

Thịt heo thảo mộc Sagri có gì tốt?

15:06 29/10/2022

Với lợi thế từ chuỗi sản xuất khép kín và mong muốn tạo sự khác biệt trên thị trường thịt heo, sau nhiều năm nghiên cứu, tháng 10/2016, Công ty Sagrifood đã cho ra mắt dòng sản phẩm mới "Thịt heo thảo mộc Sagri".



Được biết, heo giống đã được Sagrifood tuyển chọn từ các giống bố mẹ chất lượng cao (Yorkshire, Landrace, Duroc, Pitrain) đạt chuẩn VietGAP trong các trại chăn nuôi heo Sagrifood. Trong quá trình chăn nuôi, thức ăn được bổ sung hơn 140 loại thảo dược thiên nhiên (hương thảo, đinh lăng, húng quế, xô thơm, xạ hương...) giúp cho heo nâng cao khả năng tăng trưởng, cải thiện khả năng miễn dịch, tăng sức đề kháng để phòng chống bệnh và giúp heo thích ứng tốt hơn với môi trường, nhờ đó không cần đến kháng sinh để kiểm soát các bệnh thông thường.

Kết quả phân tích mẫu tại phòng thí nghiệm cho thấy các chỉ tiêu dinh dưỡng thịt heo thảo mộc có hàm lượng dinh dưỡng protein lên tới 18,6% (thịt heo thông thường 16,2%), khoáng đa lượng như sắt 7,92 mg/kg (5,59 mg/kg), kẽm 18 mg/kg (17,1 mg/kg). Thịt không có tồn dư kháng sinh nhưng lại có nhiều chất chống ôxy hóa và tỉ lệ axit béo không no bão hòa đơn tốt cho sức khỏe. Hàm lượng cholesterol thấp hơn so với thịt heo thông thường giúp ngăn ngừa và phòng chống các bệnh về tim mạch, cung cấp nhiều dưỡng chất từ những thảo dược thiên nhiên, giúp làm mềm sợi thô của bắp thịt, khử mùi tanh, tăng độ ngọt của thịt. Nhờ đó, Sagri thuyết phục được nhiều người tiêu dùng chuyển sang sử dụng thịt heo thảo mộc nhằm bảo vệ sức khỏe gia đình.

Hiện tại, sản phẩm thịt heo thảo mộc Sagri đang được phân phối tại sàn thương mại điện tử Lazada - thịt heo thảo mộc và tại các cửa hàng Sagrifood ở TP. HCM: 69-71-73 Bùi Hữu Nghĩa (quận 5); 162 Nguyễn Thị Định (phường An Phú, TP. Thủ Đức); 285/180 Cách mạng Tháng Tám (quận 10); 220/18 Xô Viết Nghệ Tĩnh (quận Bình Thạnh); 200 Dương Thị Mười (quận 12); 3 Bến Súc (An Hòa, An Phú, huyện Củ Chi); hệ thống siêu thị Lotte Mart, hệ thống siêu thị Emart và MM Mega.

Nguyễn Sang