

AI-AR

有限责任公司

领先的面粉和面食行业企业



关于公司

哈萨克斯坦东部地区的“Ai-Ar”有限责任公司是领先的面粉和面食行业企业，其以Aq-Niet品牌生产多样化产品，包括高质量的面食制品、面包烘焙用面粉和黑麦面粉、麸皮等。

1999

公司成立年份



我们所有产品符合国家和国际标准，并得到相应质量证书的确认。



在企业中，我们按照哈萨克斯坦国家标准ISO 22000建立了面食和面粉生产
安全管理体系，同时也遵循哈萨克斯坦国家标准ISO 9001建立了面食和面
粉生产质量管理体系。





我们的企业是一个综合性企业，包括提升机、磨坊、面食车间和自有的测试实验室。磨坊的技术操作过程完全实现了自动化。

检测实验室依据GOST ISO/IEC 17025认证，从原材料采购到最终产品的发布都负责质量控制。这种方式保证了生产的有效性和我们产品的高质量。

我们企业拥有铁路集装线和50辆汽车，这显著提升了物流活动的能力。

铁路尽头线

50

车辆数量
汽车队



设备园区

我们企业引以为豪的是采用了现代化高科技设备用于生产和包装意面产品。我们选择意大利公司“意大利面 (Ital Past)”的设备，是因为我们追求在意面生产中的高质量。与此同时，公司致力于升级现有设备和技术流程，使我们能够与时俱进。



生产能力

目前，面粉生产具有高效的生产能力。

350 吨

每日面粉产量



生产能力

目前公司的意面生产能力很高

15 吨

日产意面产品



销售地理范围



我们公司产品的销售地理范围不仅涵盖整个哈萨克斯坦境内，还延伸至俄罗斯、阿富汗、乌兹别克斯坦、中国和塔吉克斯坦等国家。

生产的产品种类

所有产品均由在哈萨克斯坦境内种植的小麦生产，该地区的气候条件有助于其吸收最大限度的营养物质，并赋予其独特的口味。



生产的产品种类

克斯佩 (Kespe)

克斯佩 (Kespe) 是传统的哈萨克面条。不仅适合快捷用餐，还适合更精致的菜肴，让您品尝到正宗的哈萨克美食风味。



生产的产品种类

斋玛(Zhaima)

斋玛(Zhaima)是一种薄而宽的面团，是许多传统哈萨克美食的基础。



生产的产品种类



意面制品

在烹饪中，意面被用作配菜、放入汤中、用于焗烤菜肴和沙拉中。



生产的产品种类

面粉

高品质多用途面粉被广泛用于烹饪各个领域：用于制作各种类型的面团（发酵、甜点、千层等）、糕点（蛋糕、点心、饼干和卷饼），也可以作为调味酱和裹粉的辅助配料。





制造厂

«Ai-Ar» 有限责任公司
塞梅伊，地址是札纳塔尤卢利街
1/1
+7 (7222) 34-23-69
info@ai-ar.kz

总经销商

阿斯塔纳个体工商户/有限责任公司 _____
+ 7 701 911 11 70
aqnietmarketing@gmail.com

阿斯塔纳个体工商户/有限责任公司 _____ 出口
+ 7 701 911 11 70
aqniet.export@gmail.com



aiar.kz

分销商

阿拉木图 - 有限责任公司	_____
阿克套 - 有限责任公司	_____
阿特劳 - 有限责任公司	_____
阿克托别 - 有限责任公司	_____
卡拉干达 - 个体工商户	_____
巴尔喀什	_____
捷克兹干	_____
塔拉兹 - 有限责任公司	_____
克孜勒奥尔达	_____
科克舍套 - 有限责任公司	_____
科斯塔奈 - 个体工商户	_____
塔尔迪库尔干	_____
彼得罗巴甫洛夫斯克 - 有限责任公司	_____
舒钦斯克 - 个体工商户	_____
巴甫洛达尔 - 个体工商户	_____
埃基巴斯图兹 - 个体工商户	_____
乌斯季卡门诺戈尔斯克	_____

BC级别分销商

吉尔吉斯斯坦	
比什凯克 有限责任公司	_____
俄罗斯	
鄂木斯克 有限责任公司	_____
塔吉克斯坦	
杜尚别	_____
土库曼斯坦	
阿什哈巴德 有限责任公司	_____
乌兹别克斯坦	
塔什干 有限责任公司	_____
波兰	
华沙	_____



