

Sản phẩm “Thịt heo thảo mộc Sagri” - Sự lựa chọn tốt nhất của người tiêu dùng.

13:58 04/01/2018

Vào ngày 28/12/2017 vừa qua, sản phẩm “Thịt heo thảo mộc Sagri” đạt chứng nhận top 10 sản phẩm vàng Việt Nam do Hội Sở Hữu Trí Tuệ Việt Nam bình chọn.



Nếu như lúc mới được tung ra trên thị trường “Thịt heo thảo mộc Sagri” chỉ bán tại hệ thống cửa hàng tiện lợi Sagrifood và tại Chợ phiên Nông sản An toàn TP.HCM do Sở Nông nghiệp tổ chức vào thứ bảy hàng tuần tại Nhà hàng Đông Hồ số 195 - 197 Cao Thắng (nối dài), P.12, Q.10; thì nay dòng sản phẩm này đã rất quen thuộc với người tiêu dùng ở Chợ phiên Nông sản An toàn tại Công viên Lê Văn Tám tổ chức vào chủ nhật hàng tuần, ngoài ra “Thịt heo thảo mộc Sagri” đã có mặt tại hệ thống Siêu thị Lotte Mart, E-mart, Big C và sẽ tiếp tục có

mặt tại các hệ thống siêu thị, bán lẻ khác trong thời gian tới.



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 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 của Sagrifood

Thảo dược 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.

Thịt heo thảo mộc có sắc hồng tươi sáng hơn thịt heo thông thường, có độ đàn hồi tốt hơn. Mỡ lưng có mùi thơm nhẹ và vị ngọt. Kết quả phân tích mẫu cho thấy thịt heo thảo mộc có hàm lượng dinh dưỡng khá cao (protein, khoáng đa lượng và một số vitamin B3 cao hơn so với thịt heo thông thường).

Với giá “thịt heo thảo mộc Sagri” chỉ cao hơn thịt heo thông thường khoảng 20% nên người tiêu dùng sẽ có thêm cơ hội lựa chọn sản phẩm cho thịt heo gia đình mình, đặc biệt trong những dịp lễ tết sắp tới.

Nhân dịp xuân về, Công ty Chăn nuôi và chế biến thực phẩm Sài Gòn (Sagrifood) kính gửi đến Quý khách hàng lời chúc sức khỏe, thành đạt và lời cảm ơn đã luôn gắn bó với thực phẩm sạch Sagrifood trong thời gian qua.

Các điểm bán thịt heo thảo mộc tại TP.HCM:

1. Cửa hàng tiện lợi SAGRIFOOD 69-71-73 Bùi Hữu Nghĩa, P.13, Q.5
2. Cửa hàng tiện lợi SAGRIFOOD 162 Nguyễn Thị Định, P.An Phú, Q.2
3. Cửa hàng tiện lợi SAGRIFOOD 285/180 Cách Mạng Tháng 8, P.12, Q.10
4. Cửa hàng tiện lợi 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 Đông Hồ số 195 - 197 Cao Thắng (nối dài), phường 12, quận 10.

6. Tại chợ phiên do Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn thành phố tổ chức vào ngày chủ nhật hàng tuần tại Công Viên Lê Văn Tám, quận 1.
7. Tại hệ thống siêu thị Lotte Mart.
8. Tại hệ thống siêu thị E-mart- 366 Phan Văn Trị, Phường 5, Gò Vấp.
10. Cửa hàng thực phẩm VGFOOD- 176 Hai Bà Trưng, Phường Đakao, Quận 1.

PV