



CẢ"NG TY Cá»" PHÁ"N KINH DOANH THÁ»!Y Há"ci Sá"cn SẢ"€I GẢ"n

CẢ"ng ty Cá»• phá"sn Kinh Doanh Thá»sy Há"ci Sá"cn SẢ" i GẢ"n

HẢ; cá"£o tẢ"m thá»t á»! Ba MẢ;!

MẢ" tá"£, hẢ"á»ng dá"«n sá»- dá»¥ng: 1. ThẢ"nh phá"sn: **Bá"™t nẢ"ng, bá"™t gá"jo, thá»t heo(13%), tẢ"m (7%), cẢ; basa, cẢ" rá"t, cá"§ sá"n, hẢ"nh, tá"i, muá"i, tiẢ"u, Ả"Ả"á»ng,...**

2. Quy trẢ"nh sá"cn xuá"¥t: NguyẢ"n phá"¥ liá»¥u á"« xá»- IẢ"½ á"« xay chá"£/quá"¿t á"« khuá"¥y bá"™t/cẢ;n bẢ;ngh - cẢ"n/Ả"á»nh hẢ"nh á"« há"¥p á"« IẢ"m nguá"™i á"« IẢ"n khuẢ"n á"« cá"¥p Ả"Ả"ng á"« Ả"Ả"ng gẢ"i á"« bá"£o quá"£n.

3. **Bá"£o quá"£n:** á»ž nhiá»¥t Ả"á»™ -18Ả"°C hoá"°c trong ngẢ"fn Ả"á"• tu%o la£nh.

4. **HẢ"á»ng dá"«n sá»- dá»¥ng:** KhẢ"ng cá"§n rẢ"Ả"Ả"ng, luá"™c trong nẢ"á»c nẢ"ng nhiá»¥t Ả"á»™ 90-95oC, thá»i gian 7-8 phẢ"t hoá"°c chiẢ"n trong dá"§u sẢ"i á"¥ nhiá»¥t Ả"á»™ 170oC thá»i gian 5-6 phẢ"t, cẢ"³ thá»f dẢ"ng IẢ"m Ả"iá»fm tẢ"cm buá»i sẢ;ng, mẢ"n khai vá»«, á"«!

5. **NSX, HSD:** Xem trẢ"n bao bì£.

LẢ"u Ả"½: KhẢ"ng sá»- dá»¥ng sá"cn phá"cm Ả"Ả"£ quẢ; há"jn sá»- dá»¥ng.

Ả" á"«œNẢ"ng cao chá"¥t IẢ"á»£ng sá"cn phá"cm, vẢ" sá"«c khá"«e cuá"™c sá"ng cá"™ng Ả"á"ng"ngá"«; Ả"Ả" IẢ" phẢ"Ả"ng chẢ"cm mẢ" APT luẢ"n luẢ"n hẢ"á»ng Ả"á"¿n Ả"á"f tá"jo nẢ"n nhá"ng sá"cn phá"cm an toẢ"n, chá"¥t IẢ"á»£ng, cung á"«ng cho NgẢ"á»i tiẢ"u dẢ"ng Viá»¥t Nam nhá"ng sá"cn phá"cm Ả"á"sy Ả"á"§ dinh dẢ"á»ng tá»« nguá"n thá»sy há"ci sá"cn.

Sá"cn phá"cm cá»sa APT Ả"Ả"á»£c kiá»fm soẢ"jt nghiẢ"m ngá"t tá»« khẢ"u nguyẢ"n liá»¥u cho Ả"á"¿n thẢ"nh phá"cm Ả"Ả"ng quy trẢ"nh quá"£n IẢ"½ chá"¥t IẢ"á»£ng GMP, SSOP, HACCP, Ả"á"£m bá"£o truy xuá"¥t Ả"Ả"á»£c nguá"n gá"«c, khẢ"ng sá»- dá»¥ng chá"¥t bá"£o quá"£n. ThẢ"Ả"ng hiá»¥u APT nhiá»¥u nẢ"fm liá»«n Ả"Ả"á»£c bẢ"nh chá»•n HẢ"ng Viá»¥t Nam chá"¥t IẢ"á»£ng cao, HẢ"ng Viá»¥t Nam chá"¥t

lÆ°á»Eng cao chuá°©n Há»™i nhá°-p, thuá»™c nhÃ³m sá°En phá°©m chá»§ lá»±c vÃ tiÃ³u biá»fu cá»§a ThÃ nh phá»',.â€!

HÃj cá°£o tÃ´m thá»«t á»!Ba MÃj! cá»§a APT, phá°§n nhÃ³n Ä'Æ°á»£c chá°¿ biá°¿n tá»« thÃ nh phá°§n chÃ-nh bao gá»«m tÃ´m, thá»«t heo ká°¿t há»£p cÃ¹ng cÃ rá»t, cá»§ sá°n vÃ cÃjc loá°ji gia vá»« khÃjc tá°jo nÃ³n mÃ³n Äfn Ä'á°§y Ä'á»§ chá°¿t dinh dÆ°á»ng. NguyÃ³n liá»¸tu tÃ´m, thá»«t heo tÆ°Æji ngon Ä'Æ°á»£c quá°¿t má»«n hÃ²a trá»™n cÃ¹ng cÃjc loá°ji gia vá»« phá¹ há»£p, vÃ³n thÃ nh viÃ³n nhá»•, sau Ä'Ã³ Ä'Æ°á»£c bá»•c bá»Yi lá»»p bá»™t hÃj cá°£o dai thÆjm tá°jo thÃ nh nhá»ng chiá°¿c bÃjnh xinh xinh Ä'á°p má°t, Ä'Æ°á»£c há°¿p chÃ-n trÆ°á»c khi Ä'Ã³ng gÃ³i vÃ cá°¿p Ä'Ã³ng, bá°£o quá°En theo Ä'Ã³ng quy trÃ-nh nÃ³n giá» Ä'Æ°á»£c Ä'á»™ tÆ°Æji ngon vÃ vá»« thÆjm Ä'á°c trÆ°ng cá»§a nguyÃ³n liá»¸tu.

Sá°En phá°©m HÃj cá°£o tÃ´m thá»«t á»!Ba MÃj! rá°¿t tiá»¸n dÃ¹ng, Ä'Æ°á»£c bá°£o quá°En trong ngÄfn Ä'Ã³ng tá»§ lá°nh, Ä'em rÃÄ Ä'Ã³ng khoá°Eng 5 phá°t chÃ³ng ta cÃ³ thá»f chiÃ³n, há°¿p hoá°c luá»™c. Trong thá»«i gian 10 phá°t bá°jn sá°½ mÃ³n Äfn thÆjm ngon tá»« lá»»p bá»™t má»«n bÃ³n ngoÃ i Ä'á°¿n lá»»p nhÃ³n Ä'á°-m Ä'Ã bÃ³n trong tá°jo nÃ³n sá»©c há°¿p dá°«n khÃ³ng thá»f chá»i tá»« cho cÃjc thÃ nh viÃ³n trong gia Ä'Ã-nh. Vá»«i mÃ³n Äfn ngon miá»¸ng, vá»«a Ä'á°p má°t cÃ³ giÃj trá»« dinh dÆ°á»ng cao, thÃ-HÃj cá°£o tÃ´m thá»«t á»!Ba MÃj! thá°-t sá»± lÃ lá»±a chá»n tá»i Æ°u cho bá»a Äfn sÃjng hÃ ng ngÃ y hoá°c lÃ mÃ³n khai vá»« tuyá»¸t vá»«i cá»§a gia Ä'Ã-nh bá°jn.

Vá»«i â€œChá°¿t lÆ°á»Eng - An toÃ n â€œ Há»£p khá°©u vá»« - GiÃj cá°£ cá°jnh tranhâ€•sá°En phá°©m APT Ä'a dá°jng, rá°¿t phá¹ há»£p Ä'á»f cÃjc gia Ä'Ã-nh cÃ³ nhá»ng bá»a Äfn chá°¿t lÆ°á»Eng, há»£p vá»¸sinh, khÃ³ng má°¿t thá»«i gian chá°¿ biá°¿n, dá»... bá°£o quá°En, giÃj cá°£ há»£p lÃ½, tiá»¸n dÃ¹ng cho bá»a sÃjng vÃ cá°£ bá»a chÃ-nh- LÃ â€œBÃ- quyá°¿t cá»§a Má°i cho bá»a cÆjm ngon!â€•

[ThÃ³ng tin ngÆ°á»i bÃjn hÃ ng](#)

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

Refresh

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

78

com_virtuemart

[JComments](#)