya» Yarim dudlangan kolbasa

Tarkibi: Oliy va birinchi navli mol go'shti, tovuq go'shti, tovuq terisi, dumba, o'simlik oqsili, tuz, ziravorlar.

Ta'm yo'nalishi: Qora va qizil qalampirning eritilgan tandir yog'i va tabiiy ravishda dudlangan ajoyib aralashmasi.

Saqlash sharoiti: Aypel qobig'i, +2 °C dan +6 °C gacha bo'lgan temperatura va havo namligi 75 dan 78 % bo'lganda 20 sutkadan ortiq emas

32

0.3 kg.

Vakuum Gaz muhiti

Azizon «Краковская» Полукопченая колбаса

Состав: Мяса говяжьего высшего и первого сорта, мяса куриная, куриная шкура, курдюк, растительный белок, соль, специи.

Вкусное направление: Благородный смесь черного и красного перца топленом тандырном маслом и натуральным копчением.

Условия хранения: Оболочка Айпел, при t от +2 °C до +6 °C и при влажности воздуха от 75 до 78 % не более 20 суток

32

0.3 kg.

Вакуум Газовая среда





Azizon «Bog'i-baland»

Yarim dudlangan kolbasa

Tarkibi: Oliy va birinchi navli mol go'shti, tovuq go'shti, tovuq terisi, o'simlik oqsili, tuz, ziravorlar.

Ta'm yo'nalishi: Sarimsoq, qalampir va zanjabil bilan to'yintirilgan aralashma.

Saqlash sharoiti: Aypel qobig'i, +2 °C dan +6 °C gacha bo'lgan temperatura va havo namligi 75 dan 78 % bo'lganda 20 sutkadan ortiq emas

32 0.3 kg. Vakuum Gaz muhiti

Azizon «Боги – баланд»

Полукопченая колбаса

Состав: Мяса говяжьего высшего и первого сорта, мяса куриная, куриная шкура, растительный белок, соль, специи.

Вкусовое направление: Насыщенная смесь с чесноком, перцем, и имбирем.

Условия хранения: Оболочка Аипел, при t от +2 °C до +6 °C и при влажности воздуха от 75 до 78 % не более 20 суток

32 0.3 kg. Вакuum Газовая среда



Azizon «Zernistaya»

Yarim dudlangan kolbasa

Tarkibi: Oliy va birinchi navli mol go'shti, tovuq go'shti, tovuq terisi, dumba, o'simlik oqsili, archa, tuz, ziravorlar.

Ta'm yo'nalishi: Qora murch, sarimsoq va garmdorining nafis hidi bilan dudlangan yorqin rangli xushbo'y hidli aralashma.

Saqlash sharoiti: Fibrosmog qobig'i, +2 °C dan +6 °C gacha bo'lgan temperatura va havo namligi 75 dan 78 % bo'lganda 20 sutkadan ortiq emas

65 1 kg. Vakuum Gaz muhiti

Azizon «Зернистая»

Полукопченая колбаса

Состав: Мяса говяжьего высшего и первого сорта, мяса куриная, куриная кожа, курдюк, растительный белок, соль, специи.

Вкусовое направление: Яркая ароматная смесь черный перец, чеснок, и паприка с тонкой ноткой копчение.

Условия хранения: Фибросмог оболочка, при t от +2 °C до +6 °C и при влажности воздуха от 75 до 78 % не более 20 суток

65 1 kg. Вакuum Газовая среда

Azizon «Afzal»

Yarim dudlangan kolbasa

Tarkibi: Oliy va birinchi navli mol go'shti, tovuq go'shti, tovuq terisi, dumba, o'simlik oqsili, archa, tuz, ziravorlar.

Ta'm yo'nalishi: Sarimsoq, xushbo'y qalampir va garmdoridan iborat o'tkir ta'mli aralashma.

Saqlash sharoiti: Amismog qobig'i, +2 °C dan +6 °C gacha bo'lgan temperatura va havo namligi 75 dan 78 % bo'lganda 20 sutkadan ortiq emas

45 0.4 kg. Vakuum Gaz muhiti

Azizon «Afzal»

Полукопченая колбаса

Состав: Мяса говяжьего высшего и первого сорта, мяса куриная, куриная кожа, курдюк, растительный белок, archa, соль, специи.

Вкусовое направление: Пряная смесь с чесноком, душистым перцем, и паприкой.

Условия хранения: Оболочка Амисмог, при t от +2 °C до +6 °C и при влажности воздуха от 75 до 78 % не более 20 суток

45 0.4 kg. Вакuum Газовая среда



Azizon «Servalat»

Yarim dudlangan kolbasa

Tarkibi: Oliy va birinchi navli mol go'shti, tovuq go'shti, tovuq terisi, o'simlik oqsili, archa, tuz, ziravorlar.

Ta'm yo'nalishi: Qora va qizil qalampir, zira va sarimsoq bilan to'yintirilgan aralashma.

Saqlash sharoiti: Amismog qobig'i, +2 °C dan +6 °C gacha bo'lgan temperatura va havo namligi 75 dan 78 % bo'lganda 20 sutkadan ortiq emas

45 0.4 kg. Vakuum Gaz muhiti

Azizon «Сервелат»

Полукопченая колбаса

Состав: Мяса говяжьего высшего и первого сорта, мяса куриная, куриная кожа, растительный белок, archa, соль, специи.

Вкусовое направление: Насыщенная смесь, с черным и красным перцем, тмином и чесноком.

Условия хранения: Оболочка Амисмог, при t от +2 °C до +6 °C и при влажности воздуха от 75 до 78 % не более 20 суток

45 0.4 kg. Вакuum Газовая среда



Azizon «Sherdor»

Yarim dudlangan kolbasa

Tarkibi: Oliy navli mol go'shti, tovuq go'shti, tovuq terisi, o'simlik oqsili, tuz, ziravorlar.

Ta'm yo'nalishi: Xushbo'y hidli qalampir, murch va sarimsoqning yorqin rangli xushbo'y aralashmasi.

Saqlash sharoiti: Amismog qobig'i, +2 °C dan +6 °C gacha bo'lgan temperatura va havo namligi 75 dan 78 % bo'lganda 20 sutkadan ortiq emas

50 0.8 kg. Vakuum Gaz muhiti

Azizon «Sherdor»

Полукопченая колбаса

Состав: Мяса высшего сорта говяжьего, мяса куриная, куриная кожа, растительный белок, соль, специи.

Вкусовое направление: Яркая ароматная смесь с душистым перцем, перцем, и чесноком.

Условия хранения: Оболочка Амисмог, при t от +2 °C до +6 °C и при влажности воздуха от 75 до 78 % не более 20 суток

50 0.8 kg. Вакuum Газовая среда

Azizon «Luqma»

Yarim dudlangan kolbasa

Tarkibi: Oliy va birinchi navli mol go'shti, tovuq go'shti, tovuq terisi, dumba, o'simlik oqsili, archa, tuz, ziravorlar.

Ta'm yo'nalishi: Sarimsoq, xushbo'y qalampir va butun, yanchilmagan garmdori bilan o'tkir ta'mli aralashma.

Saqlash sharoiti: Amismog qobig'i, +2 °C dan +6 °C gacha bo'lgan temperatura va havo namligi 75 dan 78 % bo'lganda 20 sutkadan ortiq emas

40 0.4 kg. Vakuum Gaz muhiti

Azizon «Luqma»

Полукопченая колбаса

Состав: Мяса говяжьего высшего и первого сорта, мяса куриная, куриная кожа, курдюк, растительный белок, archa, соль, специи.

Вкусовое направление: Пряная смесь с чесноком, душистым перцем, и паприкой.

Условия хранения: Оболочка Амисмог, при t от +2 °C до +6 °C и при влажности воздуха от 75 до 78 % не более 20 суток

45 0.4 kg. Вакuum Газовая среда



Azizon «Tillo»

Yarim dudlangan kolbasa

Tarkibi: Oliy va birinchi navli mol go'shti, tovuq go'shti, tovuq terisi, o'simlik oqsili, tuz, ziravorlar.

Ta'm yo'nalishi: Zira, sarimsoq va chili qalampirining nafit ta'mi bilan yakunlanuvchi to'yintirilgan aralashma .

Saqlash sharoiti: Aytse qobig'i, +2 °C dan +6 °C gacha bo'lgan temperatura va havo namligi 75 dan 78 % bo'lganda 20 sutkadan ortiq emas

45 0.4 kg. Vakuum Gaz muhiti

Azizon «Tillo»

Полукопченая колбаса

Состав: Мяса говяжьего высшего и первого сорта, мяса куриная, куриная кожа, растительный белок, соль, специи.

Вкусное направление: Насыщенная смесь с тмином, чесноком, и завершающей тонкой ноткой чили.

Условия хранения: Оболочка Айцел, при t от +2 °C до +6 °C и при влажности воздуха от 75 до 78 % не более 20 суток

45 0.4 кг. Вакуум Газовая среда



Azizon «Ramazon»

Yarim dudlangan kolbasa

Tarkibi: Oliy va birinchi navli mol go'shti, tovuq go'shti, tovuq terisi, o'simlik oqsili, tuz, ziravorlar.

Ta'm yo'nalishi: Zira, sarimsoq va chili qalampirining nafit ta'mi bilan yakunlanuvchi to'yintirilgan aralashma .

Saqlash sharoiti: Amismog qobig'i, +2 °C dan +6 °C gacha bo'lgan temperatura va havo namligi 75 dan 78 % bo'lganda 20 sutkadan ortiq emas

45 0.4 kg. Vakuum Gaz muhiti

Azizon «Ramazon»

Полукопченая колбаса

Состав: Мяса говяжьего высшего и первого сорта, мяса куриная, куриная кожа, растительный белок, соль, специи.

Вкусное направление: Насыщенная смесь с тмином, чесноком, и завершающей тонкой ноткой чили.

Условия хранения: Оболочка Амисмог, при t от +2 °C до +6 °C и при влажности воздуха от 75 до 78 % не более 20 суток

45 0.4 кг. Вакуум Газовая среда



Azizon «Shohona»

Yarim dudlangan kolbasa

Tarkibi: Oliy va birinchi navli mol go'shti, tovuq go'shti , tovuq terisi, dumba, o'simlik oqsili, tuz, ziravorlar.

Ta'm yo'nalishi: Qora murch, sarimsoq va nafis dudlangan hidli garmdoridan iborat yorqin rangli xushbo'y aralashma.

Saqlash sharoiti: Oqsilli qobiq, +2 °C dan +6 °C gacha bo'lgan temperatura va havo namligi 75 dan 78 % bo'lganda 20 sutkadan ortiq emas

55 0.8 kg. Vakuum Gaz muhiti

Azizon «Shohona»

Полукопченая колбаса

Состав: Мяса говяжьего высшего и первого сорта, мяса куриная, куриная кожа, курдюк, растительный белок, соль, специи.

Вкусное направление: Яркая ароматная смесь черный перец, чеснок, и паприка с тонкой ноткой копчение.

Условия хранения: Оболочка Белковая, при t от +2 °C до +6 °C и при влажности воздуха от 75 до 78 % не более 20 суток

55 0.8 кг. Вакуум Газовая среда



Azizon «Servalat»

Yarim dudlangan kolbasa

Tarkibi: Oliy va birinchi navli mol go'shti, tovuq go'shti, tovuq terisi, dumba, o'simlik oqsili, tuz, ziravorlar.

Ta'm yo'nalishi: Qora va qizil qalampirning nafis xushbo'y hidli aralashmasi va sarimsoqning to'yintirilgan yorqin ta'mi.

Saqlash sharoiti: Amismog qobig'i, +2 °C dan +6 °C gacha bo'lgan temperatura va havo namligi 75 dan 78 % bo'lganda 20 sutkadan ortiq emas

50 0.8 kg. 65 1.3 kg. Vakuum Gaz muhiti

Azizon «Servalat»

Полукопченая колбаса

Состав: Мяса говяжьего высшего и первого сорта, мяса куриная, куриная кожа, курдюк, растительный белок, соль, специи.

Вкусное направление: Нежный ароматный смесь перца черного и красного, и насыщенный яркий вкус чеснока.

Условия хранения: Оболочка Амисмог, при t от +2 °C до +6 °C и при влажности воздуха от 75 до 78 % не более 20 суток

50 0.8 кг. 65 1.3 кг. Вакуум Газовая среда



Azizon «Mingchinor»

Yarim dudlangan kolbasa

Tarkibi: Oliy va birinchi navli mol go'shti, tovuq go'shti, tovuq terisi, tandir go'shtning eritilgan yog'i, o'simlik oqsili, tuz, ziravorlar.

Ta'm yo'nalishi: Qizil va qora qalampiri eritilgan tandir yog'ida tabiiy ravishda dudlash bilan ajoyib o'tkir ta'mli aralashma.

Saqlash sharoiti: Amismog qobig'i, +2 °C dan +6 °C gacha bo'lgan temperatura va havo namligi 75 dan 78 % bo'lganda 20 sutkadan ortiq emas

45 0.4 kg. Vakuum Gaz muhiti

Azizon «Mingchinor»

Полукопченая колбаса

Состав: Мяса говяжьего высшего и первого сорта, мяса куриная, куриная кожа, топленое масло тандыра, растительный белок, соль, специи.

Вкусное направление: Благородный смесь черного и красного перца топленном тандырном маслом и натуральным копчением.

Условия хранения: Оболочка Амисмог, при t от +2 °C до +6 °C и при влажности воздуха от 75 до 78 % не более 20 суток

45 0.4 кг. Вакуум Газовая среда



Azizon «Samarkand»

Yarim dudlangan kolbasa

Tarkibi: Oliy va birinchi navli mol go'shti, tovuq go'shti, tovuq terisi, o'simlik oqsili, tuz, ziravorlar.

Ta'm yo'nalishi: Go'sht ta'mini kashnich, zira va sarimsoq bilan birgalikda ifodalovchi rustikal - oddiy aralashma.

Saqlash sharoiti: Amismog qobig'i, +2 °C dan +6 °C gacha bo'lgan temperatura va havo namligi 75 dan 78 % bo'lganda 20 sutkadan ortiq emas

50 0.8 kg. Vakuum Gaz muhiti

Azizon «Samarkand»

Полукопченая колбаса

Состав: Мяса высшего и первого сорта говяжьего , мяса куриная, куриная кожа, растительный белок, соль, специи.

Вкусное направление: Рустикальная смесь, подчеркивающая вкус мяса, кориандром, тмином, и чесноком.

Условия хранения: Оболочка Амисмог, при t от +2 °C до +6 °C и при влажности воздуха от 75 до 78 % не более 20 суток

50 0.8 кг. Вакуум Газовая среда



Azizon «Osobaya»

Yarim dudlangan kolbasa



Tarkibi: Oliy navli mol go'shti, tovuq go'shti, tovuq terisi, o'simlik oqsili, tuz, ziravorlar.
Ta'm yo'nalishi: Zanjabil ta'mli, kashnich, kardamonning nafis hidlarini ifodalovchi xushbo'y hidga to'yintirilgan aralashma.
Saqlash sharoiti: Fibrosmog qobig'i, +2 °C dan +6 °C gacha bo'lgan temperatura va havo namligi 75 dan 78 % bo'lganda 20 sutkadan ortiq emas

⊘ 50 📦 0.8 kg. Vakuum Gaz muhiti

Azizon «Особая»

Полукопченая колбаса

Состав: Мяса высшего сорта говяжьего, мяса куриная, куриная кожа, растительный белок, соль, специи.
Вкусовое направление: Насыщенная смесь, подчеркивающая вкус имбирем, кориандром, с тонкой ноткой кардамона.
Условия хранения: Фибросмог оболочка, при t от +2 °C до +6 °C и при влажности воздуха от 75 до 78 % не более 20 суток

⊘ 50 📦 0.8 кг. Вакуум Газовая среда



Azizon «Tillakori»

Yarim dudlangan kolbasa



Tarkibi: Oliy sifatli mol go'shti, tovuq go'shti, tovuq oyog'i, o'simlik oqsii, tuz, ziravorlar.
Ta'm yo'nalishi: Go'shtning ta'mini yorqinroq qiluvchi qalampir, koriander, zira va sarimsoq bilan ta'minlaydigan rustik aralashmasi.
Saqlash sharoiti: Aytsel qobig'i, +2 °C dan +6 °C gacha bo'lgan temperatura va havo namligi 75 dan 78 % bo'lganda 20 sutkadan ortiq emas

⊘ 45 📦 0.4 kg. Vakuum Gaz muhiti

Azizon «Tillakori»

Полукопченая колбаса

Состав: Отборное мясо говяжьего, мяса куриная, куриная кожа, растительный белок, соль, специи.
Вкусовое направление: Рустикальная смесь, подчеркивающая вкус мяса с перцем, кориандром, тмином, и чесноком.
Условия хранения: Оболочка Айцел, при t от +2 °C до +6 °C и при влажности воздуха от 75 до 78 % не более 20 суток

⊘ 45 📦 0.4 кг. Вакуум Газовая среда



Azizon «Armavir»

Yarim dudlangan kolbasa



Tarkibi: Oliy sifatli tovuq go'shti, tovuq terisi, o'simlik oqsili, dumba, tuz, ziravorlar.
Ta'm yo'nalishi: Qizil qalampir, sarimsoq va rapz yog'ida tabiiy ravishda dudlash bilan ajoyib o'tkir ta'mli aralashma.
Saqlash sharoiti: Sinyuga qobig'i, +2 °C dan +6 °C gacha bo'lgan temperatura va havo namligi 75 dan 78 % bo'lganda 20 sutkadan ortiq emas

⊘ 50 📦 0.8 kg. ⊘ 85 📦 1.5 kg. Vakuum Gaz muhiti

Azizon «Armavir»

Полукопченая колбаса

Состав: отборного куриного мяса, куриный шкура, растительный белок, курдюк, соль, специи.
Вкусовое направление: Благородная пряная смесь красного перца, чеснока и рапсовое масло с натуральным копчением.
Условия хранения: Оболочка Синюга, при t от +2 °C до +6 °C и при влажности воздуха от 75 до 78 % не более 20 суток

⊘ 50 📦 0.8 кг. ⊘ 85 📦 1.5 кг. Вакуум Газовая среда

Azizon «Milliy»

Yarim dudlangan kolbasa



Tarkibi: Tovuq go'shti, tovuq terisi, dumba yog'i, o'simlik oqsii, tuz, ziravorlar.
Ta'm yo'nalishi: Kashnich, qalampir va zira hididan iborat o'tkir aralashma.
Saqlash sharoiti: Oqsilli qobiq, +2 °C dan +6 °C gacha bo'lgan temperatura va havo namligi 75 dan 78 % bo'lganda 20 sutkadan ortiq emas

⊘ 75 📦 1.8 kg. Vakuum Gaz muhiti

Azizon «Milliy»

Полукопченая колбаса

Состав: Мяса куриного, куриного кожа, жир курдючного, растительный белок, соль, специи.
Вкусовое направление: Пикантная смесь с кориандром, перцем, и ноткой тмина.
Условия хранения: Белковая оболочка, при t от +2 °C до +6 °C и при влажности воздуха от 75 до 78 % не более 20 суток

⊘ 75 📦 1.8 кг. Вакуум Газовая среда

AFSONA



«Taram-taram»



Sosiskalar

Tarkibi: Oliy sifatli tovuq go'shti, birinchi navli tovuq go'shti, quruq sut, kraxmal, tuz, ziravorlar.

Ta'm yo'nalishi: Qalampir, sarimsoq va zira bilan yakunlanuvchi nafis hidli to'yintirilgan aralashma.

Saqlash sharoiti: poliamid qobiq, 0 °C dan +8 °C gacha bo'lgan temperatura va havo namligi 75± 3 % bo'lganda 20 sutkadan ortiq emas

19

Vakuum Gaz muhiti

«Полоски»

Сосиски

Состав: Мяса куриного отборного, мяса куриного первого, жир говяжьего, сухое молоко, крахмал, соль, специи.

Вкусовое направление: Насыщенная смесь с перцем, чесноком, и завершающей тонкой ноткой тмина.

Условия хранения: полиамидная оболочка, при t от 0 °C до +8 °C и при влажности воздуха 75± 3 % не более 20 суток

19

Ваккум Газовая среда

«Mol go'shtli»



Pishirilgan kolbasa

Tarkibi: Birinchi navli mol go'shti, tovuq go'shti, mol yog'i, tuxum, quruq sut, kraxmal, tuz, ziravorlar.

Ta'm yo'nalishi: Qalampir, sarimsoq bilan to'yintirilgan va ziraning xushbo'y hidi bilan yakunlangan aralashma.

Saqlash sharoiti: poliamid qobiq, 0 °C dan +8 °C gacha bo'lgan temperatura va havo namligi 75± 3 % bo'lganda 20 sutkadan ortiq emas

65

0.8 kg.

Vakuum Gaz muhiti

«Говяжья»

Колбаса вареная

Состав: Мяса говяжьего первого, мяса куриного, жир говяжьего, яйцо, сухое молоко, крахмал, соль, специи.

Вкусовое направление: Насыщенная смесь с перцем, чесноком, и завершающей тонкой ноткой тмина.

Условия хранения: полиамидная оболочка, при t от 0 °C до +8 °C и при влажности воздуха 75± 3 % не более 20 суток

65

0.8 кг.

Ваккум Газовая среда



«Tovuqli qaynatilgan»



Pishirilgan kolbasa

Tarkibi: Oliy sifatli tovuq go'shti, birinchi navli tovuq go'shti, mol go'shti, tuxum, quruq sut, kraxmal, tuz, ziravorlar.

Ta'm yo'nalishi: Muskat yong'og'i, qalampir, qalampirmunchoqning dolchinning xushbo'y ta'mi bilan ajoyib aralashmasi.

Saqlash sharoiti: poliamid qobiq, 0 °C dan +8 °C gacha bo'lgan temperatura va havo namligi 75± 3 % bo'lganda 20 sutkadan ortiq emas

65

0.8 kg.

Vakuum Gaz muhiti

«Куринная»

Колбаса вареная

Состав: Мяса отборного куриного, мяса куриного первого, жир говяжьего, яйцо, сухое молоко, крахмал, соль, специи.

Вкусовое направление: Благородная смесь с мускатным орехом, перцем, гвоздикой, с нотой корицей.

Условия хранения: полиамидная оболочка, при t от 0 °C до +8 °C и при влажности воздуха 75± 3 % не более 20 суток

65

0.8 кг.

Ваккум Газовая среда

«Ukraincha»



Yarim dudlangan kolbasa

Tarkibi: Oliy sifatli tovuq go'shti, birinchi navli tovuq go'shti, tovuq terisi, o'simlik oqsii, tuz, ziravorlar.

Ta'm yo'nalishi: Kashnich, muskat yong'og'i va zanjabilning xushbo'y hididan iborat o'tkir aralashma.

Saqlash sharoiti: Amismog qobig'i, +2 °C dan +6 °C gacha bo'lgan temperatura va havo namligi 75 dan 78 % bo'lganda 20 sutkadan ortiq emas

50

0.5 kg., 0.8 kg., 1.1 kg.

Vakuum Gaz muhiti

«Украинская»

Полукопченая колбаса

Состав: Мяса куриного отборного, мяса куриного первого, куриного кожа, растительный белок, соль, специи.

Вкусовое направление: Пикантная смесь с кориандром, мускатным орехом, и тонкой ноткой имбиря.

Условия хранения: Оболочка Амисмог, при t от +2 °C до +6 °C и при влажности воздуха от 75 до 78 % не более 20 суток

50

0.5 кг., 0.8 кг., 1.1 кг.

Ваккум Газовая среда





«Afsona»

Yarim dudlangan kolbasa



Tarkibi: Tovuq go'shti, mol yog'i, tovuq terisi, o'simlik oqsili, tuz, ziravorlar.

Ta'm yo'nalishi: Qalampir, sarimsoq va piyoz bilan intensiv aralashma.

Saqlash sharoiti: Amismog qobig'i, +2 °C dan +6 °C gacha bo'lgan temperatura va havo namligi 75 dan 78 % bo'lganda 20 sutkadan ortiq emas

50 0.8 kg. 65 1.3 kg. Vakuum Gaz muhiti

«Afsona»

Полукопченая колбаса

Состав: Мяса куриного, жир говяжьего, куриного кожа, растительный белок, соль, специи.

Вкусное направление: Интенсивная смесь с перцем, чесноком, и луком.

Условия хранения: Оболочка Амисмог, при t от +2 °C до +6 °C и при влажности воздуха от 75 до 78 % не более 20 суток

50 0.8 кг. 65 1.3 кг. Вакуум Газовая среда



«Afsona maxsus»

Yarim dudlangan kolbasa



Tarkibi: Tovuq go'shti, tovuq terisi, o'simlik oqsili, tuz, ziravorlar.

Ta'm yo'nalishi: Sarimsoq, muskat, zira va kashnich yordamida tabiiy xushbo'ylantirish.

Saqlash sharoiti: Aytse qobig'i, +2 °C dan +6 °C gacha bo'lgan temperatura va havo namligi 75 dan 78 % bo'lganda 20 sutkadan ortiq emas

67 1.3 kg. Vakuum Gaz muhiti

«Afsona maxsus»

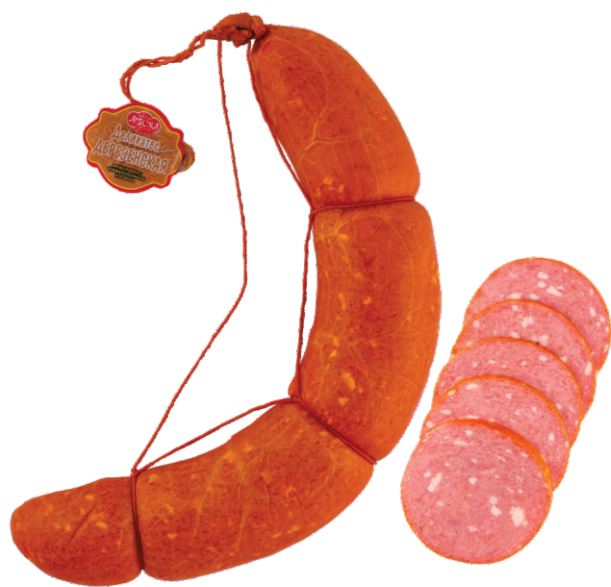
Полукопченая колбаса

Состав: Мяса куриного, куриного кожа, растительный белок, соль, специи.

Вкусное направление: : Натуральные ароматизация в том числе с помощью чеснока, мускат, тмин, и кориандра.

Условия хранения: Оболочка Айцел, при t от +2 °C до +6 °C и при влажности воздуха от 75 до 78 % не более 20 суток

67 1.3 кг. Вакуум Газовая среда



«Derevenskaya»

Yarim dudlangan kolbasa



Tarkibi: Tovuq filesi, tovuq terisi, o'simlik oqsili, hayvon yog'i, tuz, ziravorlar.

Ta'm yo'nalishi: Go'shtning sarimsoq bilan mazasini ifodalovchi va chili (butun, yanchilmagan) qalampir bilan yoqimli ta'mini yakunlovchi o'tkir ta'mli aralashma

Saqlash sharoiti: Sinyuga qobig'i, +2 °C dan +6 °C gacha bo'lgan temperatura va havo namligi 75 dan 78 % bo'lganda 20 sutkadan ortiq emas

50 0.8 kg. 85 1.5 kg. Vakuum Gaz muhiti

«Деревенская»

Полукопченая колбаса

Состав: Куриный филе, куриный шкура, растительный белок, животный жир, соль, специи.

Вкусное направление: Пряная смесь подчеркивающая вкус мяса, с чесноком, и завершающей тонкой ноткой чили (с паприкой)

Условия хранения: Оболочка Синюга, при t от +2 °C до +6 °C и при влажности воздуха от 75 до 78 % не более 20 суток

50 0.8 кг. 85 1.5 кг. Вакуум Газовая среда

Деликатесы



«Qarta – zira»

Yarim dudlangan kolbasa

Tarkibi: Oliy sifatli buqa go'shti, qo'y dumbasi, zira, tuz, qora murch.

Ta'm yo'nalishi: Qalampir va ziravorlar bilan to'yintirilgan, muskat yong'og'idan iborat va ziraning xushbo'y hidi bilan yakunlanuvchi qiymalangan go'sht.

Saqlash sharoiti: Oqsilli qobiq, +2 °C dan +6 °C gacha bo'lgan temperatura va havo namligi 75 dan 78 % bo'lganda 20 sutkadan ortiq emas

 65  0.8 kg.

Vakuum Gaz muhiti

«Карта – зира»

Полукопченая колбаса

Состав: Мяса отборного быка, бараньи курдюк, зира, соль, черный перец.

Вкусовое направление: Рубленые ветчина, насыщенный букет специев с перцем, мускатным орехом, и завершающий тонкой ноткой зиры.

Условия хранения: Оболочка Белковая, при t от +2 °C до +6 °C и при влажности воздуха от 75 до 78 % не более 20 суток

 65  0.8 кг.

Вакuum Газовая среда



«Kurka go'shti – zira»

Yarim dudlangan kolbasa

Tarkibi: Parranda go'shti, tuz, zira, qora murch.

Ta'm yo'nalishi: Tovuuq go'shtining yumshoq ta'mi va ziraning nafis xushbo'y hidlari bilan to'yintirilgan aralashma.

Saqlash sharoiti: Oqsilli qobiq, +2 °C dan +6 °C gacha bo'lgan temperatura va havo namligi 75 dan 78 % bo'lganda 20 sutkadan ortiq emas

 65  0.5 kg.

Vakuum Gaz muhiti

«Индейка – зира»

Полукопченая колбаса

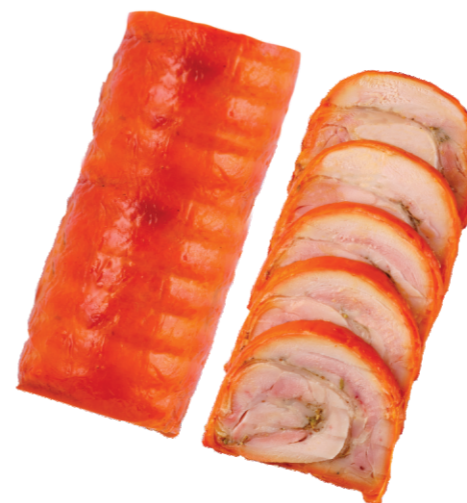
Состав: Мяса птицы, соль, зира, черный перец.

Вкусовое направление: Мягкий вкус куриного мяса и насыщенная смесь ароматов с тонкой ноткой зиры.

Условия хранения: Белковая оболочка, при t от +2 °C до +6 °C и при влажности воздуха от 75 до 78 % не более 20 суток

 65  0.8 кг.

Вакuum Газовая среда



«Rulet»

Tarkibi: Tovuuq filesi, tuz, zira, qora murch.

Ta'm yo'nalishi: Tovuuq go'shtining yorqin to'yintirilgan ta'mi va xushbo'y qalampir bilan ziraning yakunlovchi hidlaridan iborat xushbo'y ta'mli aralashma.

Saqlash sharoiti: polietilen qobiq, +2 °C dan +6 °C gacha bo'lgan temperatura va havo namligi 75 dan 78 % bo'lganda 20 sutkadan ortiq emas

150x250 sm

Vakuum Gaz muhiti

«Руллет»

Состав: Куриное филе, соль, зира, черный перец.

Вкусовое направление: Яркий насыщенный вкус куриного мяса ароматная смесь душистых перцев с завершающей ноткой зиры.

Saqlash sharoiti: полиэтиленовая оболочка, при t от +2 °C до +6 °C и при влажности воздуха от 75 до 78 % не более 20 суток

150x250 sm

Vakuum Gaz muhiti



«Tovuq oyoqlari»

Tarkibi: Butun tovuq oyoqlari, tuz.

Ta'm yo'nalishi: Tovuuq go'shtining haqiqiy ta'mi va tabiiy usulda nafis dudlanishi.

Saqlash sharoiti: polietilen qobiq, +2 °C dan +6 °C gacha bo'lgan temperatura va havo namligi 75 dan 78 % bo'lganda 20 sutkadan ortiq emas

150x250 sm

Vakuum Gaz muhiti

«Окорочка»

Состав: Окорочка целиком, сол

Вкусовое направление: Истинный вкус мяса курицы, и натуральный нежный копчения.

Saqlash sharoiti: полиэтиленовая оболочка, при t от +2 °C до +6 °C и при влажности воздуха от 75 до 78 % не более 20 суток

150x250 sm

Vakuum Gaz muhiti



«Dudlangan dumba»

Tarkibi: Dumba, qora-qizil qalampir, garmdori, kashnich, tuz.

Ta'm yo'nalishi: Qalampir, kashnich, butun (yanchilmagan) garmdori va chili qalampirining to'yintirilgan ta'mi.

Saqlash sharoiti: polietilen qobiq, +2 °C dan +6 °C gacha bo'lgan temperatura va havo namligi 75 dan 78 % bo'lganda 20 sutkadan ortiq emas

150x250 sm

Vakuum Gaz muhiti

«Думба копченая»

Состав: Думба, черный-красный перец, паприка, кориандр, соль.

Вкусовое направление: Насыщенный вкус с перцем, кориандр, паприка, и чили.

Saqlash sharoiti: полиэтиленовая оболочка, при t от +2 °C до +6 °C и при влажности воздуха от 75 до 78 % не более 20 суток

150x250 sm

Vakuum Gaz muhiti

Полукопчёные колбасы ПРЕМИУМ



Azizon «Mol go'shtli»

Yarim dudlangan kolbasa



Tarkibi: Buqa go'shti, a'lo sifatli mol go'shti, sariyog', qo'y yog'i, tuz, ziravorlar.

Ta'm yo'nalishi: Kashnich, chili qalampiri, qora archa va muskatning nafis xushbo'y aralashmasi.

Saqlash sharoiti: Oqsilli qobiq, +2 °C dan +6 °C gacha bo'lgan temperatura va havo namligi 75 dan 78 % bo'lganda 20 sutkadan ortiq emas



45



0.4 kg.



Vakuum



Gaz muhiti

Azizon «Говяжья»

Полукопчёная колбаса

Состав: Мяса бык, мяса отборного говяжьего, масло сливочное, жир бараньи, соль, специи.

Вкусовое направление: Нежная ароматная смесь кориандр, чили, можжевельник, с мускатом.

Условия хранения: Белковая оболочка, при t от +2 °C до +6 °C и при влажности воздуха от 75 до 78 % не более 20 суток



45



0.4 кг.



Вакуум



Газовая среда



Azizon «Qo'y go'shti»

Yarim dudlangan kolbasa



Tarkibi: Oliy navli mol go'shti, tovuq soni, qo'y go'shti, dumba, sarimsoq, tuz, ziravorlar.

Ta'm yo'nalishi: Qalampir va muskat yong'og'i qo'shilgan go'sht ta'mini ifodalovchi yorqin xushbo'y hidli aralashma.

Saqlash sharoiti: Oqsilli qobiq, +2 °C dan +6 °C gacha bo'lgan temperatura va havo namligi 75 dan 78 % bo'lganda 20 sutkadan ortiq emas



40



0.4 kg.



Vakuum



Gaz muhiti

Azizon «Баранья»

Полукопчёная колбаса

Состав: Мяса говяжьего высшего сорта, куриного бедра, баранина, думба, чеснок, соль, специи.

Вкусовое направление: Яркая ароматная смесь, подчеркивающая вкус мяса с перцем и мускатным орехом.

Условия хранения: Белковая оболочка, при t от +2 °C до +6 °C и при влажности воздуха от 75 до 78 % не более 20 суток



40



0.4 кг.



Вакуум



Газовая среда



Azizon «Aristokrat»

Yarim dudlangan kolbasa



Tarkibi: Oliy sifatli buqa go'shti, a'lo sifatli tovuq go'shti, mol yog'i, ot yog'i, sarimsoq, tuz, ziravorlar.

Ta'm yo'nalishi: Sarimsoq, xantal va garmdorining tutun hidi bilan rustikal - oddiy aralashmasi.

Saqlash sharoiti: Oqsilli qobiq, +2 °C dan +6 °C gacha bo'lgan temperatura va havo namligi 75 dan 78 % bo'lganda 20 sutkadan ortiq emas



40



0.4 kg.



Vakuum



Gaz muhiti

Azizon «Аристократ»

Полукопчёная колбаса

Состав: Отборного мяса быка, отборного мяса куриного, жир говяжьего, жир конского, чеснок, соль, специи.

Вкусовое направление: Рустикальный смесь с ароматом дымка, чеснок, горчица, и паприкой.

Условия хранения: Белковая оболочка, при t от +2 °C до +6 °C и при влажности воздуха от 75 до 78 % не более 20 суток



40



0.4 кг.



Вакуум



Газовая среда

AziZon

SAMARQANDNING
YANGI YULDUZ
YANGI QADOQDA

