



**TINH HOA
ẨM THỰC VIỆT®**

Công ty TNHH Tập đoàn Nông sản sạch và Du lịch Việt Nam.
Hotline: 0961 609 918

HỮU CƠ CHO MỖI NGÀY

ORGANIC
For EVERY DAY

Profile Company





Lời giới thiệu 3

Tâm nhìn, sứ mệnh, giá trị cốt lõi 4

Dê Thảo Dược 6

Quy trình chăn nuôi 8

Thư ngỏ 10

Hệ thống sản phẩm 12

Các sản phẩm gia tăng doanh thu 28

Cảm ơn! 31

LỜI GIỚI THIỆU

Công ty TNHH Tập đoàn Nông sản sạch và Du lịch Việt Nam là đơn vị bảo tồn, thương mại đặc sản vùng miền tại Việt Nam, nổi bật trong số đó là Dê thảo dược từ Liên hiệp HTX Dê Ninh Bình. Chúng tôi cũng là cái nôi ươm mầm, tạo dựng và nhân rộng phát triển du lịch và hệ sinh thái vùng miền Việt Nam tới mọi miền tổ quốc và tương lai là toàn thế giới!

Chúng tôi là đơn vị cung ứng độc quyền các sản phẩm hữu cơ từ Dê thảo dược. Các sản phẩm của Dê thảo dược được phát triển và kiểm nghiệm với sự tham gia của đội ngũ các chuyên gia trong lĩnh vực chăn nuôi, dinh dưỡng và sức khỏe có uy tín trong nước, quốc tế. Với những khoản đầu tư đáng kể vào thiết bị công nghệ hiện đại mới nhất hiện nay, tất cả trang trại và nhà máy đều đạt chuẩn.

- Các lĩnh vực hoạt động chính gồm:
- Bảo tồn, xây dựng, phát triển và thương mại đặc sản vùng miền.
 - Mở rộng phát triển du lịch và hệ sinh thái vùng miền
 - Nghiên cứu, sản xuất, thương mại nông sản, gia vị.
 - Hỗ trợ phát triển kinh doanh, nhượng quyền thương hiệu.



TẦM NHÌN, SỨ MỆNH, GIÁ TRỊ CỐT LÕI

TẦM NHÌN

Với tầm nhìn 2022-2032 chúng tôi đã và đang mở rộng phát triển du lịch và hệ sinh thái vùng miền. Bên cạnh đó chúng tôi còn xây dựng vùng nguyên liệu hữu cơ từ cây trồng vật nuôi đến quy trình đầu vào đầu ra bao phủ toàn quốc với hệ thống siêu thị hữu cơ. Chúng tôi xây dựng thương hiệu chuyển giao công nghệ thành công cho HTX chế biến nông sản Ninh Bình là thành viên của liên hiệp HTX dê Ninh Bình quy trình đùi dê hun khói, pate gan dê, thịt dê chua và nem bì dê. Xây dựng không gian du lịch sinh thái kết hợp với không gian biểu diễn nghệ thuật dân gian và dịch vụ chăm sóc sức khỏe bằng các phương thức cổ truyền đậm đà bản sắc Việt Nam.



SỨ MỆNH

MISSION

Với sứ mệnh tạo ra và cung cấp các sản phẩm sạch hướng tới bảo vệ sức khỏe người tiêu dùng, nâng cao giá trị nông sản Việt và bảo vệ môi trường. Chúng tôi tạo ra các sản phẩm có giá trị kinh tế cao, tiêu thụ ổn định. Phát triển việc chăn nuôi, chế biến theo hướng hữu cơ, sản xuất theo tiêu chuẩn, quy chuẩn đáp ứng yêu cầu xuất khẩu, an toàn vệ sinh thực phẩm theo chuỗi giá trị, góp phần thúc đẩy sản xuất nông nghiệp an toàn bền vững, gắn với tiêu thụ sản phẩm tỉnh Ninh Bình. Chúng tôi không chỉ giữ gìn những nét tinh hoa trong nền ẩm thực Việt mà còn bảo tồn - phát triển đặc sản vùng miền. Ngoài ra còn xây dựng thương hiệu, chuyển giao công nghệ, đưa những món ăn tinh hoa và đặc sản bản địa của người Việt lên bàn ăn Thế Giới.



GIÁ TRỊ CỐT LÕI

CORE VALUES

Nâng niu và lan tỏa giá trị đặc sản vùng miền Việt Nam: Đặc sản vùng miền Việt Nam với chúng tôi luôn là niềm tự hào, là tinh hoa của nền ẩm thực. Chúng tôi luôn bảo tồn và lan tỏa những giá trị đặc sản bản địa vùng miền, đảm bảo mang tới sản phẩm với chất lượng cao, giá trị và tinh túy nhất.

- Đồng hành để tiến xa hơn: Với chúng tôi, đồng hành là chìa khóa tối thượng để cùng nhau bước tới thành công.
- Tận tâm, trách nhiệm: Với tất cả đội ngũ, đối tác tận tâm và trách nhiệm luôn là yếu tố được chúng tôi chú trọng để tạo dựng niềm tin và lợi ích bền vững cho tất cả mọi người.

DÊ THẢO DƯỢC

Con Dê là loài đặc biệt nhất trên thế giới, đặc biệt không chỉ dinh dưỡng mà còn ở khả năng kháng độc khi ăn lá ngón mà không chết.

Trong Đông Y, con dê được mệnh danh là “con thuốc” bởi thịt dê bổ dưỡng đã đành mà hầu như tất cả bộ phận của dê đều có thể sử dụng để làm thuốc. Dạ dày dê chữa gầy yếu, tiêu hoá kém, buồn nôn sau bữa ăn. Gan dê có thể điều trị những trường hợp mờ mắt. Các món ăn chế biến từ cật (thận) dê có tác dụng trị suy nhược, lãng tai, đổ mồ hôi. Tiết dê pha với rượu trắng 40 độ chữa đau đầu, chóng mặt, đau lưng, bổ huyết. Cao dê toàn tính làm thuốc bổ. Tinh hoàn dê có tác dụng trị thận suy, liệt dương, hoạt tinh. Đây có thể coi là 1 nguồn dược liệu quý mà chúng ta vẫn chưa khai thác hết và dân gian thường gọi con Dê là “con thuốc”.



Có một đặc điểm mà chúng ta ít biết đó là dê có khả năng ăn được lá ngón mà không chết. Điều này có được là nhờ những đặc tính siêu việt có trong dê và đặc biệt là gan dê có khả năng giải độc rất mạnh. Ngoài ra, dê cũng là loài có tập tính ăn khá “chảnh”. Dê chỉ ăn những loại lá ngang tầm mặt chứ không ăn những lá ở trên quá cao. Dê cũng không ăn những lá đã bị các con khác dẫm đạp. Có thể nói dê khá kén ăn và điều này tạo cho dê hệ miễn dịch khỏe mạnh và giúp thịt thơm và chất lượng hơn.

Những con dê thông thường đã kén ăn như vậy rồi thì những con dê ăn thảo dược sẽ như thế nào? Dê là con vật rất thông minh, khi đi kiếm ăn trên núi thường tìm các loài cây thảo dược. Chính vì vậy mà dê núi có sức đề kháng rất tốt.

Khi dê được nuôi theo mô hình trang trại thì sẽ được cho ăn các loại thảo dược như: đinh lăng, sài đất, so đũa, hồng ngọc, chè đại, lá sả, cỏ ngọt, cỏ xước, khổ sâm, kim ngân, ngư tất, hồng ngọc, bồ công anh.... Ngoài những loại cây dược liệu trên, chúng ta có thể thả cho dê ăn các loại lá cây như: lá mít, sấu dâu, keo dậu, dâm bụt và các loại củ quả như khoai lang, bí đỏ, chuối....

Việc cho dê ăn bằng cây dược liệu không chỉ tăng sức đề kháng cho dê mà còn tạo ra sản phẩm dê thịt sạch, nhiều vitamin, chất lượng hơn.

QUY TRÌNH CHĂN NUÔI



100% CHĂN THẢ TỰ NHIÊN

Những chú dê ở đây được chăn thả tự nhiên, ăn cỏ cây trên núi, cùng với sự phát triển mở rộng quy trình chăn nuôi bán chăn thả, trồng cây thảo dược, kiểm soát dịch bệnh, nên thịt dê ở đây rất thơm ngon tròn vị và đây cũng là món đặc sản được Ninh Bình xây dựng thành thương hiệu ẩm thực của địa phương.

Từ khâu chọn giống đến chăn nuôi dê cũng phải lựa chọn kỹ càng. Phải chọn những con dê cỏ, tai nhỏ, được chăn thả tự nhiên trên núi đá, leo trèo ăn những lá cây, quả chín, những cây thuốc và thảo dược trên núi nên chất lượng thịt mới ngon. Thịt dê núi rất ít mỡ, săn chắc lại có mùi thơm khi ăn miếng thịt mềm, không quá dai, có vị ngọt và mùi hôi nhẹ đặc trưng của dê.

Ninh Bình có nhiều núi đá, phong phú về thảm thực vật và nhiều cây cỏ, thuốc quý mọc trên núi nên rất phù hợp với đặc tính của dê là giỏi leo trèo để ăn những cây cỏ, hoa, lá cây rừng. Đặc tính của dê là leo trèo và món ăn yêu thích là tất cả các loại cỏ, lá cây, thậm chí cả quả ở trên núi nên thịt của chúng săn chắc, rất thơm và ngon

Sức mạnh của dê núi đá hiện hữu ở thân hình u thớ, săn chắc và khả năng bám dính tuyệt vời của những bàn chân. Chúng cũng là loài ăn sang hạng nhất: Không bao giờ ăn lá cây chạm đất, không ăn lại thứ con khác đã gặm. Hành trình kiếm ăn của chúng theo một vòng tròn khép kín và không có khái niệm quay đầu.



QUY TRÌNH SẢN XUẤT SƠ CHẾ CHẾ BIẾN

Kể từ khi được thành lập cho đến nay Công ty NSS luôn cố gắng hết sức mình để tạo dựng niềm tin với khách hàng, Điều đó được chứng minh bằng những sản phẩm chất lượng mà chúng tôi hiện đang cung cấp. Công ty cam kết mang đến cho người tiêu dùng những sản phẩm đặc sản ngon nhất nhưng giá hợp lý nhất.



Nguyên liệu thịt được chọn lọc kỹ càng

Đó là bởi các sản phẩm được NSS làm từ 100% thịt dê thảo dược, dê ăn lá thuốc. Những chú dê ở đây được nuôi bán chăn thả tự nhiên, ăn chủ yếu là cây cỏ tự nhiên trên những dãy núi đá vôi. Do vậy thịt vô cùng săn chắc lại chứa ít nước. Chính vì thế mà các sản phẩm của chúng tôi rất thơm ngon tròn vị.

Sản phẩm đậm vị hơn rất nhiều so với thịt của những đơn vị khác. Chúng tôi chỉ sử dụng phần thịt có cả mỡ và nạc, cụ thể là thịt tại vùng mông, vai, thịt nạc, thịt thăn... Những miếng thịt được thái vô cùng vừa vặn để dễ ăn lại nhanh ngấm gia vị.

Kết hợp cùng các gia vị hữu cơ nhập khẩu

Ngoài ra, để món ăn thêm phần hấp dẫn thì phần gia vị hữu cơ nhập khẩu đóng vai trò vô cùng quan trọng. Hiểu được điều này chúng tôi đã chọn lựa nguyên liệu rất kỹ càng. Không giống những cơ sở khác chỉ sử dụng gia vị thông thường.

NSS làm thính kết hợp nhiều loại khác nhau để tạo mùi thơm và hương vị riêng cho từng món ăn.



Sản xuất trên quy trình khép kín

Để có thể tạo nên các sản phẩm thơm ngon, hấp dẫn và chuẩn vị NSS đã sản xuất sản phẩm trên một quy trình hoàn toàn khép kín. Nếu tận mắt chứng kiến quy trình làm việc của những nhân công bạn chắc chắn sẽ bị choáng ngợp.



Quá trình sơ chế

Toàn bộ máy móc được sử dụng để phục vụ cho việc sản xuất và khâu thái thịt cho đến thau đựng, chậu chứa cùng những dụng cụ chế biến đều vô cùng sạch sẽ. Bởi tất cả đều được vệ sinh vô cùng sạch sẽ trước và sau khi đã sử dụng. Điều này cũng nhằm mục đích đảm bảo chất lượng sản phẩm trong quá trình chế biến không bị thay đổi.

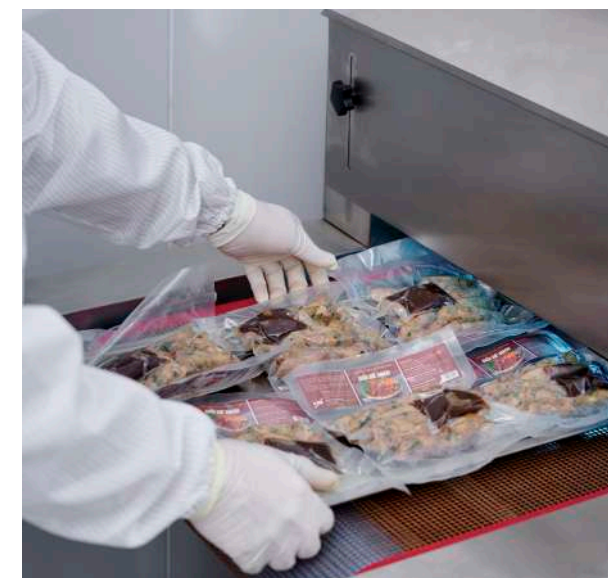
Ngoài ra, trước khi bắt tay vào tiến hành chế biến thì người làm cần rửa tay thật sạch và sử dụng trang phục cũng như găng tay hợp vệ sinh. Các nhân công đến làm đã được trang bị khẩu trang và bịt tóc. Để đảm bảo mọi quy định đều được nhân công thực hiện đúng chúng tôi có những người quản lý. Họ sẽ làm nhiệm vụ kiểm tra vô cùng chặt chẽ ngay từ khâu bắt đầu cho đến khi có được thành phẩm hoàn chỉnh.

Hoàn thành sản phẩm

Ngoài ra, khi đã thu được thành phẩm thì toàn bộ sản phẩm sẽ ghi rõ ràng những thông tin cần thiết. Đó là địa chỉ sản xuất, ngày sản xuất, hạn sử dụng.

Cũng như những thành phần được sử dụng để tạo nên sản phẩm. Bên cạnh đó chúng tôi còn cung cấp thông tin về điều kiện bảo quản, từ đó bạn sẽ phần nào đánh giá được chất lượng sản phẩm.

Nếu có xảy ra bất cứ vấn đề nào thì chúng tôi cũng nhanh chóng xử lý nhằm mang đến cho khách hàng sản phẩm tốt nhất, thơm ngon, hấp dẫn nhưng vẫn đảm bảo về độ an toàn.



CƠ HỘI KHỞI NGHIỆP KHÔNG THỂ BỎ LỠ NHƯỢNG QUYỀN MÔ HÌNH



**ĐỘC
LẠ**



**HÚT
KHÁCH**



Thư Ngỏ

Chào Quý Khách Hàng,

Chúng tôi rất hân hạnh giới thiệu cơ hội nhượng quyền thương hiệu Phở Dê Thố và Cháo Dê Bát Đá, với điểm nhấn đặc biệt là nguyên liệu chính được chế biến từ dê thảo dược. Dê thảo dược không chỉ mang lại hương vị thơm ngon, mà còn cung cấp nhiều lợi ích cho sức khỏe nhờ vào nguồn dinh dưỡng phong phú và các tính chất tự nhiên.

Mỗi món ăn của chúng tôi đều được chế biến từ những chú dê được nuôi bằng thảo dược tự nhiên, đảm bảo mang đến cho thực khách những trải nghiệm ẩm thực không chỉ ngon miệng mà còn bổ dưỡng. Sự kết hợp giữa hương vị độc đáo và lợi ích sức khỏe sẽ tạo nên sức hấp dẫn lớn cho thương hiệu của Quý Khách.

Ngoài Phở Dê Thố và Cháo Dê Bát Đá, chúng tôi cung cấp các sản phẩm đặc sắc khác tăng sự đa dạng cho thực đơn giúp thu hút thực khách hơn.

Chúng tôi cam kết đồng hành và hỗ trợ Quý Khách trong mọi khía cạnh từ đào tạo, tiếp thị đến quản lý, giúp Quý Khách dễ dàng phát triển và vận hành thương hiệu này.

Hãy cùng nhau đưa hương vị tuyệt vời từ dê thảo dược đến tay thực khách và tạo nên thành công rực rỡ!

HỆ THỐNG SẢN PHẨM

Hiện nay Công ty chúng tôi đang là đơn vị nghiên cứu, sản xuất và phân phối độc quyền các sản phẩm từ thịt dê thảo dược của Liên hiệp HTX dê Ninh Bình như:

Sản phẩm:

PHỞ DÊ THỐ

Phở dê thố là món ăn đặc sắc được chế biến từ thịt dê thảo dược, đảm bảo sự tươi ngon và bổ dưỡng. Những miếng thịt dê được nuôi từ đồng cỏ tự nhiên, thả tự nhiên và ăn các loại thảo dược, mang đến hương vị thơm ngon, bổ dưỡng. Nước dùng được hầm từ xương dê, kết hợp với các gia vị truyền thống, tạo nên một bát phở ngọt ngào và ấm áp. Món ăn không chỉ là sự hòa quyện tuyệt vời giữa hương vị và dinh dưỡng mà còn là một trải nghiệm ẩm thực khó quên!

THÀNH PHẦN:

- Dê Thảo Dược
- Nước Dùng Xương Dê



Sản phẩm:

CHÁO DÊ BÁT ĐÁ

Cháo dê bát đá thổ là món ăn hấp dẫn, được chế biến từ thịt dê thảo được tươi ngon, mang lại hương vị đậm đà và bổ dưỡng. Thịt dê được nấu chín mềm, hòa quyện cùng cháo thơm lừng, tạo nên một bát cháo ấm áp và đầy dinh dưỡng. Đặc biệt, việc sử dụng bát đá thổ không chỉ giữ nhiệt mà còn giúp món ăn thêm phần hấp dẫn. Đây chắc chắn là lựa chọn lý tưởng cho những ai yêu thích sự tinh tế và dinh dưỡng trong

THÀNH PHẦN:

- Dê Thảo Dược
- Nước Dùng Xương Dê
- Cháo



Sản phẩm:

DÊ CHẢO TRÙNG KHÁNH

Một món ăn đặc sắc của vùng Trùng Khánh, Trung Quốc. Thịt dê tươi ngon được cắt thành những miếng nhỏ và được chiên hoặc xào trong chảo cùng nhiều loại gia vị khác nhau để tạo ra một hương vị độc đáo. Món này thường được phục vụ trong một chảo sắt nóng để giữ nóng và giữ trọn vị thơm ngon đậm đà cho thịt dê.

THÀNH PHẦN:

Thịt dê, Gia vị khô (quế, hồi, tiêu, vỏ quýt khô, bạch đậu khấu, xuyên tiêu đỏ, trần bì, hạt móc mật khô, tỏi khô, gừng, lá nếp), Gia vị chế biến (dầu hào, cốt gà đặc, mật ong, xì dầu, càng cua, chao trắng, tương đậu)



Sản phẩm:

DỒI DÊ CHẤM CHAO

Dồi Dê chấm chao sản phẩm mang hương vị truyền thống, thơm ngon, bổ dưỡng, được chế biến từ thịt dê bản địa. Nguyên liệu 100% thịt dê kết hợp với các loại thảo dược để tạo ra 1 món ăn mang đậm đà bản sắc vùng miền - tinh hoa ẩm thực.

THÀNH PHẦN:

- Thịt dê, mỡ lợn, vỏ ruột dê, đậu xanh, gừng, xả, tiêu, sọ, hành, rau mùi, rau húng, lá mơ.
- Đường, dầu điều, mắm nêm.



SẢN PHẨM

Sản phẩm: ĐÙI DÊ HUN KHÓI

Đùi dê hun khói là một “công trình” ẩm thực được nghiên cứu kỹ lưỡng và thử nghiệm sản xuất trong nhiều năm của Công ty TNHH tập đoàn nông sản sạch và du lịch Việt Nam. Chúng tôi đã xây dựng và quản lý hệ thống quy trình khép kín từ chăn nuôi dê theo mô hình Thảo dược đến áp dụng các kỹ thuật công nghệ tiên tiến của Châu Âu để chế biến ra một sản phẩm chất lượng cao vừa mang tính biểu tượng văn hoá ẩm thực truyền thống bản địa, vừa có tính hiện đại mang tầm vóc quốc gia và vươn tầm xa ra quốc tế. Các sản phẩm Đùi dê hun khói có màu nâu vàng từ hương khói gỗ sồi Châu Âu nhập khẩu cùng với gia vị thơm ngon ngọt thịt được thẩm thấu massage hàng giờ đồng hồ trước khi hun tạo ra một màu sắc hấp dẫn trong từng thớ thịt, đặc biệt tạo nên một sản phẩm hoàn hảo chỉ tiết và chính chu, ước mong đây sẽ là sản phẩm được lựa chọn hàng đầu mang lại sự may mắn hạnh phúc cho quý khách hàng.

THÀNH PHẦN:

- Thịt dê thảo dược
- Gia vị thảo mộc

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG:

- Đùi dê hun khói đã được làm chín nên không cần chế biến gì thêm, chỉ cần thái đùi dê thành từng lát mỏng là có thể thưởng thức ngay.

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN VÀ HSD:

- Bảo quản: 1-4°C (ngăn mát) hoặc -18°C đến -12°C (ngăn đông).
- Hạn sử dụng: 7 ngày (ngăn mát) - 30 ngày (ngăn đông).

CẢNH BÁO AN TOÀN:

- Không sử dụng sản phẩm khi hết hạn.

CHANG DÊ THẢO DƯỢC

CHANG DÊ THẢO DƯỢC

CHANG DÊ THẢO DƯỢC

SẢN PHẨM

Sản phẩm: PATE GAN DÊ

Pate gan dê - Ngon miệng, dinh dưỡng, tiện lợi. Là món ăn gây "nghiện" bởi hương thơm lôi cuốn của thịt, gan dê, vị ngậy béo, ngon lưu luyến được sử dụng công thức gia truyền kết hợp với cách làm pate Pháp không có mùi hoi hay gây. Pate gan dê thơm ngon có thể sử dụng trực tiếp với cơm nóng, cháo, bánh mì hoặc ăn liền tùy thích.

Pate gan dê có tác dụng dưỡng can, minh mục, bổ huyết; dùng tốt cho người suy nhược chức năng gan, mắt hoa mắt, thị lực giảm, quáng gà, chóng mặt, loạn thị cho trẻ, huyết hư suy nhược gây yếu. Gan dê cung cấp hàm lượng vitamin A gấp 3 lần so với cá. Sản phẩm an toàn, bổ dưỡng, cực kỳ thích hợp cho trẻ em.

THÀNH PHẦN:

- Thịt dê thảo dược, gan dê thảo dược, táo, hẹ, tỏi, bơ, mùi tây, hương thảo, xạ hương, hạt tiêu,
 - nước mắm, gia vị gia truyền.
 - Sử dụng công thức gia truyền kết hợp với cách làm Pate Pháp
- Sản phẩm được làm 100% từ nguyên liệu tươi ngon, không chất bảo quản, thơm ngon, bổ dưỡng và tiện lợi.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG:

- Sử dụng trực tiếp với cơm nóng, bánh mì, bánh bao,.. hoặc chế biến tùy thích.

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN VÀ HSD:

- Bảo quản: 1-4°C (ngăn mát) hoặc -18°C đến -12°C (ngăn đông).
- Hạn sử dụng: 7 ngày (ngăn mát) - 30 ngày (ngăn đông).

CẢNH BÁO AN TOÀN:

- Không sử dụng sản phẩm khi hết hạn.



SỮA CHUA DÊ

Sữa chua dê là một sản phẩm sữa chua được làm từ sữa dê thay vì sữa bò. Nó có thể được sản xuất theo cách truyền thống hoặc thông qua các quy trình công nghệ hiện đại. Sữa chua dê thường có hương vị đặc trưng, nhẹ nhàng và có thể hơi ngọt tùy thuộc vào quá trình lên men. Ngoài hương vị riêng, sữa chua dê cũng có thể có lợi ích cho sức khỏe như dễ tiêu hóa hơn và

THÀNH PHẦN:

- Sữa tươi, sữa bột dê, men Lyofast, Palsgaard, đường kính trắng.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG:

- Dùng ăn liền

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN VÀ HSD:

- Bảo quản: Luôn bảo quản lạnh 3-5 °C
- HSD: Xem trên bao bì

CẢNH BÁO AN TOÀN:

- Không sử dụng sản phẩm khi hết hạn.



Sản phẩm:

CƠM CHÁY HỮU CƠ CHÀ BÔNG DÊ THẢO DƯỢC

Cơm cháy hữu cơ kết hợp với chà bông dê thảo dược là một sự kết hợp thú vị của các nguyên liệu tự nhiên và giàu dinh dưỡng. Cơm cháy gác hữu cơ, với màu sắc và hương vị đặc trưng từ trái gác, kết hợp với chà bông dê thảo dược, tạo ra một món ăn hấp dẫn với hương vị đậm đà. Chà bông dê thảo dược thường được làm từ thịt dê tươi và các loại thảo dược tự nhiên như hành, ớt, tiêu, và gừng, tạo ra một mùi thơm đặc trưng và độc đáo. Khi kết hợp với cơm cháy gác, món ăn này không chỉ ngon mà còn giàu chất dinh dưỡng.

THÀNH PHẦN:

- Gạo nếp nướng, gác hữu cơ, tinh dầu hoa hướng dương, chà bông dê thảo dược, hành khô hữu cơ, gia vị hữu cơ.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG:

- Dùng ăn liền.

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN VÀ HSD:

- Bảo quản: ngăn mát, đông tủ lạnh
- HSD: In trên bao bì sản phẩm

CẢNH BÁO AN TOÀN:

- Không sử dụng sản phẩm khi hết hạn.





TINH HOA AM THUC VIET®

Menu



PHỞ/CHÁO ĐẶC BIỆT

Cháo bát đá đặc biệt

(sườn nhừ - pate gan dê - thịt tươi)

Phở thố đặc biệt

(sườn nhừ - mọc sụn - thịt tươi)



CHÁO DINH DƯỠNG ĐẶC BIỆT

Cháo chân hầm rút xương / xào sate

MÓN GỌI THÊM

Bánh mì thêm

Mọc sụn dê thêm

Thịt dê thêm

Sườn dê thêm

Trứng gà hữu cơ

Trứng gà thường

Trứng gà bắc thảo hữu cơ

Quẩy sạch

Bia Hà Nội/ Sài Gòn

Coca/ pepsi / fanta

Lavie

Nước chanh tươi

Trà đá



SỮA CHUA DÊ

SHIP

HỘP GIẤY HỮU CƠ : 5K/ HỘP
TÚI GIỮ NHIỆT : 10K/ TÚI



Cơ sở 1:
14 Thế Giao - Hai Bà Trưng - Hà Nội



Cơ sở 1:
812 Cự Lộc - Thanh Xuân - Hà Nội



Hotline:
0961 609 918



TINH HOA AM THUC VIET®

Menu



PHỞ DÊ THỐ

Phở dê thố thường

Phở dê thố VIP

(thêm 1 phần thịt tươi)

Phở sốt vang

Phở sốt vang VIP

(thêm 1 phần thịt tươi)



BÁNH MÌ - DÊ SỐT VANG

Bánh mì thố

(sốt vang - pate gan dê - bánh mì)

Bánh mì thố đặc biệt

(sốt vang - thịt tươi - bánh mì)

CHÁO DÊ BÁT ĐÁ

Cháo bát đá thường

Cháo tim dê / xào sate

Cháo pate gan dê

Cháo sườn nhừ / sườn sate

Chúc quý khách ngon miệng!

**ĐĂNG BẠ QUỐC GIA
NHÃN HIỆU HÀNG HÓA**

(111) Số giấy chứng nhận: 0506706 (151) Ngày cấp: 20/09/2024
(210) Số đơn: 4-2022-26889
(220) Ngày nộp đơn: 07/07/2022 (181) Thời hạn hiệu lực: 07/07/2032
(171) Ngày hết hạn:
(320) Ngày ưu tiên:
(450) Ngày công báo bằng: Số công báo B:
(441) Ngày công báo đơn: 26/09/2022 Số công báo A: 414
(732) Chủ nhân chứng nhận:

Tên: Công ty TNHH Tập đoàn nông sản sạch và du lịch Việt Nam
Địa chỉ: 358/40/149 Bùi Xương Trạch, phường Khương Đình, quận Thanh Xuân, thành phố Hà Nội, Việt Nam

(740) Đại diện sở hữu công nghiệp:

(540) Nhân hiệu: Dê Thảo Dược Tinh Hoa ẩm Thực Việt, hình

(951) Giới hạn: Nhân hiệu được bảo hộ tổng thể. Không bảo hộ riêng "DÊ THẢO DƯỢC", "TINH HOA ẨM THỰC VIỆT", hình con dê.



(531) Phân loại hình: 03.04.11, 03.04.13, 03.04.24, 05.03.13, 05.03.14
(550) Loại nhân hiệu: Thông thường
(591) Màu sắc: Nâu đen, xanh lá cây, trắng.

TINH HOA ẨM THỰC VIỆT

Thẩm định thành viên:

Nội dung khác:

(511)(7) Danh mục sản phẩm/dịch vụ mang nhãn hiệu:

Nhóm 29: Thực phẩm từ thịt đã chế biến; thực phẩm từ cá đã chế biến; rau củ quả đã chế biến; thịt dê tươi và thịt dê đã chế biến; thịt dê theo món ăn lâu.

Nhóm 31: Thức ăn cho dê; dê giống; dê còn sống.

Nhóm 35: Mua bán thịt các loại đã chế biến, thịt dê, gia vị chế biến thịt dê, con giống dê.

Nhóm 39: Dịch vụ du lịch sinh thái.

Nhóm 43: Nhà hàng ăn uống; quán cà phê giải khát; quán ăn nhanh; dịch vụ quầy rượu (quầy bar); dịch vụ nhà hàng ăn uống chuyên món dê; khu nghỉ dưỡng sinh thái.

Nhóm 44: Dịch vụ chăn nuôi dê; dịch vụ chăn nuôi động vật; dịch vụ nông trại chăn nuôi gia súc, gia cầm.

Cảm Ơn!

Chúng tôi xin chân thành cảm ơn quý khách hàng, đối tác và toàn thể những người đã ủng hộ và đồng hành cùng chúng tôi. Sự tin tưởng và yêu mến của các bạn là động lực to lớn giúp chúng tôi không ngừng phát triển và hoàn thiện sản phẩm của mình.

Chúng tôi cam kết sẽ luôn mang đến những món ăn chất lượng, những trải nghiệm ẩm thực độc đáo và dịch vụ tận tâm nhất. Sự hỗ trợ của các bạn là chìa khóa cho sự thành công của chúng tôi trong hành trình phát triển thương hiệu này.

Xin chân thành cảm ơn và mong tiếp tục nhận được sự ủng hộ từ các bạn!

Trân trọng,