



CẢNH TY CÁ» PHÁ»N KINH DOANH THÁ»IY Há»i Sá»n SẢ i GẢ»N

CẢ»ng ty Cá»• phá»n Kinh Doanh Thá»şy Há»i Sá»n SẢ i GẢ»n

KhẢ» cẢ» Basa filet

MẢ» tá»ş, hẢ»á»»ng dá»«n sá»- dá»şng: 1. ThẢ»nh phá»n: **CẢ» basa (97%), muá»‘i l-á»‘t (muá»‘i, kali iodat).**

2. Quy trẢ»nh sá»n xuá»ş: NguyẢ»n liá»şu â» sẢ» chá» - tá»m Ả»á»şp â» sá»şy â» lẢ»m nguá»™i â» Ả»şng gẢ»i â» bá»o quá»n.

3. Bá»o quá»n: á»ş nhiá»ş Ả»á»™ 0-5Ả»C trong ngẢ»fn mẢ»t tá»ş lá»nh hoá»c á»ş nhiá»ş Ả»á»™ -18Ả»C (sá»n phá»m nẢ»n sá»- dá»şng há»ş trong vẢ»ng 7 ngẢ»y sau khi má»ş miá»şşng tẢ»i).

4. HẢ»á»»ng dá»«n sá»- dá»şng: Sá»n phá»m cẢ» thá»ş Ả»Ả»á»şc chá» biá»şn theo cẢ»ch truyá»n thá»şng nhẢ» chiẢ»n, sá»‘t chẢ»t dá»şm hoá»c chá»şm vá»ş nẢ»á»şc má»m me hoá»c trá»™n dẢ»a leo, xoẢ»i, â».

5. NSX, HSD: Xem trẢ»n bao bì».

LẢ»u Ả»½: KhẢ»ng sá»- dá»şng sá»n phá»m há»şt há»şn hoá»c cẢ» hiá»şşn tẢ»á»şng lẢ»n má»‘c.

Ả» Ả» Ả» Ả» CẢ» basa lẢ» loá»şj thá»şc phá»m quen thuá»™c trong bá»a cẢ»m cá»şa nhiá»şu ngẢ»á»şi dẢ»n Nam Bá»™, lẢ» loá»şj cẢ» da trẢ»n, thá»‘t trá»ng, vá»‘ng á»ş bẢ»o, nhiá»şu chá»şt dinh dẢ»á»şng nẢ»n Ả»Ả»á»şc chá» biá»şn thẢ»nh nhiá»şu mẢ»n Ả»á»c trẢ»ng cá»şa vẢ»ng chẢ»u thá»ş• nhẢ» canh chua, cẢ» kho tá»™, ná»şu má»m chá»şm rau Ả»á»şng â».

Ả» Ả» Ả» Theo 1 sá»‘ nghiẢ»n cá»şu cho thá»şy, hẢ»m lẢ»á»şng dinh dẢ»á»şng tá»şc cẢ» basa rá»şt cao khẢ»ng thua gẢ»nh ná»şng loẢ»i cẢ» nẢ»á»şc biá»şfn sẢ»şu. CẢ» basa chá»şa há»şu nhẢ» Ả»á»şy Ả»á»ş axit amin cá»şn thiá»şt vẢ» cẢ» tá»ş% lá»ş axit amin cá»şn thiá»şt cho con ngẢ»á»şi. Chá»şt bẢ»o chẢ»a bá»oşo hẢ»a cẢ»ş trong cẢ» basa chá»şa nhiá»şu acid bẢ»o Omega-3 (EPA vẢ» DHA) lẢ» nhá»şng chá»şt mẢ» cẢ»ş

thá»f chÃ³ng ta khÃ³ng thá»f tá»± tá»•ng há»£p Ä'Æ°á»£c nÃ³n bá»t buá»™c phá»£i cung cá»¥p tá»« thá»©c Äfn. Äá»c biá»t, DHA IÃ dÆ°á»ng chá»¥t rá»¥t cá»£n thiá»£t cho sá»± phÃ³i triá»fn cá»£a tá»£ bÃ o thá»£n kinh, khÃ³ng thá»f thiá»£u trong giai Äóá»jn phÃ³i triá»fn cá»£a trá» em.

Ä Ä Ä MÃ³n khÃ³ cÃj basa, IÃ mÃ³n Äfn cá»±c ká»³ thÆjm ngon vÃ ná»i tiá»£ng. Vá»i nguyÃ³n liá»t tu tÆ°Æj ngon ná»i tiá»£ng cá»£a vÃ³ng Äá»¥t ChÃøu thá»•, cÃ³ng quy trÃ-nh sá»£n suá»¥t khÃ©p kÃ-n theo tiÃ³u chuá»©n HACCP, kiá»fm soÃ³t chá»t chá»½ nguyÃ³n liá»t tu Äá»£u vÃ o vá»• cá»£m quan vÃ thá»©m tra Äá»nh ká»³ cÃj cá»£a tiÃ³u vi sinh, hÃ³a IÃ½, Äá»£m bá»£o vá»t sinh, an toÃ n thá»±c phá»©m. **KhÃ³ cÃj basa fillet cá»£a APT** Äá»¥t chá»¥t IÆ°á»£ng cao, sá»£n phá»©m Ä'Æ°á»£c IÃ³c há»£t xÆ°Æjng, fillet tá»«ng miá»£ng má»•ng Ä'em phÆj sá»¥y trong tá»£ kÃ-n vá»i nhiá»t Äá»™ phÃ³ há»£p Äá»£m bá»£o Äá»™ khÃ³ vá»«a phá»£i nÃ³n vá»«n giá» Ä'Æ°á»£c chá»¥t ngá»t, bÃ³o vÃ sá»± má»•m má»ji cá»£a cÃj, vá»«a Äfn nÃ³n rá»¥t dá»... chá»£ biá»£n Ä'Æ°á»£c nhiá»u mÃ³n ngon.

Ä Ä Ä KhÃ³ cÃj basa fillet APT cÃ³ vá»« má»n má»n, thá»t khÃ³ má»•m, bÃ³o ngá»t vÃ thÆjm, cÃ³ thá»f chiÃ³n, nÆ°á»ng, trá»™n gá»i vá»i dÆ°a leo, gá»i xoÃ i,â€ Äfn vá»i cÆjm nÃ³ng hay IÃ m má»«i nhá»u thÃ-thá»t tuyá»t.

HÃy vÃ o bá»£p cÃ³ng APT FOODS vá»i sá»£n phá»©m **khÃ³ cÃj basa fillet APT** chá»¥t IÆ°á»£ng, thÆjm ngon - **BÃ- quýá»t cá»£a Má» cho bá»a cÆjm ngon!**

[ThÃ³ng tin ngÆ°á»i bá»n hÃng](#)

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](#)