



ТУУЛ ГОЛЫН ХӨНДИЙ / МОНГОЛ

Тал нутгийн цэвэр сүү. Онцгой амттай бяслаг.

Монгол нутгийн цэвэр сүүг Европын бяслаг үйлдвэрлэлийн нарийн технологитой хослуулна. Туул голын хөндийгөөс дэлхийн зах зээлд.

Монгол бяслагийн үйлдвэр

AI-аар бүтээсэн зураглал.

Туулын хөндийгөөс таны ширээнд.



Ижий Туул гол мянга мянган жилийн турш Монголын тал нутгийг тэтгэсээр ирсэн. Байгалийн бэлчээрт идээшлэх мал сүрэг, үе дамжсан малчдын ухаан, нутгийн шим шингэсэн сүүнээс бидний түүх эхэлдэг.

Бид энэхүү өв соёлыг орчин үеийн бяслаг үйлдвэрлэлтэй холбож байна. Швейцар-Европын боловсруулах технологи, нарийн хяналттай боловсруулалтаар шимт сүүг Гауда, Чеддар, Моцарелла болон өвөрмөц амттай бяслаг болгон хувиргана.

12,000

м² үйлдвэрийн талбай

300+

малчин өрх

1-24

сар боловсруулна

Цаг хугацаагаар бүтээсэн амт.



ХАТУУ БА ХАГАС ХАТУУ

Талын Гауда

3-6 сар

Зөөлөн, цөцгийлөг бүтэцтэй. Цөцгийн баялаг үнэр, байгалийн бэлчээрийн зөөлөн амтыг хослуулна.

Туул Резерв Чеддар

12+ сар

Удаан боловсорсон, талстлаг бүтэцтэй, тод амттай бяслаг. Умами амт нь удаан мэдрэгдэнэ.

Монгол Алпийн Алт

Алпийн хэв маяг

Өвөрмөц нүхлэг бүтэц, самрын зөөлөн амттай Швейцар хэв маягийн бяслаг.

Шинэ бяслаг. Сүүний өгөөж.



ШИНЭ БА СУНАЛТТАЙ

Суналттай Моцарелла

Хоол үйлдвэрлэлд

Сайн хайлж, жигд шаргалтан, уян суналт үүсгэдэг тул пицца болон мэргэжлийн гал тогоонд тохиромжтой.

Качокавалло, Проволоне

Шинэ, утсан

Гараар сунгаж бэлтгэн давсны уусмалд савлана. Илүү гүн амттай утсан хувилбар мөн бий.



СҮҮНИЙ ГАРАЛТАЙ БҮТЭЭГДЭХҮҮН

Шар сүү, цөцгийн тос, шар тос

Сүүний өгөөж

Хүнс, тэжээл үйлдвэрлэлийн шар сүү, мөн амтат цөцгийгөөс гаргасан цөцгийн тос, шар тос.

Дээж, савлагаа, үзүүлэлт

Бөөний үнэ, бүтээгдэхүүний дэлгэрэнгүй үзүүлэлтийг борлуулалтын багаас аваарай.

sales@ijiituul.mn

Сүүнээс бяслаг хүртэл.



01 / 2-4°C

Сүү цуглуулах

Малчдын хоршоодоос сүүг өдөрт хоёр удаа цуглуулна. Хөргөлттэй хадгалахаас өмнө тослог, уураг, бичил биетний үзүүлэлт, антибиотикийн үлдэгдлийг шалгана.

02 / 72°C · 15 секунд

Зөөлөн пастеризаци

Сүүг төвөөс зугтах хүчээр цэвэрлэж, тослогийг нарийн тохируулна. Ялтсан дулаан солилцуураар зөөлөн горимд пастеризаци хийнэ.

03 / 30-45 минут

Хөрөнгөжүүлэх, ээдүүлэх

Lactococcus, Lactobacillus өсгөвөр болон байгалийн ферментийг ашиглан битүү ванн дотор сүүг ээдүүлнэ.

04 / 5-10 мм

Зүсэх, шар сүү ялгах

Нарийн утсан хутгаар ээдмийг зүснэ. Халаалт, хутгалтыг хянаж шар сүүг ялган, дахин боловсруулах шугам руу шилжүүлнэ.

05 / Нарийн хэвлэлт

Шахах, давслах

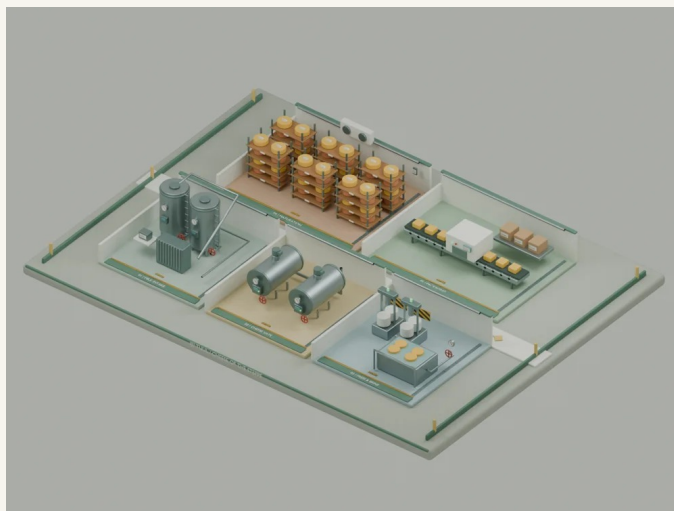
Бичил нүхтэй хэв, хийн шахуургаар бяслагийг хэлбэржүүлнэ. Температурын хяналттай давсны уусмалд байлгаж амт, гадаргууг бүрдүүлнэ.

06 / 10-14°C

Боловсруулах, савлах

Бяслагийг 85-95% чийгшилтэй орчинд 1-24 сар боловсруулж, дараа нь хуваан вакуум савлаж түгээлтэд бэлтгэнэ.

Үйлдвэрлэлийн таван бүс.



Вэбийн интерактив glTF загвараар аялаарай. Энэ нь үйлдвэрлэлийн тайлбарлах загвар юм.

01 Сүү хүлээн авах, пастеризаци

Чанарын шинжилгээ, хөргөлттэй хадгалалт, хяналттай дулааны боловсруулалтаас үйлдвэрлэл эхэлнэ.

Хадгалах танк · автомат цэвэршүүлэгч · пастеризатор

02 Ээдэм, бяслагийн ванн

Хөрөнгө, ферментийн нөлөөгөөр сүү ээдэж, дараа нь ээдмийг зүсэж шар сүүг ялгана.

10,000 л хэвтээ ванн · шар сүү шүүгч

03 Шахах, давслах хэсэг

Хяналттай даралтаар бяслагийг хэлбэржүүлнэ. Давсны уусмал бяслагийн өвөрмөц амтыг бүрдүүлж эхэлнэ.

Хийн шахуурга · давсны уусмалын эргэлтийн систем

04 Боловсруулах зоорь

Температур, чийгшлийг тохируулж, бяслаг бүрийн амт бүрэлдэхэд шаардлагатай хугацааг олгоно.

Бичил уур амьсгалын систем · бяслаг эргүүлэх төхөөрөмж

05 Хуваах, савлах хэсэг

Зүсэх, үрэх, хамгаалалттай савлах дамжлагаар бүтээгдэхүүнийг хоол үйлдвэрлэл болон худалдаанд бэлтгэнэ.

Термоформ савлагааны шугам · MAP битүүмжлэгч

Чанар, гарал үүсэл, хамтын хариуцлага.

01 Алхам бүрд чанарын хяналт

Манай чанарын хөтөлбөр HACCP зарчим, FSSC 22000 шаардлага, үйлдвэрлэлийн баримтжуулсан хяналтад тулгуурладаг. Хүчинтэй гэрчилгээний мэдээллийг манай багаас аваарай.

02 Мөшгөх боломжтой гарал үүсэл

Багцын QR кодоор бэлэн бяслагийг сүү цуглуулсан багц, малчдын хоршоотой холбон мөшгөнө.

03 Дусал бүрийн үнэ цэнэ

Эргэлтэт үйлдвэрлэлийн загвараар шар сүүг тэжээлийн нэмэлт болон сүүний гаралтай үйлдвэрлэлийн түүхий эд болгон ашиглана.

04 Малчин өрхийн тогтвортой амьжиргаа

Туул голын бүсийн 300 гаруй малчин өрхтэй жилийн турш худалдан авах түншлэлээр хамтран ажиллана.



Хамтдаа шинэ боломжийг бүтээе.

Онцгой түүхий эд

Түүхий эдийн танилцуулгад дурдсанаар 4.2% ба түүнээс дээш тослогтой тал нутгийн сүү.

Боловсруулалтаар бүтээх үнэ цэнэ

Дээд зэрэглэлийн боловсорсон бяслаг, удаан хадгалах экспортын бүтээгдэхүүнд төвлөрсөн нэр төрөл.

Өсөн тэлэх зах зээлтэй холбогдоно

Төв Ази, Хятад, Зүүн Европын худалдааны замыг холбох стратегийн тээврийн коридор.

Өргөжихөд бэлэн

Нэмэлт хөрөнгө оруулалтыг хязгаарлан ванны хүчин чадлыг хоёр дахин өсгөхөөр төлөвлөсөн дэд бүтэц.

ХАМТЫН АЖИЛЛАГААГ ЭХЛҮҮЛЬЕ

Борлуулалт

sales@ijiituul.mn

Хөрөнгө оруулалт

ir@ijiituul.mn

Туулын сав газар, Улаанбаатар, Монгол

Үйлдвэрийн үзүүлэлт, хамтын ажиллагааны тоон мэдээллийг төслийн танилцуулгаас авав. Хүчинтэй гэрчилгээ, бүтээгдэхүүний үзүүлэлт, хөрөнгө оруулалтын баримт бичгийг манай багаас лавлана уу.

Гэрэл зураг мэт дүрслэлүүдийг AI-аар бүтээсэн. Бодит үйлдвэр, ажилтан, малчин өрх, эцсийн бүтээгдэхүүний баримтат зураг биш болно. 3D загвар нь архитектурын хэмжилтийн зураг бус, үйлдвэрлэлийн тайлбарлах дүрслэл юм.