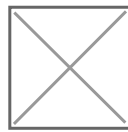


Ra mắt thịt heo thảo mộc Sagri

22:52 09/10/2016

Ông Võ Văn Thiệu, giám đốc Sagrifood cho biết, sản phẩm mới này ra đời không những nhằm mang đến cho người

THCL Ông Võ Văn Thiệu, giám đốc Sagrifood cho biết, sản phẩm mới này ra đời không những nhằm mang đến cho người tiêu dùng một sản phẩm sạch, ngon và tốt cho sức khỏe mà còn nhằm chào mừng kỷ niệm 20 năm thành lập Tổng Công Ty Nông Nghiệp Sài Gòn - TNHH MTV 1996 -2016 (Sagri). Sản phẩm sẽ mang thương hiệu: “Thịt Heo Thảo Mộc Sagri”. Thịt heo có mùi vị độc đáo. Các thành phần chống oxy hóa, tỷ lệ acid béo không no bão hòa đơn và dưỡng chất trong thịt heo thảo mộc vượt xa so với thịt heo thông thường.



Được biết, để có được sản phẩm ưu việt như thế là nhờ Sagrifood áp dụng các tiến bộ kỹ thuật mới với mục tiêu không sử dụng kháng sinh để tạo ra sản phẩm thịt heo có chất lượng cao, tốt cho sức khỏe người tiêu dùng bằng phương pháp đưa thảo dược vào thức ăn cho heo thịt và thực hiện quy trình chăn nuôi chặt chẽ từ thức ăn, con giống, cách chăm sóc, môi trường sống đạt tiêu chí an toàn dịch bệnh, để đảm bảo heo thịt có sức đề kháng cao, không bệnh tật.

Heo giống dùng nuôi là heo được tuyển chọn từ các giống bố mẹ chất lượng cao như: Yorkshire, Landrace, Duroc và Pietrain đạt chuẩn VietGAP từ Xí nghiệp Chăn nuôi Heo Đồng Hiệp, Phước Long, Giống Cấp 1, Đắc-Nông của Sagrifood.

Còn thức ăn thảo dược thì được bào chế từ hơn 140 loại thảo dược thiên nhiên như: hương thảo, đinh lăng, oải hương, húng quế, xô thơm, xạ hương,... vô cùng hữu hiệu có chức năng giải trừ độc tố, kháng khuẩn và tăng cường miễn dịch, nâng cao chất lượng quây thịt, có khả năng thay thế một số loại kháng sinh và ức chế vi khuẩn có hại.

Hỗn hợp các loại thảo dược được phối trộn vào thức ăn cho heo thịt có trọng lượng từ 50 kg/con cho đến lúc xuất thịt đạt trọng lượng 120 kg/con và tuyệt đối không sử dụng bất kỳ kháng sinh nào trong quá trình chăn nuôi để tạo ra một sản phẩm thịt heo thảo mộc rất an toàn, không có tồn dư kháng sinh.

Kể từ ngày 08/10/2016 Công ty Chăn nuôi và Chế biến thực phẩm Sài Gòn sẽ chính thức bán “Thịt heo thảo mộc Sagri” song song với thịt heo VietGap tại các địa điểm sau:

1. Cửa hàng SAGRIFOOD 69-71-73 Bùi Hữu Nghĩa, P.13, quận 5

2. Cửa hàng SAGRIFOOD 162 Nguyễn Thị Định, P.An Phú, Q.2

3. Cửa hàng SAGRIFOOD 285/180 Cách Mạng Tháng 8, P.12, Q.10

4. Cửa hàng SAGRIFOOD 220/18 Xô Viết Nghệ Tĩnh, P.21, Q.Bình Thạnh

5. Tại chợ phiên do Sở Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn Thành phố tổ chức vào ngày thứ bảy hàng tuần tại địa chỉ Nhà hàng Đồng Hồ số 195 – 197 Cao Thắng (nối dài), Phường 12, Quận 10.

Sản phẩm thịt heo, thịt gà thả vườn Sagrifood được Trung tâm Chất lượng Nông lâm thủy sản Vùng 4 cấp giấy chứng nhận đạt tiêu chuẩn VietGAP - Thực phẩm chế biến như: Lạp xưởng, Giò Chả , Xúc xích, Chả Giò, Xôi Chiên phồng... là thực phẩm sạch từ trang trại đến bàn ăn, đạt Chuỗi Thực phẩm An Toàn TP.HCM và đạt danh hiệu Hàng Việt Nam Chất Lượng Cao trong nhiều năm liền.

Mỹ Trang