



Ваш партнер в мире **ИНГРЕДИЕНТОВ**

Пищевые ингредиенты
от мировых лидеров,
технологическая
поддержка & готовые
решения для
производства



ASAR GROUP
Профиль Компании
2026/27





We Know How

ASAR

since 1998

Оглавление

01 | КТО МЫ

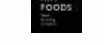
02

02 | НАШИ НАПРАВЛЕНИЯ

03

03 | НАШИ ПАРТНЕРЫ

04

	Bell Flavors & Fragrances	04
	Kerry Group / KRATER 	08
	AAK	20
	Agrumaria Reggina	22
	IFF / Danisco	24
	Expressions Aromatiques	26
	Brenntag	28
	Einar Willumsen	30
	Productos Aditivos	32
	N.P. FOODS	34

04 | НАШИ БРЕНДЫ

36

	Подсластители ASARSWEET™	36
---	--------------------------	----

05 | ASAR INSIGHTS

38

06 | КОНТАКТЫ

39

Группа компаний ASAR

ГК ASAR была основана в 1998 году в г. Алматы.

Начав свою деятельность как поставщик ингредиентов для пищевой промышленности, мы последовательно расширяли ассортимент продукции, географию присутствия и круг международных партнеров.

Сегодня мы являемся одним из ведущих поставщиков ингредиентов для пищевой промышленности в Центральной Азии, предоставляя доступ к передовым европейским разработкам, технологиям и сырью.

Более 26 лет прямого сотрудничества с ведущими мировыми производителями позволили нам стать надежным партнером для крупнейших предприятий в регионе.

Цель

Помогать местным производителям продуктов питания превращать глобальное многообразие ингредиентов в стабильные, конкурентные рецептуры, которые обеспечивают успех продукта на полке.

Подход

Мы сознательно работаем только с "голубыми фишками" мировой пищевой химии и ингредиентов, крупнейшими и наиболее надежными компаниями с безупречной репутацией, и стремимся помочь каждому клиенту подобрать решения, которые будут:

1) Эффективны в производстве

2) Стабильны в качестве

3) Оптимальны по цене

02 | НАШИ НАПРАВЛЕНИЯ

ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ



НАПИТКИ



кондитерские & х/б изделия



МОРОЖЕНОЕ



МАСЛОЖИРОВАЯ ПРОДУКЦИЯ



ГАСТРОНОМИЯ, СНЕКИ & СОУСЫ



МОЛОЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ

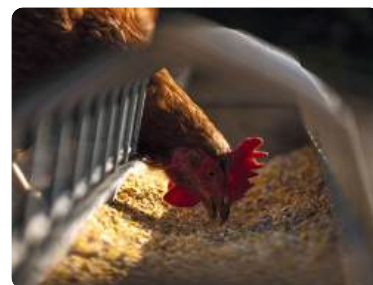
ДРУГИЕ ОТРАСЛИ



БЫТОВАЯ ХИМИЯ



ЛИЧНЫЙ УХОД & КОСМЕТИКА



КОРМОВАЯ ПРОДУКЦИЯ

АРОМАТИЗАТОРЫ, КОМПАУНДЫ, ЭКСТРАКТЫ & ПАРФЮМЕРНЫЕ ОТДУШКИ



О компании

Bell Flavors & Fragrances — один из ведущих мировых производителей ароматизаторов, вкусоароматических композиций и экстрактов с более чем 180-летней историей.

Богатое научное наследие, вместе с сильной R&D-командой и гибким подходом к разработке вкусов, позволяет Bell создавать решения, которые **точно попадают в ожидания потребителей** и помогают брендам выделяться на полке.

Bell Flavors работает с крупнейшими компаниями по всему миру, предлагая как классические вкусы, так и инновационные ароматизаторы, экстракты и вкусоароматические композиции под ключ в разных сегментах — от напитков до кондитерских изделий и парфюмерии.

Ассортимент

- Ароматизаторы
- Компаунды
- Экстракты & Дистилляты
- Модуляторы Вкуса
- Парфюмерные Отдушки





Пионер индустрии

История **Bell Flavors & Fragrances** начинается в далеком 1829 году в Саксонии, с немецкой фирмы **Schimmel & Co.**, которая являлась пионером в области ароматических веществ и эфирных масел.

Schimmel & Co. была одной из первых в мире компаний, системно изучавших химию ароматов и влияние различных компонентов на вкус и запах.



Библиотека Шиммеля

Особая ценность компании заключалась в уникальной библиотеке, которая велась с 1878 года и содержала обширные исследования по ароматизаторам и эфирным маслам.

"Библиотека Шиммеля" содержит коллекции некоторых из самых ранних новаторских работ, которые когда-либо разрабатывались и изучались в этой отрасли.

Научные достижения Шиммеля легли в основу технологий, которые до сих пор широко используются в промышленности, и нашли отражение во многих опубликованных трудах, например, в «Энциклопедии эфирных масел», изданной в 1899 году докторами Э. Гильдемейстером и Ф. Хоффманном.

Кроме того, библиотека **Schimmel & Co.** стала местом, где обучались будущие лауреаты Нобелевской премии.

 **Bell** сегодня

Академическое прошлое и научный подход к разработке ароматизаторов позволил компании стать одним из лидеров в индустрии вкусов и ароматов.

Сегодня **Bell Flavors & Fragrances** – это глобальная компания с представительствами и производственными площадками в США, Германии, Китае, Бразилии, Канаде, Сингапуре, Мексике и других странах.



ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ & ПОВЫШЕНИЕ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ



О компании

KERRY GROUP – один из мировых лидеров в сфере функциональных ингредиентов для пищевой промышленности, включая системы стабилизаторов, эмульгаторы, ферменты и пр.

Опираясь на десятилетия научных разработок и глобальный опыт, KERRY предлагает **высокотехнологичные ингредиенты**, которые помогают улучшать структуру, срок годности и снижать производственные затраты, соответствуя растущим требованиям к **качеству и эффективности пищевого производства**.



€7.4 млрд

Выручка

22,000+

Сотрудника более 121
национальности

18,000+

Продуктов в
портфеле **KERRY**

148+

Производственных
площадок в 30+
странах

Ассортимент

- Стабилизаторы и текстуризаторы
- Эмульгаторы
- Ферменты
- Белковые ингредиенты
- Антиоксиданты
- Натуральные консерванты
- Krater® – Кондитерские смеси;
Начинки; Базы для мороженого и др.



Эмульгаторы Kerry Group

Высокоэффективные эмульгаторы от лидера индустрии

Эмульгаторы – главный функциональный ингредиент для управления текстурой и стабильностью пищевых продуктов. Они обеспечивают устойчивость к колебаниям качества сырья и параметров производства, стабилизируют жиры, способствуют вспениванию или, наоборот, устраняют пену, увеличивают срок хранения и выполняют ряд других критически важных функций.

Эмульгаторы Kerry разработаны для повышения эффективности производственных процессов и улучшения потребительских характеристик – текстуры, вкуса и внешнего вида.

В ассортимент входят проверенные решения: **Admul™ MG, Admul™ DATEM, Admul™ WOL, Myvacet™, Myvatex™ и Myverol™** – линейки продуктов для различных технологических задач.

Полный, разнообразный и устойчиво произведённый ассортимент:

- Продукты с пальмовым маслом (**RSPO***)
- Продукты **без пальмового масла**
- Продукты **без ГМО**
- Продукты **без / с низким содержанием трансжиров**
- Контроль микроконтaminантов (**GE / 3-MCPD**)

Все эмульгаторы на основе пальмового масла доступны с сертификатами **RSPO Mass Balance** или **RSPO Segregated**

Наши эмульгаторы производятся на специализированных заводах по всему миру с использованием современных технологических процессов.

Производственные площадки расположены рядом с источниками сырья и ключевыми регионами присутствия наших клиентов, что позволяет нам глубоко понимать потребности локальных рынков.

Значительная часть ассортимента эмульгаторов доступна с сертификатами **Halal** и **Kosher** – они предоставляются по запросу.

Наша команда технологов и экспертов поможет подобрать оптимальные решения и адаптировать ингредиенты под ваши процессы и продукты.



*RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil) – это международный стандарт устойчивого производства пальмового масла



Myverol™

- Дистиллированные моноглицериды
 - Дистиллированный моноглицерид пропиленгликоля (PGME)
 - Сукцинированные моноглицериды
-

Myvacet™

- Дистиллированные ацетиловые моноглицериды
-

Admul™

- Моно- и диглицериды жирных кислот
 - Диацетилвинновокислые эфиры моно- и диглицеридов (DATEM)
 - Молочнокислый эфир моно- и диглицеридов (LACTEM)
 - Полиглицерол полирицинолеаты (PGPR)
 - Стейроиллактаты
 - Сорбитановые эфиры и полисорбаты
-

Myvatex™

- Комплексные эмульгирующие системы
 - Myvatex™ Mighty Soft
 - Myvatex™ MxTex
-

Bealite™, Myvalite™, Admul™ Emulsponge

Комплексные эмульгирующие системы

+ Admul™ Emulsponge

Линейка комплексных многокомпонентных эмульгаторов Admul™ Emulsponge создана для удобства производителей бисквитов, работающих на высокопоточных полностью автоматизированных промышленных линиях, а также применяющих их в производстве смесей сортовой выпечки и премиксов готовых изделий.



+ WHIPTREME™

Линейка экономически эффективных комплексных эмульгаторов для производства взбивных кремов.

WHIPTREME™ выпускается в порошковом виде, обладает отличными взбивными свойствами при смешивании с водой и идеально подходит для рецептов со сниженным содержанием жира.

Решения для УСИЛЕНИЯ КАКАО

Больше вкуса. Меньше какао.

Решения Кергу для усиления какао помогают снизить количество какао-порошка в рецептуре — при сохранении насыщенного вкуса и неизменно высокого качества продукта.



Что такое усилитель какао?

Усилители какао — это специально разработанные ингредиенты, которые усиливают интенсивность и общий профиль какао в вашей рецептуре. Они позволяют сохранить или даже улучшить сенсорные характеристики, одновременно снижая количество дорогостоящего какао-порошка.



Экономическая эффективность
Снижайте расход какао-порошка без ущерба для качества.



Более выраженный вкус какао
Улучшенная интенсивность вкуса и более насыщенный профиль.



Варианты для чистого состава
Решения, адаптированные под требования к маркировке и рецептуре.

Ключевые преимущества

- ✓ Снижение количества какао-порошка до 20–30%
- ✓ Сохранение насыщенного шоколадного вкуса и аромата
- ✓ Улучшение общей вкусовой округлости
- ✓ Поддержка оптимизации себестоимости
- ✓ Подходит для широкого спектра применений

Как это работает

Наши решения для усиления какао усиливают ключевые ароматические и вкусовые ноты какао, компенсируя потери интенсивности при снижении дозировки. Баланс и округлость вкуса сохраняются в вашей рецептуре.



**Дозируется 1:1
с какао порошком**



Идеально для



Бисквиты для тортов и бисквитные изделия



Печенья и Вафли



Маффины и кексы



Брауни

KERRY

ФЕРМЕНТЫ KERRY - СИЛА ДЕЛАТЬ ЛУЧШЕ

Наша линейка ферментов для хлебопекарной промышленности отвечает ключевым потребностям производителей, позволяя:



Повышать эффективность процессов



Увеличивать срок хранения



Повышать свежесть, мягкость и объём



Сокращать потери



Добиваться стабильных результатов



Снижать уровень акриламида в выпечке, сухих завтраках и детском питании



Повышать стабильность теста и его удобство в переработке.

Ваши задачи, наши решения:



Рентабельное производство



Стабилизация качества продукции



Индивидуальные решения



Высокий уровень технологической экспертизы

Интересный факт

Линейка **Biobake™** была впервые представлена в 1972 году, когда компания **Kerry** запустила своё первое ферментное решение для хлебопекарной промышленности, ориентированное на глобальный рынок. Долгая история Kerry в производстве высококачественных ферментов основана на **глубоком понимании химии зерновых и более чем 50-летнем опыте в области ферментативных технологий.**

Линейка ферментов для хлебопекарного производства

Мы комбинируем ферменты в функциональные системы, обеспечивающие широкий спектр технологических преимуществ для улучшения структуры теста. Благодаря нашей способности разрабатывать и адаптировать ферментные системы, наши клиенты по всему миру получают более конкурентоспособные и прозрачные рецептуры и, в итоге — **высокую эффективность продукта при выгодной себестоимости применения.**

	ПРЕИМУЩЕСТВО	ФЕРМЕНТ <u>KERRY</u>
Дрожжевые Х/Б изделия & сладкая выпечка	Укрепление структуры теста	Biobake™ STL1000 (20104560) Biolipase P (20330938)
	Сохранение и улучшение свежести в течение срока хранения (Снижение Потерь)	Biobake™ Fresh 2500 (20586166) Biobake™ Fresh 10K/20K (20104611) Biobake™ Fresh RES (20661367) Biobake™ Fresh SFT (20615175) Biobake™ Fresh CKWS (20104530)
	Замена эмульгаторов	Biobake™ FTP - (20680108) Biobake™ ER - (20104590) Biobake™ DV - (20293492) Biobake™ GTNCA - (20104602)
	Снижение Акриламида	Acryleat™ Pro (20705865)
Крекеры & Вафли	Расслабление теста и Повышение удобства обработки	Biobake™ CDI - (20104461) Biobake™ BSC - (20267837) Biobake™ 10XP - (20104547) Biobake™ CHW - (20104468) Biobake™ BPN - (20267836) Biobake™ Flex - (20438040)

Примечание:

Продукты без ГМО — отмечены зелёным цветом



КАТАЛОГ ПРОДУКТОВ





Krater – ведущий бренд, основанный в Стамбуле в 1987 году, который с момента основания вносит вклад в развитие отрасли. **В 2015 году бренд был приобретён компанией Kerry Group** – одним из мировых лидеров в области вкусовых решений и пищевых ингредиентов.

Благодаря глобальной экспертизе, технологическим компетенциям и опыту Kerry, Krater продолжил развитие продуктового портфеля и трансформировался в международный бренд.

Kerry Group – ведущий поставщик решений для сегмента внедомашнего потребления (HoReCa) на глобальном уровне. Компания работает в сфере вкуса и питания с 1972 года, обладает экспертизой во всех ключевых производственных процессах и предлагает решения для пищевой и напиточной промышленности.

Сегодня Kerry располагает **150 производственными площадками в 27 странах и насчитывает более 26 000 сотрудников в более чем 150 странах**. В Турции компания продолжает развивать бренд Krater, предлагая профессиональные решения для кондитерских производств и сектора HoReCa.

Кондитерские Изделия

СЛИВКИ ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ



ЗАВАРНОЙ КРЕМ



СОУСЫ ДЛЯ ДЕСЕРТОВ



ЗЕРКАЛЬНЫЕ ГЛАЗУРИ



ФРУКТОВЫЕ НАЧИНКИ



КРЕМОВЫЕ НАЧИНКИ



СМЕСИ ДЛЯ ТОРТОВ



БИСКВИТНЫЕ СМЕСИ



САХАРНАЯ ПАСТА



Мороженое



ПАСТЫ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО



ТОППИНГИ



ГОТОВЫЕ БАЗЫ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО



СТАБИЛИЗАТОРЫ И УЛУЧШИТЕЛИ



СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЕ ЖИРЫ & МАСЛА ДЛЯ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Making Better Happen™

From plant to brand



О компании

ААК — шведская компания, один из ведущих производителей **специализированных жиров и масел** для кондитерской, хлебопекарной и молочной отраслей, а также для сегмента QSR, где особенно важны стабильность, вкус и технологичность на больших объёмах.

Помимо пищевого направления, ААК поставляет масла для различных технических применений.

С более чем 150-летним опытом и лидирующими позициями в липидной науке, ААК создаёт продукты, которые **улучшают рецептуры, оптимизируют производство и помогают брендам быть конкурентоспособными.**



Ассортимент

- Жиры для начинок и кремов
- Жиры для глазури и шоколадных масс, ЗМК, улучшители & эквиваленты масла какао (CBS, CBR, CBE, CBI)
- Жиры для МКИ & Х/Б изделий
- Жиры для жарки и фритюра
- Заменители молочного жира (ЗМЖ) для молочных продуктов & мороженого
- Жиры для косметики, свечей и технических применений

КОНЦЕНТРАТЫ ДЛЯ СОКОВ, СОКОВЫЕ ОСНОВЫ, НАТУРАЛЬНЫЕ АРОМАТИЗАТОРЫ & ЭФИРНЫЕ МАСЛА



О компании

Agrumaria Reggina — итальянская компания с семейными корнями, специализирующаяся на натуральных цитрусовых ингредиентах и соковых решениях.

Уже почти 40 лет она работает с эфирными маслами, соками & экстрактами превращая богатства Южной Италии в высококачественные решения для производителей напитков, ароматизаторов и не только.

Сочетая ремесленный подход с современными технологиями, Agrumaria Reggina обеспечивает стабильное качество, устойчивое производство и вдохновляющий вкус в каждом ингредиенте.

Ассортимент

- **Соковые Ингредиенты**
(концентраты, соки NFC, соковые основы, мультифруктовые бленды)
- **Пюре**
- **Клетки Мякоти**
- **Ароматизаторы FTNF / WONF**
- **Компаунды Чайные / Соковые**
- **Терпены**
- **Пети-грейны**



**The Future
of Natural
Ingredients**



Agrumaria
Reggina



iff

DANISCO

First you add knowledge...

03 | НАШИ
ПАРТНЕРЫ

ЗАКВАСОЧНЫЕ КУЛЬТУРЫ & ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ



О компании

Danisco (входит в состав IFF) — один из ведущих производителей заквасочных культур и функциональных ингредиентов для пищевой промышленности.

Закваски Danisco известны во всем мире высокой активностью, стабильностью и воспроизводимостью.

В сочетании с ферментами, стабилизаторами, эмульгаторами и другими функциональными системами, они позволяют производителям достигать нужной текстуры, срока годности и технологичности конечного продукта.



Ассортимент

- Заквасочные Культуры
- Стабилизаторы
- Эмульгаторы
- Ферменты
- Пищевые волокна
- Антиоксиданты
- Консерванты





EXPRESSIONS AROMATIQUES
yours flavourly

03 | НАШИ
ПАРТНЕРЫ

АРОМАТИЗАТОРЫ & АРОМАТИЧЕСКИЕ РЕШЕНИЯ



О компании

Expressions Aromatiques — французская компания, расположенная недалеко от Грасса, общепризнанной мировой столицы парфюмерии и ароматов.

ЕА специализируется на разработке и производстве ароматизаторов для всех отраслей пищевой промышленности.

Компанию отличает высокая скорость разработки и персонализированный подход благодаря собственной, гибкой и хорошо выстроенной R&D-структуре.



Год основания

1999

Команда
из

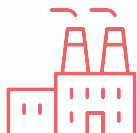


88

сотрудников
в 2024

+27 000 вкусов

создано командой специалистов



Производство в 2023

> 2 100 T

Мощность

> 5 000 T



2024

**НЕПРЕРЫВНЫЙ
РОСТ**

Экспорт в

+80 ►► **90%**

стран

от суммы продаж



Напитки



Кондитерские
изделия



Молочные &
растительные продукты



Хлебобулочные
изделия



Соленые
Продукты



Спортивное питание
и пищевые добавки



ПРОМЫШЛЕННЫЕ ХИМИКАТЫ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЕ ХИМИЧЕСКИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ



О компании

Brenntag – немецкая компания, крупнейший в мире дистрибьютор химических веществ.

Компания обеспечивает производителей высококачественными химическими компонентами для самых разных отраслей: **от нефтехимии и металлообработки до очистки воды, бытовой химии и фармацевтики.**

В портфеле **Brenntag** – широкий спектр как химической продукции, так и функциональных ингредиентов для пищевой промышленности.



Ассортимент

- Поверхностно-активные вещества (ПАВ)
- Растворители и разбавители
- Консерванты и антиоксиданты
- Кислоты и щёлочи
- Стабилизаторы и регуляторы pH
- Хелатирующие агенты
- Загустители и текстуризаторы
- Спирты и гликоли
- Соли и минералы
- Полимеры и смолы и др.





EINAR WILLUMSEN
When taste and speed matter

03 | НАШИ
ПАРТНЕРЫ

АРОМАТИЗАТОРЫ, КОМПАУНДЫ, ЭКСТРАКТЫ



О компании

Einar Willumsen – датский флейвор-хаус, ведущий производитель ароматизаторов в Скандинавии с более чем **120-летней историей**.

Основанная в 1901 году Эйнаром Виллумсеном, компания стала одной из первых в Скандинавии, кто профессионально занялся разработкой ароматизаторов.

Инновационный подход **Einar Willumsen** уходит корнями глубоко в скандинавские ценности, которыми компания руководствуется при разработке исключительных вкусовых решений.



Ассортимент

- Ароматизаторы
- Компаунды
- Экстракты & Дистилляты
- Модуляторы Вкуса



EINAR WILLUMSEN

When speed and taste matter

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ И ВИТАМИННО- МИНЕРАЛЬНЫЕ ПРЕМИКСЫ ДЛЯ НАПИТКОВ С ДОБАВЛЕННОЙ ЦЕННОСТЬЮ



О компании

Productos Aditivos — испанский производитель пищевых ингредиентов с более чем 95-летней историей и **единственный европейский производитель сахарина (E954) и цикламата (E952).**

Основанная в 1929 году в Барселоне, компания на протяжении десятилетий развивает экспертизу в области высокоинтенсивных подсластителей и функциональных премиксов для пищевой промышленности.

Сегодня **Productos Aditivos** предлагает широкий портфель решений, сочетая собственное производство, современные разработки и строгие европейские стандарты качества для клиентов более чем в 60 странах мира.

Ассортимент

- Функциональные смеси для напитков с добавленной ценностью
- Высокоинтенсивные подсластители для рецептур без сахара
- Витаминно-минеральные премиксы



**N.P.
FOODS**

Taste
Creating
Company

03 | НАШИ
ПАРТНЕРЫ

ВАДЫ, СИЗОНИНГИ, МАРИНАДЫ, АРОМАТИЗИРОВАННЫЕ МАСЛА



О компании

N.P. Foods — японская компания с более чем 38-летним опытом в разработке и производстве вкусоароматических добавок для снековой индустрии и лапши быстрого приготовления, маринадных систем, соусных премиксов.

Сегодня компания **является одним из ведущих поставщиков ингредиентов для производителей снековой продукции в странах Юго-Восточной Азии.**

Благодаря японскому подходу к разработке продуктов, **N.P. Foods** уделяет особое внимание , стабильности качества и созданию решений, максимально соответствующих требованиям азиатского рынка.



Ассортимент

- Вкусоароматические добавки для снековой продукции
- Маринадные системы
- Соусные системы
- Вкусоароматические масла



ASARSWEET™

Серия подсластителей
*высокой
интенсивности*



Подсластители ASARSWEET™

Каждый моноподсластитель имеет свои **сильные и слабые стороны**: один экономичен, но оставляет горьковатое или металлическое послевкусие, другой — стабилен при термообработке, но не передаёт нужного **вкусового "удара"**, а третий — даёт сладость, но создаёт ощущение вкусовой пустоты и не даёт тела продукту.

Именно поэтому невозможно найти универсальный идеальный компонент... **но можно создать идеальную композицию!**

ASARSWEET™ — это линейка подсластителей, разработанных нами совместно с европейскими партнёрами с учётом реальных задач пищевых производств в Казахстане и Центральной Азии.



Европейская Экспертиза

Мы объединяем научные ресурсы, R&D мощности наших европейских партнеров и рыночный опыт, чтобы создавать сбалансированные решения для разных типов продуктов: **от газированных напитков и энергетиков до йогуртов и сиропов.**

Новости & Знания

Мы верим, что сильный рынок строится на знаниях.

Поэтому мы запустили **ASAR Insights** — нашу платформу для публикации отраслевых трендов, технологических решений и экспертных комментариев.

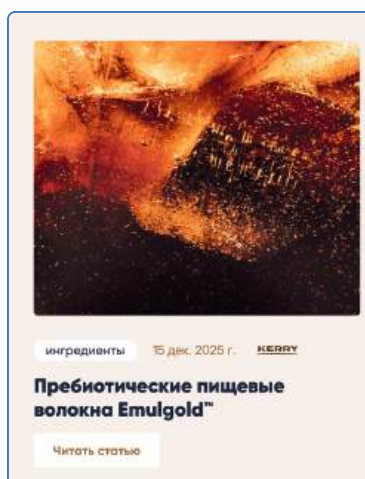
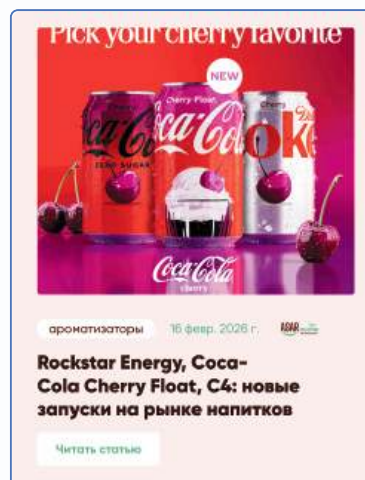
Здесь мы делимся аналитикой, решениями партнёров, собственными наблюдениями и кейсами, которые помогают клиентам находить ответы и вдохновение для развития и новых продуктов.



www.asarltd.com/all

Следите за **ASAR Insights** на нашем сайте.

Мы регулярно обновляем раздел новыми материалами.



06 | КОНТАКТЫ

Казахстан

ТОО "АСАР ЛТД"

050005, г. Алматы, ул. Прокофьева, 148, оф. 1 L

WHATSAPP: +7 771 501 00 96 Тел: +7 727 395 32 40

asar.almaty@asarltd.com

Узбекистан

ООО "АСАР I КО"

100121, г. Ташкент, Ул. Шота Руставели, 150

Vega Business Centre, этаж 5, офис № 1

TELEGRAM: @asarltd Тел: +998 773 657 227

asar.tashkent@asarltd.com

Кыргызстан

ОсОО "АСАР-Бишкек Х"

г. Бишкек, ул. Токтогула, 110, офис № 02

Тел: +996 772 501 907

asar.bishkek@asarltd.com



We Know How

SINCE 1998