CÃ”NG TY Cá»” PHáºN KINH DOANH THá»¦Y Há°¢I Sá°¢N SÃ€I GÒN

CÃ´ng ty Cá»• pháº§n Kinh Doanh Thá»§y Há°£i Sá°£n SÃ i GÃ²n

KhÃ´ cÃ¡ má»‘i

MÃ´ tả, hÆ°á»›ng dẫn sá»- dá»¥ng: 1. ThÃ nh pháºn: CÃ¡ Má»‘i (90%), muá»‘i i-á»‘t (muá»‘i, kali iodat).
2. Quy trÃ¬nh sá°£n xuá°¥t: NguyÃªn liá»‡u â€“ sÆ¡ chá°¿ - tá°©m Æ°á»›p â€“ sá°¥y â€“ lÃ m nguá»™i â€“ Ä‘Ã³ng gÃ³i â€“ bá°£o quá°£n.
3. Bá°£o quá°£n: á»ž nhiá»‡t Ä‘á»™ 0-5Â°C trong ngÄƒn mÃ¡t tá»§ lạnh hoặc á»Ÿ nhiá»‡t Ä‘á»™ -18Â°C (sá°£n phẩm nÃªn sá»- dá»¥ng hết trong vÃ²ng 7 ngÃ y sau khi má»Ÿ miá»‡ng tÃºi).
4. HÆ°á»›ng dẫn sá»- dá»¥ng: Sá°£n phẩm cÃ³ thá»ƒ Ä‘Æ°á»£c chế biến theo cÃ¡ch truyá»•n thá»‘ng nhÆ° chiÃªn, sá»‘t chÃºt dầu hoặc chế vá»›i nÆ°á»›c mắm me hoặc trá»™n dÆ°a leo, xoÃ i,â€¦
5. NSX, HSD: Xem trÃªn bao bì€.
LÆ°u Ã½: *KhÃ´ng sá»- dá»¥ng sá°£n pháº©m háº¿t háº¡n hoặc cÃ³ hiá»‡n tượng lÃªn má»‘c.*

Â Â Â Â CÃ¡ má»‘i lÃ loáº¡i cÃ¡ biá»ƒn, lÃ má»™t trong loáº¡i há°£i sá°£n ngon, cÃ¡ sá»‘ng phÃ¢n bá»‘ chá»§ yáº¿u táº¡i bá»• biá»ƒn ThÃ¡i BÃ¬nh DÆ°Æ¡ng, biá»ƒn Ä•á»‹a Trung Há°£i, Ä•Ã´ng Bá°¯c cá»§a Ä•áº¡i TÃ¢y DÆ°Æ¡ngâ€¦ CÃ²n á»Ÿ nÆ°á»›c ta thÃ¬ cÃ¡ má»‘i sá»‘ng rẻ rÃ¡c á»Ÿ khá°¯p cÃ¡c vÃ¹ng biá»ƒn trÃªn cả 3 miá»•n nhÆ°ng nhiá»•u nhất lÃ á»Ÿ biá»ƒn miá»•n Trung, nhất lÃ á»Ÿ tá»‰nh BÃ¬nh Thuáº-n.

Â Â Â CÃ¡ cÃ³ thá»‹t trắ¯ng, rất chắ¯c vÃ khÃ´ng dai, thá»‹t ngá»•t, khÃ´ng cÃ³ mÃ¹i tanh nÃªn rất dễ… Äƒn. Chá»‰ cÃ³ Ä‘iá»•u vá»›i trẻ nhá»• hay ngÆ°á»•i giÃ khÃ´ng nhẻ±n Ä‘Æ°á»£c xÆ°Æ¡ng rÄƒm thÃ¬ nÃªn cẩn thận khi Äƒn cÃ¡ má»‘i.

Nhá»¯ng nghiÃªn cá»©u khoa há»•c Ä‘Ã£ chá»©ng minh ráº±ng trong thá»‹t cÃ¡ má»‘i cÃ³ chá»©a ráº¥t nhiá»•u cÃ¡c thÃ nh pháº§n dinh dÆ°á»¡ng trong Ä‘Ã³ gá»“m cÃ³ cháº¥t Ä‘áº¡m chiáº¿m 27%, cháº¥t khÃ´ chiáº¿m 25,2%, acid bÃ©o Omega chiáº¿m 0,21% vÃ cháº¥t bÃ©o chiáº¿m 2,6%. ChÃ-nh nhá»• nhá»¯ng thÃ nh pháº§n dinh dÆ°á»¡ng nÃ y mÃ Äƒn cÃ¡ má»‘i thÆ°á»•ng xuyÃªn sáº½ giÃºp cho cÆ¡ thá»ƒ con ngÆ°á»•i chÃºng ta tÄƒng cÆ°á»•ng sá»©c Ä‘á»• khÃ¡ng tá»‘t hÆ¡n, thÃºc Ä‘áº©y kháº£ nÄƒng háº¥p thá»¥ cháº¥t dinh dÆ°á»¡ng, ngÄƒn ngá»«a tÃ¬nh tráº¡ng bá»‹ khÃ´ máº¯t hay lÃ£o hÃ³a máº¯t á»Ÿ nhá»¯ng ngÆ°á»•i thÆ°á»•ng xuyÃªn tiáº¿p xÃºc vá»›i mÃ¡y tÃ-nh, Ä‘iá»‡n thoáº¡i hay ngÆ°á»•i á»Ÿ Ä‘á»™ tuá»•i trung niÃªn. BÃªn cáº¡nh Ä‘Ã³, thá»‹t cÃ¡ má»‘i lÃ má»™t trong loáº¡i háº£i sáº£n chá»©a nhiá»•u axit amin, khoÃ¡ng cháº¥t vÃ cÃ¡c loáº¡i vitamin nÃªn cÃ²n giÃºp tÄƒng cÆ°á»•ng sá»©c khá»•e cá»§a rÄƒng vÃ xÆ°Æ¡ng, lÃ m giáº£m sá»± cÄƒng tháº³ng, má»‡t má»•i, lÃ m giáº£m cholesterol, ngÄƒn ngá»«a viá»‡c bá»‹ thiáº¿u mÃ¡u, há»— trá»£ má»™t sá»‘ bá»‡nh cÃ³ liÃªn quan Ä‘áº¿n tiÃªu hÃ³a nhÆ° tiÃªu cháº£y, tÃ¡o bÃ³n, ngÄƒn ngá»«a cÃ¡c váº¥n Ä‘á»• cÃ³ liÃªn quan Ä‘áº¿n há»‡ tháº§n kinh vÃ nháº¥t lÃ Ä‘iá»•u trá»‹ Ä‘Æ°á»£c bá»‡nh chuá»™t rÃºt.

KhÃ´ cÃ¡ má»‘i cá»§a APT lÃ loáº¡i cÃ¡ cá»§a vÃ¹ng biá»ƒn BÃ¬nh Thuáº-n, cÃ¹ng quy trÃ¬nh sáº£n suáº¥t khÃ©p kÃ-n theo tiÃªu chuáº©n HACCP, Ä‘áº£m báº£o vá»‡ sinh, an toÃ n thá»±c pháº©m. KhÃ´ cÃ¡ má»‘i cá»§a APT Ä‘áº¡t cháº¥t lÆ°á»£ng cao, cÃ¡ Ä‘Æ°á»£c fillet vÃ lá»•c háº¿t xÆ°Æ¡ng, phÆ¡i sáº¥y trong tá»§ kÃ-n vá»›i nhiá»‡t Ä‘á»™ phÃ¹ há»£p Ä‘áº£m báº£o Ä‘á»™ khÃ´ phÃ¹ há»£p nÃªn váº«n giá»¯ Ä‘Æ°á»£c Ä‘á»™ tÆ°Æ¡i cá»§a cÃ¡, vá»‹ máº±n máº·n cá»§a biá»ƒn, vá»‹ ngá»•t thÆ¡m cá»§a má»¡ cÃ¡ hÃ²a quyá»‡n táº¡o nÃ©t Ä‘áº·c trÆ°ng trÃ²n vá»‹, nhiá»•u dinh dÆ°á»¡ng. Khi cháº¿ biáº¿n, cÃ³ thá»ƒ nÆ°á»›ng nháº¹ trÃªn lá»-a than hoáº·c chiÃªn dáº§u, sá»‘t chÃºt dáº¥m hoáº·c cháº¥m vá»›i nÆ°á»›c máº¯m me sáº½ cÃ³ bá»¯a Äƒn ngon tuyá»‡t cho cáº£ gia Ä‘Ã¬nh.

HÃ£y vÃ o báº¿p cÃ¹ng APT FOODS vá»›i sáº£n pháº©m **khÃ´ cÃ¡ mÃ´Ì•i APT** cháº¥t lÆ°á»£ng, thÆ¡m ngon - **BÃ- quyáº¿t cá»§a Máº¹ cho bá»¯a cÆ¡m ngon!**

ThÃ´ng tin ngÆ°á»•i bÃ¡n hÃ ng

Add comment Name (required) E-mail (required, but will not display) Website Notify me of follow-up comments

Refresh

Send Cancel 139 com_virtuemart JComments