



CÃ'NG TY Cá» PHÁ°N KINH DOANH THÁ»IY Há°ci Sá°En SÃ i GÃ'N

CÃ'ng ty Cá»• phá°šn Kinh Doanh Thá»şy Há°ci Sá°En SÃ i GÃ'ñ

KhÃ' cÃj Basa filet

MÃ' tá°£, hÆ°á»ng dá°«n sá»- dá»şng: 1. ThÃ nh phá°šn: **CÃj basa (97%), muá'í l-á't (muá'í, kali iodat).**

2. Quy trÃ-nh sá°En xuá°yt: NguyÃn liá»şu â€ sÆj chá°¿ - tá°m Æ°á»p â€ sá°şy â€ IÃ m nguá»™j â€ Ä'Ãşng gÃ³i â€ bá°£o quá°En.

3. Bá°£o quá°En: á»ş nhiá»ştt Ä'á»™ 0-5Â°C trong ngÃfn mãjt tá»ş lá°jnh hoá°c á»ş nhiá»ştt Ä'á»™ -18Â°C (sá°En phá°m nÃn sá»- dá»şng há°¿t trong vÃşng 7 ngÃ y sau khi má»ş miá»şng tÃi).

4. HÆ°á»ng dá°«n sá»- dá»şng: Sá°En phá°m cÃ³ thá»f Ä'Æ°á»£c chá°¿ biá°¿n theo cÃjch truyá»n thá»ng nhÆ° chiÃn, sá»t chÃt dá°şm hoá°c chá°şm vá»i nÆ°á»c má»m me hoá°c trá»™n dÆ°a leo, xoÃ i,â€i

5. NSX, HSD: Xem trÃn bao bì€.

LÆ°u Ä'½: KhÃ'ng sá»- dá»şng sá°En phá°m há°¿t há°jnh hoá°c cÃ³ hiá»şn tÆ°á»£ng IÃn má»c.

Ä Ä Ä Ä CÃj basa IÃ loá°ji thá»±c phá°m quen thuá»™c trong bá»a cÆjm cá»şa nhiá»şu ngÆ°á»i dÃçn Nam Bá»™, IÃ loá°ji cÃj da trÆjn, thá»t trá°ng, vá»ng ná»bÃ©, nhiá»şu chá°yt dinh dÆ°á»jng nÃn Ä'Æ°á»£c chá°¿ biá°¿n thÃ nh nhiá»şu mã»n Ä'á°c trÆ°ng cá»şa vÃşng chÃçu thá»• nhÆ° canh chua, cÃj kho tá»™, ná°şu má»m chá°şm rau Ä'á»ng â€i

Ä Ä Ä Theo 1 sá»' nghiÃn cá»©u cho thá°şy, hÃ m lÆ°á»£ng dinh dÆ°á»jng tá»« cÃj basa rá°şy cao khÃ'ng thua gÃ-nh á»ng loÃ i cÃj nÆ°á»c biá»şfn sÃçu. CÃj basa chá»©a há°şu nhÆ° Ä'á°şy Ä'á»ş axit amin cá°şn thiá°¿t vÃ cÃ³ tá»% lá»ş axit amin cá°şn thiá°¿t cho con ngÆ°á»i. Chá°yt bÃ©o chÆ°a bá°£o hÃ²a cÃ³ trong cÃj basa chá»©a nhiá»şu acid bÃ©o Omega-3 (EPA vÃ DHA) IÃ nhá»şng chá°yt mã cÆj

thá»f chÃ°ng ta khÃ°ng thá»f tá»± tá»•ng há»£p Ä°Æ°á»£c nÃ°n bá°t buá»™c phá°£i cung cá°p tá»« thá»©c Ä°fn. Ä°á°c biá»†t, DHA IÃ° dÆ°á»ng chá°t rá°t cá°£n thiá°¿t cho sá»± phÃ°t triá»fn cá»£a tá°¿ bÃ° o thá°£n kinh, khÃ°ng thá»f thiá°¿u trong giai Ä°oá°jn phÃ°t triá»fn cá»£a trá°» em.

Ä° Ä° Ä° MÃ°n khÃ° cÃ°j basa, IÃ° mÃ°n Ä°fn cá»±c ká»³ thÆ°m ngon vÃ° ná»•i tiá°¿ng. Vá»•i nguyÃ°n liá»†u tÆ°Æ°i ngon ná»•i tiá°¿ng cá»£a vÃ°ng Ä°á°t ChÃ°u thá»•, cÃ°ng quy trÃ°nh sá°£n suá°t khÃ°p kÃ°n theo tiÃ°u chuá°©n HACCP, kiá»fm soÃ°t chá°t chá°½ nguyÃ°n liá»†u Ä°á°su vÃ° o vá»• cá°£m quan vÃ° thá°©m tra Ä°á»nh ká»³ cÃ°j chá»%o tiÃ°u vi sinh, hÃ°a IÃ°½, Ä°á°£m bá°£o vá»† sinh, an toÃ°n thá»±c phá°©m. **KhÃ° cÃ°j basa fillet cá»£a APT** Ä°á°t chá°t IÆ°á»£ng cao, sá°£n phá°©m Ä°Æ°á»£c IÃ°c há°¿t xÆ°Æ°ng, fillet tá»«ng miá°¿ng má»ng Ä°em phÆ°i sá°y trong tá»£ kÃ°n vá»•i nhiá»†t Ä°á»™ phÃ° há»£p Ä°á°£m bá°£o Ä°á»™ khÃ° vá»«a phá°£i nÃ°n vá°«n giá» Ä°Æ°á»£c chá°t ngá»t, bÃ°o vÃ° sá»± má»m má°ji cá»£a cÃ°j, vá»«vá»«a Ä°fn nÃ°n rá°t dá»... chá°¿ biá°¿n Ä°Æ°á»£c nhiá»•u mÃ°n ngon.

Ä° Ä° Ä° **KhÃ° cÃ°j basa fillet APT** cÃ° vá»« má°n má°n, thá»t khÃ° má»m, bÃ°o ngá»t vÃ° thÆ°m, cÃ° thá»f chiÃ°n, nÆ°á»ng, trá»™n gá»i vá»•i dÆ°a leo, gá»i xoÃ° i,â€! Ä°fn vá»•i cÆ°m nÃ°ng hay IÃ° má»i nhá°-u thÃ°- thá°-t tuyá»†t.

HÃ°y vÃ° o bá°¿p cÃ°ng APT FOODS vá»•i sá°£n phá°©m **khÃ° cÃ°j basa fillet APT** chá°t IÆ°á»£ng, thÆ°m ngon - **BÃ°- quyá°¿t cá»£a Má°i cho bá»a cÆ°m ngon!**

[ThÃ°ng tin ngÆ°á»•i bÃ°jn hÃ°ng](#)

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

Refresh

[Send](#) [Cancel](#)

81

com_virtuemart

[JComments](#)