



CÃ'NG TY Cá»' PHÁ'N KINH DOANH THÁ»IY Há'ci Sá'cn SẢ i GÃ'N

CÃ'ng ty Cá»• phá'šn Kinh Doanh Thá»şy Há'ci Sá'cn SẢ i GÃ'n

KhÃ' cÃ; má'í

MÃ' tá'ş, hÆ'á»ng dá'«n sá»- dá»şng: 1. ThÃ nh phá'šn: **CÃ; Má'í (90%), muá'í i-á'í** (muá'í, kali iodat).

2. Quy trÃ-nh sá'cn xuá'ş: NguyÃn liá»şu â'« sÆ; chá'ç - tá'cm Æ'á»p â'« sá'şy â'« IÃ m nguá»™i â'« Ä'Ã'ng gÃ'i â'« bá'şo quá'cn.

3. Bá'şo quá'cn: á»ş nhiá»ş Ä'á»™ 0-5Â°C trong ngÃfn má'ít tá»ş lá'jnh hoá'c á»ş nhiá»ş Ä'á»™ -18Â°C (sá'cn phá'cm nÃ'n sá»- dá»şng há'çt trong vÃ'ng 7 ngÃ y sau khi má'ş miá»şng tÃ'i).

4. HÆ'á»ng dá'«n sá»- dá»şng: Sá'cn phá'cm cÃ³ thá»f Ä'Æ'á»şc chá'ç biá'çn theo cÃ;ch truyá»n thá»ng nhÆ' chiÃ'n, sá»t chÃ't dá'şm hoá'c chá'şm vá»i nÆ'á»c má'm me hoá'c trá»™n dÆ'a leo, xoÃ i,â'í.

5. NSX, HSD: Xem trÃ'n bao bì.

LÆ'u Ä'½: KhÃ'ng sá»- dá»şng sá'cn phá'cm há'çt há'jnh hoá'c cÃ³ hiá»şn tÆ'á»şng IÃ'n má'í.

Ä' Ä' Ä' Ä' CÃ; má'í IÃ loá'j cÃ; biá»şn, IÃ má»™t trong loá'j há'ci sá'cn ngon, cÃ; sá»ng phÃ'cn bá' chá»ş yá'çu tá'j bá» biá»şn ThÃ; BÃ-nh DÆ'Æ;ng, biá»şn Ä'á»«a Trung Há'ci, Ä'Ã'ng Bá'c cá»şa Ä'á'j TÃ'şy DÆ'Æ;ngâ'í. CÃ'n á»ş nÆ'á»c ta thÃ- cÃ; má'í sá»ng rá'ci rá'ç á»ş khá'p cÃ; vÃ'ng biá»şn trÃ'n cá'ç 3 miá»şn nhÆ'ng nhiá»ş•u nhá»şt IÃ á»ş biá»şn miá»şn Trung, nhá»şt IÃ á»ş tá»%nh BÃ-nh Thuá'-n.

Ä' Ä' Ä' CÃ; cÃ³ thá»t trá'ng, rá»şt chá'c vÃ khÃ'ng dai, thá»t ngá»t, khÃ'ng cÃ³ má'íi tanh nÃ'n rá»şt dá»... Ä'fn. Chá»% cÃ³ Ä'ía»•u vá»i trá'ng nhá»• hay ngÆ'á»•i giÃ khÃ'ng nhá'şn Ä'Æ'á»şc xÆ'Æ;ng rÃfm thÃ- nÃ'n cá'cn thá'-n khi Ä'fn cÃ; má'í.

Nhà»_ng nghiã³n cá»©u khoa há»•c Ä´Ä£ chá»©ng minh rá»±ng trong thá»t cÄ_j má»i cÄ³ chá»©a rá»±t nhiá»•u cÄ_jc thÄ nh phá»§n dinh dÆ°á»»ng trong Ä´Ä³ gá»m cÄ³ chá»±t Ä´á»m chiá»ºm 27%, chá»±t khÄ´ chiá»ºm 25,2%, acid bÄ©o Omega chiá»ºm 0,21% vÄ chá»±t bÄ©o chiá»ºm 2,6%. ChÄ-nh nhá»• nhá»_ng thÄ nh phá»§n dinh dÆ°á»»ng nÄ y má Äfn cÄ_j má»i thÆ°á»•ng xuyÄ³n sá»½ giÄ³p cho cÆ_j thá»f con ngÆ°á»•i chÄ³ng ta tÄfnng cÆ°á»•ng sá»©c Ä´á»• khÄ_jng tá»t hÆ_jn, thÄ³c Ä´á»©y khá»£ nÄfnng há»±p thá»± chá»±t dinh dÆ°á»»ng, ngÄfn ngá» «a tÄ-nh trá»ng bá»« khÄ´ má»t hay lÄ³o hÄ³a má»t á»Ý nhá»_ng ngÆ°á»•i thÆ°á»•ng xuyÄ³n tiá»ºp xÄ³c vá»i má_jy tÄ-nh, Ä´iá»»ñn thoá»ji hay ngÆ°á»•i á»Ý Ä´á»™ tuá»•i trung niÄ³n. BÄ³n cá»³nh Ä´Ä³, thá»t cÄ_j má»i lÄ má»™t trong loá»ji há»£i sá»£n chá»©a nhiá»•u axit amin, khoÄ_jng chá»±t vÄ cÄ_jc loá»ji vitamin nÄ³n cÄ³n giÄ³p tÄfnng cÆ°á»•ng sá»©c khá»•e cá»§a rÄfnng vÄ xÆ°Æ_jng, lÄ m giá»£m sá»± cÄfnng thá»³ng, má»tt má»•i, lÄ m giá»£m cholesterol, ngÄfn ngá» «a viá»±c bá»« thiá»ºu má_ju, há»— trá»£ má»™t sá»« bá»ñnh cÄ³ liÄ³n quan Ä´á»ºn tiÄ³u hÄ³a nhÆ° tiÄ³u chá»£y, tÄ_jo bÄ³n, ngÄfn ngá» «a cÄ_jc vá»±n Ä´á»• cÄ³ liÄ³n quan Ä´á»ºn há»tt thá»§n kinh vÄ nhá»±t lÄ Ä´iá»•u trá»« Ä´Æ°á»£c bá»ñnh chúa»™t rÄ³t.

KhÄ´ cÄ_j má»i cá»§a APT lÄ loá»ji cÄ_j cá»§a vÄ³ng biá»fn BÄ-nh Thuá»-n, cÄ³ng quy trÄ-nh sá»£n suá»±t khÄ³p kÄ-n theo tiÄ³u chuá»©n HACCP, Ä´á»£m bá»£o vá»tt sinh, an toÄ n thá»±c phá»©m. KhÄ´ cÄ_j má»i cá»§a APT Ä´á»±t chá»±t lÆ°á»»ng cao, cÄ_j Ä´Æ°á»£c fillet vÄ lá»•c há»ºt xÆ°Æ_jng, phÆ_ji sá»±y trong tá»§ kÄ-n vá»i nhiá»»tt Ä´á»™ phÄ³ há»£p Ä´á»£m bá»£o Ä´á»™ khÄ´ phÄ³ há»£p nÄ³n vá»«n giá»_ Ä´Æ°á»£c Ä´á»™ tÆ°Æ_ji cá»§a cÄ_j, vá»« má»±n má»-n cá»§a biá»fn, vá»« ngá»•t thÆ_jm cá»§a má»j cÄ_j hÄ³a quyá»ñn tá»jo nÄ³t Ä´á»-c trÆ°ng trÄ³n vá»«, nhiá»•u dinh dÆ°á»»ng. Khi chá»º biá»ºn, cÄ³ thá»f nÆ°á»»ng nhá»¹ trÄ³n lá»-a than hoá»-c chiÄ³n dá»§u, sá»t chÄ³t dá»±m hoá»-c chá»±m vá»i nÆ°á»»c má»m me sá»½ cÄ³ bá»-a Äfn ngon tuyá»tt cho cá»£ gia Ä´Ä-nh.

HÄ³y vÄ o bá»ºp cÄ³ng APT FOODS vá»i sá»£n phá»©m khÄ´ cÄ_j má»i APT chá»±t lÆ°á»»ng, thÆ_jm ngon - BÄ- quyá»ºt cá»§a Má»¹ cho bá»-a cÆ_jm ngon!

[ThÄ³ng tin ngÆ°á»•i bÄ_jn hÄ ng](#)

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

Refresh

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

[JComments](#)