

## Куры и разделка Алель



Караганда, Казахстан

Приглашаем посетить бутик№ 47 на рынке Тумар фирменный отдел Алель. Здесь вы можете приобрести оптом и в розницу куриную заморозку Алель и другие продукты питания. Низкие цены и хорошее качество, мы работаем для Вас. Продукция соответствует требованиям «Халал» и «Халал» стандартам, имеет сертификат Духовного управления мусульман Казахстана. Халал – это, прежде всего, безопасность, чистота, полезность для здоровья человека, отсутствие в продуктах питания вредных консервантов и добавок, соответствие требованиям срока годности и хранения.

Продукция заморожена методом Сухой (или шоковой) заморозки т.е. подвергнута замораживанию в потоке воздуха при температуре минус 30-40°С, т.е. почти мгновенно. При таком способе заморозки мясо практически не подвергается денатурации (т.е. остается как бы в первозданном виде, не изменяя своих свойств при длительном хранении) и может храниться при умеренном охлаждении (около 0°С).

Благодаря соблюдению стандартов Халал и технологии сухой заморозки продукция Алель отличается качеством и отличными вкусовыми свойствами и пользуется спросом покупателей.

О том, что куриное мясо件 полезно, знает каждый. Куриные окорочка и грудки всегда считались более предпочтительным мясом, чем говядина, например, или свинина. Недаром куры распространились за человеком по всему миру: в каждую страну, открытую мореплавателями, в первую очередь ввозились именно куры, как наиболее неприхотливые, всеядные и быстро размножающиеся домашние питомцы. Не удивительно, что практически в каждой стране курицу научились готовить по своему. Но везде её ценят не только за простоту выращивания, но и за огромную пользу куриного мяса. Чем件 полезно мясо курицы?

### Польза курятины

Полезные свойства куриного мяса обусловлены как составом рациона самих кур, так и общим способом их выращивания. Именно поэтому домашние куры, выращенные в просторных вольерах и на разнообразном питании, значительно более предпочтительны, чем заводские бройлера, напичканные комбикормом и стимуляторами роста. Полезные свойства куриного мяса, производимого из тех самых домашних кур, просто нельзя переоценить:

обилие полноценного животного белка. В состав куриного мяса входят все необходимые аминокислоты, набор хрящевых белков и строительный материал для наших собственных тканей. Кстати, белки коллаген и эластин, содержащиеся в куриных лапках, особенно полезны тем, кто страдает болезнями суставов.

высокая усвояемость и диетичность. Особенно ею славится мясо с грудины птицы – известная куриная грудка. Состав куриной грудки диетичен - в ней очень мало жира и холестерина, поэтому она особенно полезна для тех, кто мучается с лишним весом или проблемами с сосудами.

большое количество витаминов. В основном химический состав куриного мяса богат витаминами группы В, в наибольшем количестве содержащимися в окорочках и крылышках. Кроме них, состав курятины содержит витамины А и Е, крайне необходимые нам для поддержания остроты зрения и силы иммунитета.

минеральная начинка, входящая в состав куриного мяса и обеспечивающая поддержку кровеносной, сердечно-сосудистой и нервной систем.

низкое содержание холестерина и жиров. Это отличное средство для тех, кто сидит на диете или страдает от проблем с сосудами. От куриного мяса практически нельзя поправиться, но при этом оно хорошо насыщает.

Кроме того, польза куриного мяса проявляется и в глобальных масштабах. Куриные фермы и специальные хозяйства при одинаковом объеме продукции занимают меньше места и не так плохо влияют на состояние окружающей среды, как фермы, на которых выращивается крупный рогатый скот. Поэтому всем, кто заботится об экологии, можно посоветовать почаще заменять говядину или свинину курятиной.

---

Цена: **630** ₸

Тип объявления:  
Продам, продажа, продаю

Торг: уместен

**Фрибус Алексей**

**87059787953**

**рынок Тумар**