



CÃNG TY CÁ» PHÁ»N KINH DOANH THÁ»IY HÁ»I SÁ»N SẢ»I GÃ»N

CÃng ty Cá»• phá»n Kinh Doanh Thá»şy Há»i SÁ»n SẢ i GÃ»n

CÃng bao tÃ»m

MÃ» tá»ş, hÆ»á»ng dá»«n sá»- dá»şng: 1. ThÃnh phá»şn: **TÃ»m tÆ»Æji (45%), CÃng ghá»i (9%), cÃng basa, muá»i, dá»şu nÃnh, tá»i, tiÃ»u,...**

2. Quy trÃ»nh sá»n xuá»t: NguyÃ»n phá»ş liá»şu á» xá»- IÃ½ á» xay chá»ş/quá»ş t á» cÃ»n/Ã»á»«nh hÃ»nh á» há»şp á» IÃ m nguá»«mi á» IÃ»n khuÃ»n á» cá»şp Ä»Ä»ng á» Ä»Ä»ng gÃ»i á» bá»şo quá»şn.

3. Bá»şo quá»şn: á»ş nhiá»ş t Ä»á»«m -18Ã»C hoá»c trong ngÃ»fn Ä»á»« tuì»o laì»nh.

4. HÆ»á»ng dá»«n sá»- dá»şng: CÃ»ş thá»ş dÃ»ng nhÆ» mã»şn khai vá»ş trong cÃ»c bá»şa tiá»ş tşc, khÃ»ng cá»şn rÃ»ş Ä»Ä»ng, luá»ş«m trong nÆ»á»ş c sÃ»i á»şş nhiá»ş t Ä»á»«m 90-95oC trong thá»ş gian 7-8 phÃ»t hoá»c chiÃ»n trong dá»şu sÃ»i á»şş nhiá»ş t Ä»á»«m 170oC trong thá»ş gian 5-6 phÃ»t.

5. NSX, HSD: Xem trÃ»n bao bì».

LÆ»u Ä»½: KhÃ»ng sá»- dá»şng sá»şn phá»şm Ä»Ä»ş quÃ»ş há»şn sá»- dá»şng.

Ä» á»«NÃ»şng cao chá»ş t IÆ»á»şng sá»şn phá»şm, vÃ»- sá»ş«c khá»ş«e cuá»ş«m sá»şng cá»ş«m

Ä»á»«ngá»ş, Ä»Ä»ş IÃ phÆ»Æjng chÃ»şm mã»ş APT luÃ»n luÃ»n hÆ»á»ng Ä»á»şn Ä»á»ş f tá»şo nÃ»n nhá»şng sá»şn phá»şm an toÃ»n, chá»ş t IÆ»á»şng, cung á»ş«ng cho NgÆ»á»ş«i tiÃ»u dÃ»ng Viá»ş t Nam nhá»şng sá»şn phá»şm Ä»á»şş Ä»á»şş dinh dÆ»á»şng tá»ş« nguá»şn thá»şş há»şi sá»şn.

Sá»şn phá»şm cá»şş APT Ä»Æ»á»ş«c kiá»şm soÃ»t nghiÃ»m ngá»ş t tá»ş« khÃ»şu nguyÃ»n liá»şu cho Ä»á»şn thÃ»nh phá»şm Ä»Ä»ng quy trÃ»nh quá»şn IÃ½ chá»ş t IÆ»á»şng GMP, SSOP, HACCP, Ä»á»şm bá»şo truy xuá»t Ä»Æ»á»ş«c nguá»şn gá»şc, khÃ»ng sá»- dá»şng chá»ş t bá»şo quá»şn. ThÆ»Æjng hiá»şu APT nhiá»ş«u nÃ»m liá»şn Ä»Æ»á»ş«c bÃ»nh chá»ş«n HÃ»ng Viá»ş t Nam chá»ş t IÆ»á»şng cao, HÃ»ng Viá»ş t Nam chá»ş t IÆ»á»şng cao chuá»şn Há»ş«mi nhá»şp, thuá»ş«m nhÃ»m sá»şn phá»şm chá»şş lá»ş«c vÃ» tiÃ»u biá»şu cá»şş

ThÃ nh phá»',.â€

CÃ ng bao tÃ´m APT, Ä´Æ°á»£c cháº biáºn tá»« nguyÃn liá»tá»t gháº, tÃ´m, cÃng cÃic gia vá» Ä´Æ°á»£c nÃm náºm vá»«a Äfn, táºo nÃn hÆ°Æing vá» Ä´áºc trÆ°ng cho mÃn Äfn. Thá»t gháº vÃ tÃ´m Ä´Æ°á»£c sá»- dá»ng tá»« nguyÃn liá»tá»tÆ°i, cÃ³ mÃi thÆim Ä´áºc trÆ°ng vÃ mang hÆ°Æing vá» cá»sa biá»fn. Thá»t gháº vÃ tÃ´m bÃc vá»• Ä´em trá»™n cÃng má»j heo vÃ xay nhuyá»...n, hÃa trá»™n cÃng cÃic loáºi gia vá» phÃ há»Æp, sau Ä´Ä³ Ä´em quáºn quanh nhá»ng chiáºc cÃ ng gháº cÃn vÆ°Æing thá»t, Ä´Æ°á»£c háºp chÃ-n trÆ°á»»c khi Ä´Ä³ng gÃi vÃ cáºp Ä´Ä³ng, báºo quáºn theo Ä´Ä³ng quy trÃ-nh nÃn giá» Ä´Æ°á»£c Ä´á»™ tÆ°Æi ngon vÃ vá» thÆim Ä´áºc trÆ°ng cá»sa nguyÃn liá»tá».

Sáºn pháºm CÃ ng bao tÃ´m APT ráºt tiá»n dÃng, Ä´Æ°á»£c báºo quáºn trong ngÃfn Ä´Ä³ng tá»§ láºnh, Ä´em rÃÄ Ä´Ä³ng khoáºng 5 phÃt chÃng ta cÃ³ thá»f chiÃn hoáºc háºp. Trong thá»i gian 15 phÃt báºn sáº½ cÃ³ dÃa cÃ ng bao tÃ´m vÃ ngÆ°Æim báºt máºt, pháºn thá»t dai ngon thÆim ngá»t, Ä´áº-m Ä´Ä cho cÃic thÃ nh viÃn trong gia Ä´Ä-nh. ChÃng ta cÃ³ thá»f dÃng thÃm vá»i rau sá»ng, cuá»n cÃng bÃnh há»i hoáºc bÃn vÃ cháºm vá»i chÃt nÆ°á»c máºm chua ngá»t sáº½ vÃ cÃng tuyá»t. Vá»i mÃn Äfn ngon miá»ng, vá»«a Ä´áºp máºt, vá»«a sang trá»ng láºi vá»«a mang giÃi trá»t dinh dÆ°á»ng cao, thÃ CÃ ng bao tÃ´m APT tháºt sá»± lÃ lá»±a chá»n tá»iÆ° cho bá»a cÆim hÃ ng ngÃ y hoáºc lÃ mÃn khai vá» tuyá»t vá»i cá»sa gia Ä´Ä-nh báºn.

Vá»i â€œCháºt IÆ°á»£ng - An toÃ n â€œ Há»Æp kháºu vá» - GiÃi cáºc cáºnh tranhâ€sáºn pháºm APT Ä´a dáºng, ráºt phÃ há»Æp Ä´á»f cÃic gia Ä´Ä-nh cÃ³ nhá»ng bá»a Äfn cháºt IÆ°á»£ng, há»Æp vá»t sinh, khÃng máºt thá»i gian cháº biáºn, dá»... báºo quáºn, giÃi cáºc há»Æp lÃ½, tiá»n dÃng cho bá»a sÃng vÃ cáºc bá»a chÃ-nh- LÃ â€œBÃ- quyáºt cá»sa Máº cho bá»a cÆim ngon!â€

[ThÃng tin ngÆ°á»i bÃn hÃ ng](#)

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

Refresh

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