



EASY TO COOK

@MAGICAL TO YOUR MEALS



CONTACT US



 www.vietlongfoods.com

 www.vietlongfoods.com

 208 Nguyễn Duy, Phường 9, Quận 8, TP.HCM

 0123456789 - 987654321



GIỚI THIỆU ABOUT US

VIETLONG FOOD CÂU CHUYỆN THƯƠNG HIỆU BRAND STORY

Công ty cổ phần Việt Long Sài Gòn được thành lập vào năm 1976 từ cơ sở sản xuất hàng hải sản tư nhân với tên gọi là Xí nghiệp Đông lạnh Việt Long trực thuộc Tổng công ty Nông nghiệp Sài Gòn. Với hơn 45 năm qua, Việt Long Sài Gòn định hướng là thương hiệu tiên phong trong ngành công nghiệp thực phẩm Việt Nam.

Năm 2024, hướng tới kỷ niệm 50 năm thành lập, Việt Long Sài Gòn chính thức đổi tên thành Việt Long Foods đã mở ra hành trình mới cho sứ mệnh truyền bá văn hóa ẩm thực đa dạng của Việt Nam để chinh phục mọi khẩu vị ở khắp mọi nơi trên thế giới.

Với tâm niệm tạo dựng nên một lối sống tiện lợi và đề cao giá trị dinh dưỡng trong từng bữa ăn, chúng tôi cam kết mang đến trải nghiệm ẩm thực hoàn mỹ từ nguồn thực phẩm Việt Nam chất lượng cao.

Viet Long Saigon Joint Stock Company was established in 1976 from a private seafood production facility called Viet Long Frozen Enterprise under Saigon Agriculture Corporation. For more than 45 years, Viet Long Saigon aims to be a pioneering brand in the Vietnamese food industry.

In 2024, towards the 50th anniversary of its founding, Viet Long Saigon officially changed its name to Viet Long Food, opening a new journey for the mission of spreading Vietnam's diverse culinary culture to conquer all tastes everywhere in the world.

With the mindset of creating a convenient lifestyle and promoting nutritional value in every meal, we are committed to bringing a perfect culinary experience from high-quality Vietnamese food sources.



Ý NGHĨA LOGO THƯƠNG HIỆU VIETLONG FOOD

VỚI HAI GAM MÀU CHỦ ĐẠO LÀ VÀNG – XANH LÁ: hòa quyện đan xen nhau nhưng vẫn mang lại nét đặc trưng riêng biệt.

- Màu Vàng toát lên sự sang trọng, là định vị hoàn toàn mới của một thương hiệu cao cấp với lời cam kết Premium Quality.
- Màu Xanh lá đậm (màu Lục) tượng trưng cho sự đổi mới, đổi dào, và là biểu tượng của sức khỏe. Những chiếc lá được sắp xếp hài hòa trên logo tượng trưng cho thiên nhiên tươi xanh, cho sự sống, cho những sản phẩm tươi ngon mà VIET LONG đã & sẽ mang đến cho cuộc sống này

BIỂU TƯỢNG NGÔI SAO VÀNG 5 CẢNH

Logo Việt Long được thiết kế dựa vào hình dạng của Trái đất là hình cầu, VIET LONG ở trung tâm logo, phía trên logo có một ngôi sao rực rỡ tượng trưng cho Sao Kim – hành tinh thứ 2 trong Hệ Mặt trời và cũng là hành tinh gần Trái Đất nhất về mặt khoảng cách. Do đó, ngôi sao vàng 5 cánh của logo được xem như nguồn năng lượng quan trọng nhất cho Trái đất, cũng như một lời cam kết về chất lượng thượng hạng và sự nỗ lực không ngừng cống hiến dành cho người tiêu dùng.



CÂU "SINCE 1976"

Since 1976

đã phản ánh chân thực nhất về một thương hiệu truyền thống lâu đời, dày dặn kinh nghiệm, luôn chuyển đổi liên tục để gây dựng được chỗ đứng và uy tín nhất định ngay chính tại vùng đất Việt Nam. Tất cả điều đó sẽ được thể hiện ngay trên thiết kế mới như niềm tự hào về một chất lượng vượt thời gian của một thương hiệu mang đậm giá trị lịch sử.



HÌNH TƯỢNG KHÁNH TIẾT CÙNG LỐI THIẾT KẾ THỜI THƯỢNG

Logo VietLong Food không chỉ là một xu hướng mà còn là một tuyên bố về sự độc đáo và tính thời gian cho những thành tựu, sự thịnh vượng, trường tồn. Đây là mảnh ghép cuối cùng tạo nên sự hoàn thiện của một công ty xứng đáng được vinh danh.

TÊN VIETLONG FOOD

VIET LONG FOOD

Mang đậm giá trị văn hóa lâu đời xuyên suốt chiều dài lịch sử dân tộc, từ khi công ty về ngành Thủy Hải sản được khai sinh cho đến hiện tại. Tên gọi đầu tiên ấy vẫn sẽ được giữ lại như một chứng tích, với tâm niệm, thế hệ kế nhiệm sau sẽ tiếp tục hoàn thành sứ mệnh tạo nên những sản phẩm chất lượng nhất vì nhu cầu của cộng đồng. Đặc biệt, với đường nét đậm, dày, Việt Long toát lên sự cứng cáp, hào hùng, vững trãi tuyệt đối, góp phần khẳng định giá trị bền vững của một thương hiệu trứ danh.

THE MEANING OF VIETLONG FOOD BRAND LOGO

WITH TWO MAIN COLORS YELLOW & GREEN: that blended together but still bringing a distinct feature.

- Yellow exudes luxury and is a completely new positioning of a high-end brand with a commitment to Premium Quality.
- Dark Green (Green) symbolizes innovation, abundance, and is a symbol of health. The leaves are arranged harmoniously on the logo symbolizing green nature, life, and fresh products that VIET LONG has brought & will bring to this life

5-POINTED GOLDEN STAR :

symbol is designed based on the shape of the Earth as a sphere, VIET LONG is in the center of the logo, above the logo is a bright star symbolizing Venus - the 2nd planet in the Solar System and also the planet closest to Earth in terms of distance. Therefore, the 5-pointed gold star of the logo is considered the most important source of energy for the Earth, as well as a commitment to premium quality and continuous dedication to consumers.



THE PHRASE "SINCE 1976":

Since 1976

has most truly reflected a long-standing, experienced, and constantly changing traditional brand to build a certain position and reputation right in Vietnam. All of that will be shown right on the new design as pride in the timeless quality of a brand with deep historical value.



CELEBRATION IMAGE WITH TRENDY DESIGN

Viet Long Foods logo is not only a trend but also a statement of uniqueness and timeliness for achievements, prosperity, and longevity. This is the final piece that creates the perfection of a company that deserves to be honored.

THE NAME VIETLONG FOOD

VIET LONG FOOD

has carried a long-standing cultural value throughout the history of the nation, from the time the company in the Seafood industry was born until now. That first name will still be retained as a testament, with the belief that the next generation will continue to fulfill the mission of creating the highest quality products for the needs of the community. In particular, with bold, thick lines, Viet Long exudes absolute strength, heroism, and stability, contributing to affirming the sustainable value of a famous brand.



Sản phẩm của chúng tôi mang lại sự tin tưởng và an tâm tuyệt đối cho khách hàng.

Our products bring absolute trust and satisfaction to customers.

NIỀM TIN — BELIEVE

”

SỨ MỆNH MISSION —

Cam kết mang đến cho cộng đồng sản phẩm Việt với chất lượng tốt nhất, nỗ lực đóng góp tích cực cho sự phát triển bền vững của ngành công nghiệp thực phẩm cao cấp.

Committed to bringing the best quality Vietnamese products to the community, striving to contribute positively to the sustainable development of the high-end food industry.

Trở thành biểu tượng niềm tin hàng đầu trong lĩnh vực sản xuất và phân phối các sản phẩm Việt Nam chất lượng cao, đáp ứng nhu cầu của người tiêu dùng thị trường trong nước và quốc tế.

Becoming a leading symbol of trust in the field of manufacturing and distributing high-quality Vietnamese food products to meet the needs of consumers in the domestic and international market.

TÂM NHÌN — VISION

GIÁ TRỊ CỐT LÕI CORE VALUES —



CHẤT LƯỢNG QUALITY

Chúng tôi đặt giá trị khách hàng lên hàng đầu, cam kết cung cấp sản phẩm chất lượng cao cấp và dịch vụ tận tâm để đáp ứng mọi yêu cầu và mong muốn của khách hàng một cách tốt nhất.

We focus on putting customer value first, committed to providing premium quality products and dedicated service to satisfy all customer requirements and desires.



ĐỔI MỚI CREATIVE

Chúng tôi không ngừng cải tiến và cải tổ quy trình sản xuất, hướng tới phát triển xanh và bền vững thông qua việc ứng dụng công nghệ hiện đại và quy trình kiểm soát chất lượng nghiêm.

We constantly improve and reform production processes, aiming for green and sustainable development through the application of modern technology and strict quality control procedures.



PHÁT TRIỂN DEVELOP

Chúng tôi luôn coi trọng sự hợp tác và tạo dựng mối quan hệ lâu dài là trung tâm của mọi hoạt động kinh doanh và là lời cam kết rõ ràng nhất với cộng đồng bằng chính Đạo đức – Minh bạch – Trung thực với đối tác và khách hàng.

Respecting cooperation and developing long-term relationships is the heart of all business activities and is the clearest commitment to the community through Ethics - Transparency - Honesty with partners and customers.

TRIẾT LÝ KINH DOANH

BUSINESS PHILOSOPHY

CHẤT LƯỢNG SẢN PHẨM PRODUCT QUALITY

Luôn ưu tiên chất lượng sản phẩm, cải tiến không ngừng, đa dạng hóa dịch vụ, đảm bảo an toàn thực phẩm, giá cả cạnh tranh, tôn trọng đạo đức kinh doanh và tuân theo luật.

Always prioritize product quality, continuous improvement, diversifying services, ensuring food safety, competitive prices, respecting business ethics and following the law.

TẬP TRUNG VÀO THỊ TRƯỜNG FOCUS ON THE MARKET

Chúng tôi luôn tập trung xây dựng thương hiệu bằng tình yêu, trung thực và trách nhiệm với con người và cộng đồng.

We always focus on building our brand with love, honesty and responsibility to people and the community.



ĐỔI MỚI SÁNG TẠO CONTINUOUS INNOVATION

Chúng tôi liên tục đổi mới công nghệ, làm hiện đại và hiệu quả hơn quy trình sản xuất, cải thiện chất lượng sản phẩm và năng suất lao động.

We continuously innovate technology, making production processes more modern and efficient, improving product quality and labor productivity.

NÂNG CAO NHẬN THỨC THƯƠNG HIỆU ENHANCE BRAND AWARENESS

Chúng tôi luôn lắng nghe thị trường, nắm bắt nhu cầu và xu hướng mới của khách hàng, nhằm theo kịp sự phát triển toàn cầu trong ngành chế biến thực phẩm.

We always listen to the market, grasp new customer needs and trends, to keep up with global developments in the food processing industry.

LĨNH VỰC KINH DOANH

- ...>>> **Cung cấp sản phẩm đóng gói.**
- ...>>> **Cung cấp các sản phẩm tươi & đồ hộp.**
- ...>>> **Trực tiếp kinh doanh sản phẩm tại chuỗi Retail mart, café & restaurant.**

BUSINESS SECTORS

- ...>>> **Provide packaged products.**
- ...>>> **Providing fresh products & canned goods.**
- ...>>> **Directly selling products at Retail mart, cafe & restaurant chains.**



HÀNH TRÌNH PHÁT TRIỂN CỦA VIỆT LONG



1976

Cơ sở sản xuất hàng hải sản của tư nhân được nhà nước tiếp quản.

1992

Ngày 06/11/1992, thành lập xưởng chế biến thủy sản lấy tên gọi là Xí Nghiệp Đông lạnh Việt Long thuộc Tổng Công Ty Nông Nghiệp Sài Gòn.

2005

Ngày 25/08/2005, quyết định việc giao tài sản cố định cho Công Ty Thủy Sản Việt Long - Sài Gòn để cổ phần hóa.

Tháng 12/2005, quyết định chuyển Công Ty Thủy Sản Việt Long-Sài Gòn thành Công Ty Cổ Phần Việt Long Sài Gòn.



2007

"Giữ vững những giá trị truyền thống, Công Ty Cổ Phần Việt Long Sài Gòn tin tưởng tiếp tục khẳng định vị thế của mình trên thương trường và trở thành thương hiệu hàng đầu trong ngành chế biến thủy sản Việt Nam với phương châm "Việt Long Sài Gòn cam kết lâu dài: Uy tín - Chất lượng - Bền vững" "



Việt Long Sài Gòn luôn đi đầu trong chủ trương phát triển bền vững: Bảo vệ môi trường và quan tâm đến các yếu tố xã hội, cộng đồng, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm và khả năng truy xuất nguồn gốc. Tại nhà máy chế biến, Việt Long Sài Gòn đầu tư hệ thống xử lý nước thải hiện đại, đảm bảo tiêu chuẩn quốc gia và quốc tế cho chất lượng nước đầu ra."

2006

Sở KHĐT cấp giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh lần đầu vào 27/04/2006, Công Ty Cổ Phần Việt Long Sài Gòn (tên viết tắt VISA. JSC) chế biến và xuất khẩu thủy hải sản đông lạnh và khô.

Văn phòng tọa lạc tại: 208 Nguyễn Duy, Phường 9, Quận 8, Thành Phố Hồ Chí Minh với khuôn viên gần 4.000m².

Trang trại nuôi trồng: Ấp Thượng, Xã Tân Thông Hội, Huyện Củ Chi với diện tích 5 Ha. Nuôi trồng: cá thác lác, cá trê & cá sặc rằn.

Công nghệ nuôi trồng: Khép kín từ chế biến thức ăn, quản lý nguồn nước, đến xử lý nước thải ra môi trường.

Quy trình sản xuất khép kín: Từ vùng nuôi đến nhà máy chế biến và đến người tiêu dùng, để tạo ra sản phẩm an toàn chất lượng nhất, dễ dàng cho việc truy xuất và nhất là hiệu quả trong việc quản lý sản xuất, chủ động nguồn nguyên liệu.



2013



Công Ty Cổ phần Việt Long Sài Gòn là nhà tài trợ cho "Chiến dịch mùa hè xanh 2013" Do Ủy Ban Nhân Dân và Tỉnh Đoàn Phú Yên phát động diễn ra từ 15/07/2013 đến 10/08/2013. Hoạt động của chương trình là đi đến những vùng quê nghèo xa xôi, hẻo lánh giúp đỡ cho những trẻ em nghèo còn thiếu thốn về vật chất, giúp cho các em điều kiện tiếp xúc với văn hóa hè, với sự phát triển công nghệ. Từ đó sẽ giúp cho các em thêm tự tin và có cái nhìn tốt hơn, đẹp hơn về cuộc sống, về xã hội và tương lai.

Ngày 09/08/2013, Công Ty Cổ Phần Việt Long Sài Gòn (Việt Long) đã tham gia đóng góp 500.000.000 đồng (Năm trăm triệu đồng) cho chương trình "THÁP SÁNG ĐƯỜNG QUÊ" tại tỉnh Phú Yên do Tỉnh Đoàn và Công an tỉnh Phú Yên phát động. Thông qua chương trình này Việt Long mong muốn góp phần mang lại ánh sáng đô thị cho những vùng nông thôn nghèo, giúp cho người dân nơi đây có điều kiện hơn trong việc giao thương buôn bán, cũng như hạn chế những tai nạn đang tiếc do không có hệ thống chiếu sáng công cộng. Từ đó đời sống kinh tế tại những vùng quê này sẽ ngày một phát triển.



2014

Ngày 21/01/2014, Công Ty Cổ phần Việt Long Sài Gòn đã nhận được Công văn chứng nhận cũng như đánh giá năm trong Top các Cơ quan, doanh nghiệp xuất sắc đạt tiêu chuẩn "An toàn về an ninh, trật tự" năm 2013 của Ủy Ban Nhân Dân Thành Phố Hồ Chí Minh.

Ngày 26/02/2014, Công Ty Cổ phần Việt Long Sài Gòn nhận "CHỨNG NHẬN ĐÃ CÓ NHIỀU THÀNH TÍCH PHÁT TRIỂN KINH TẾ XANH BỀN VỮNG" do ban tổ chức chương trình Kinh Tế Xanh Cho Phát Triển Bền Vững phối hợp cùng Bộ Tài Nguyên và Môi Trường.

Ngày 05/03/2014, Công Ty Cổ phần Việt Long Sài Gòn cùng các cấp Lãnh đạo và bà con nông dân giải quyết vấn đề nuôi con ếch và đảm bảo đầu ra của con ếch tại huyện Củ Chi.

Ngày 20/12/2014, Cục Quản lý Chất lượng Nông Lâm Thủy Sản Việt Nam cấp "Chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm trong sản xuất kinh doanh thủy sản DL 50 (EU)" do VISA, JSC áp dụng các hệ thống quản lý chất lượng trong toàn bộ quá trình sản xuất như ISO 9001:2008, HACCP - GMP - SSOP.



Ngày 22/09/2013, Công Ty Cổ phần Việt Long Sài Gòn đạt chứng nhận HALAL do Ban đại diện Cộng đồng Hồi Giáo TPHCM cấp.

Ngày 04/10/2013, Công Ty Cổ phần Việt Long Sài Gòn nhận "SẢN PHẨM ĐẢM BẢO CHẤT LƯỢNG NĂM 2013 THEO HỆ THỐNG ĐÁNH GIÁ TIÊU CHUẨN QAS/QMS" được cấp bởi VietnamEnterprises.



Ngày 11/10/2013, Công Ty Cổ phần Việt Long Sài Gòn nhận "GIẤY CHỨNG NHẬN ĐẠT TIÊU CHUẨN CAC/RCP1-1969, Rev.4-2003 (GMP, SSOP, HACCP)" trong sản xuất và kinh doanh thực phẩm, do Trung Tâm Chất Lượng Nông Lâm Thủy Sản Vùng 2 cấp. Đây chính là tiền đề cho sự phát triển bền vững của ngành sản xuất và kinh doanh thực phẩm chế biến mà Công ty Cổ phần Việt Long Sài Gòn đã lựa chọn.

Ngày 11/10/2013, Công Ty Cổ phần Việt Long Sài Gòn vừa được Ủy Ban Nhân Dân Thành phố Hồ Chí Minh trao tặng danh hiệu "DOANH NGHIỆP THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH TIÊU BIỂU - NĂM 2013". Đây cũng chính là giấy chứng nhận sự quyết tâm - đoàn kết - phấn đấu không ngừng của tập thể Công ty Cổ phần Việt Long Sài Gòn.

Ngày 12/12/2013, Công Ty Cổ phần Việt Long Sài Gòn nhận "GIẤY CHỨNG NHẬN CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM" do Sở Nông Nghiệp và Phát Triển Nông Thôn TPHCM cấp, một sự cam kết về chất lượng cho sản phẩm mang thương hiệu Việt Long Sài Gòn.

2024

Thực hiện chính sách đổi mới, tăng cường phát triển thị trường nội địa với các sản phẩm cao cấp, vì sức khỏe người tiêu dùng.

THE JOURNEY OF FORMATION AND DEVELOPMENT OF VIET LONG



1976

Private seafood production facilities are taken over by the state.

1992

On November 6, 1992, a seafood processing factory was established under the name Viet Long Frozen Enterprise under Saigon Agricultural Corporation.

2002

On November 6, 1992, a seafood processing factory was established under the name Viet Long Freezing Company, belonging to Saigon Agricultural Corporation.



2005

On August 25, 2005, the decision was made to transfer fixed assets to Viet Long - Saigon Seafood Company for equitization. In December 2005, the decision was made to convert Viet Long - Saigon Seafood Company into Viet Long Saigon Joint Stock Company.



2006

On April 27, 2006, Viet Long Saigon Joint Stock Company (abbreviated name VISA, JSC) specializing in processing and exporting frozen and dried seafood was granted a business registration certificate for the first time by the Department of Planning and Investment.

The office is located at: 208 Nguyen Duy, Ward 9, District 8, Ho Chi Minh City with an area of nearly 4,000m².

Farm in Ap Thuong, Tan Thong Hoi Commune, Cu Chi District with an area of 5 hectares. Farming: catfish, catfish & striped snakehead fish.

Farming technology: closed from feed processing, water management, to wastewater treatment into the environment.

Closed production process: from farming area to processing factory and to consumers, to create the safest and highest quality products, easy to trace and especially effective in production management, proactively sourcing raw materials.



2007

Upholding traditional values, Viet Long Saigon Joint Stock Company continues to affirm its position in the market and become a leading brand in the Vietnamese seafood processing industry with the motto "Viet Long Saigon commits to long-term: Prestige - Quality - Sustainability".



Viet Long Saigon Company is always at the forefront of sustainable development: Protecting the environment and paying attention to social and community factors, ensuring food hygiene and safety and traceability. At the processing plant, Viet Long Saigon invests in a modern wastewater treatment system, ensuring national and international standards for output water quality.

2013



Viet Long Saigon Joint Stock Company is the sponsor for the "Green Summer Campaign 2013" launched by the People's Committee and Phu Yen Provincial Youth Union from July 15, 2013 to August 10, 2013. The program's activities are to go to remote, poor rural areas to help poor children who are lacking in material things, helping them have the opportunity to access summer culture and technological development. This will help them become more confident and have a better, more beautiful view of life, society and the future.

On August 9, 2013, Viet Long Saigon Joint Stock Company (Viet Long) contributed 500,000,000 VND (Five hundred million VND) to the program "LIGHTING THE COUNTRY ROADS" in Phu Yen province launched by the Provincial Youth Union and the Phu Yen Provincial Police. Through this program, Viet Long hopes to contribute to bringing urban light to poor rural areas, helping people here have better conditions for trading and commerce, as well as limiting unfortunate accidents due to the lack of public lighting systems. From there, the economic life in these rural areas will develop day by day.



2014

On January 21, 2014, Viet Long Saigon Joint Stock Company received the Official Letter of Certification and evaluation as being in the Top of Excellent Agencies and Enterprises meeting the standards of "Safety, Security and Order" in 2013 from the People's Committee of Ho Chi Minh City.

On February 26, 2014, Viet Long Saigon Joint Stock Company received the "CERTIFICATE OF MANY ACHIEVEMENTS IN SUSTAINABLE GREEN ECONOMY DEVELOPMENT" by the organizing committee of the Green Economy for Sustainable Development program in coordination with the Ministry of Natural Resources and Environment.

On March 5, 2014, the entire board of directors of Viet Long Saigon Joint Stock Company and farmers worked together to solve the problem of frog farming and ensuring the output of frogs in Cu Chi district.

On December 20, 2014, the Vietnam National Agro-Forestry-Fisheries Quality Management Department issued the "Certificate of food safety eligibility in seafood production and trading DL 50 (EU)" because VISA, JSC applied quality management systems in the entire production process such as ISO 9001:2008, HACCP - GMP - SSOP.



On September 22, 2013, Viet Long Saigon Joint Stock Company received HALAL certification issued by the Representative Board of the Muslim Community of Ho Chi Minh City.

On October 4, 2013, Viet Long Saigon Joint Stock Company received the "QUALITY ASSURANCE PRODUCT IN 2013 ACCORDING TO THE QAS/QMS STANDARD EVALUATION SYSTEM" granted by VietnamEnterprises.



On October 11, 2013, Viet Long Saigon Joint Stock Company received the "CERTIFICATE OF CONFORMING TO STANDARDS CAC/RCP1-1969, Rev.4-2003 (GMP, SSOP, HACCP)" in food production and trading, issued by the Center for Quality of Agricultural, Forestry and Fishery Products Region 2. This is the premise for the sustainable development of the food processing production and trading industry that Viet Long Saigon Joint Stock Company has chosen.

On October 11, 2013, Viet Long Saigon Joint Stock Company was awarded the title "OUTSTANDING HO CHI MINH CITY ENTERPRISE - 2013" by the People's Committee of Ho Chi Minh City. This is also a certificate of determination - solidarity - continuous efforts of the collective of Viet Long Saigon Joint Stock Company.

On December 12, 2013, Viet Long Saigon Joint Stock Company received the "CERTIFICATE OF FOOD SAFETY QUALIFICATIONS" issued by the Department of Agriculture and Rural Development of Ho Chi Minh City, a commitment to the quality of products under the Viet Long Saigon brand.

2024

Implement innovation policies, strengthen domestic market development with high quality products for consumer health.

EASY TO COOK @MAGICAL TO YOUR MEALS





● **VUA BẾP VIỆT**

SẢN PHẨM ĐÓNG GÓI ĂN LIỀN

KING CHEF

Instant packaged food (Ready To Eat)

● **BẾP VUA**

SẢN PHẨM ĐÓNG GÓI CHẾ BIẾN ĂN LIỀN

KING'S KITCHEN

Processed packaging products (Ready To Cook)

● **QUIN A** – MÌ & PHỞ ĂN LIỀN

QUIN A - *Instant Noodles & Pho*

● **VUA BẾP** – GIA VỊ CHẾ BIẾN

KING'S SPICES – *Cooking spices*

● **TOP VEGAN** – SẢN PHẨM CHAY

TOP VEGAN – *Vegetarian Products*

● **TOP FRESH**

THỰC PHẨM TƯƠI SỐNG

TOP FRESH – *FRESH FOOD*

**SẢN PHẨM
CỦA CHÚNG TÔI**

OUR PRODUCTS



**TÌM HIỂU THÊM
VỀ CHÚNG TÔI**

LEARN MORE ABOUT US

VUA BẾP VIỆT / KING CHEF

Thỏa mãn mọi khẩu vị, kích thích mọi giác quan để mỗi bữa ăn không còn là vấn đề.

Chế biến nhanh chóng – Tiện lợi để thưởng thức nhưng vẫn trọn vẹn hương vị tuyệt hảo trong từng món ăn.

Satisfy all tastes, stimulate all senses so that every meal is no longer a challenge. Quick to prepare - Convenient to enjoy but still has the perfect flavor in each dish.

Sản phẩm đóng gói chế biến & ăn liền:

Đóng gói sẵn thành những bữa ăn chỉ cần hâm/chiên/xào lại là có thể ăn liền.

Ready-to-eat packaged products:

Pre-packaged into meals that only need to be heated /fried/stir-fried to be ready to eat.



BẾP VUA / KING'S KITCHEN

Dòng sản phẩm Bếp Vua là giải pháp hoàn hảo cho những người bận rộn nhưng vẫn muốn thưởng thức các bữa ăn ngon lành, đầy đủ dinh dưỡng mà không cần mất nhiều thời gian chuẩn bị.

Với các nguyên liệu đã được sơ chế và đóng gói tiện lợi, bạn chỉ cần vài bước đơn giản để nấu lên món ăn yêu thích ngay tại nhà, văn phòng hay trong các chuyến đi. Mỗi sản phẩm được chúng tôi chọn lọc kỹ lưỡng, đảm bảo chất lượng cao, an toàn cho sức khỏe và dễ dàng chế biến.

King's Kitchen product line is the perfect solution for busy people who still want to enjoy delicious, nutritious meals without spending much time preparing.

With ingredients that have been pre-processed and conveniently packaged, you only need a few simple steps to cook your favorite dishes at home, in the office or on the go. Each product is carefully selected by us, ensuring high quality, safety for health and easy preparation.



Sản phẩm đóng gói chế biến và ăn liền

Processed packaging products (Ready To Cook)

TOP VEGAN

Sự kết hợp độc đáo giữa nguyên liệu, màu sắc và hương vị trong từng món chay không chỉ mang đến cho bạn trải nghiệm ẩm thực tuyệt vời mà còn đem lại cảm giác nhẹ nhàng, tốt cho sức khỏe và tinh thần.

The unique combination of ingredients, colors and flavors in each vegetarian dish not only gives you a wonderful culinary experience but also brings a light feeling, good for your health and spirit.

Thực phẩm chay: đã được chế biến sẵn.
Vegetarian food: already processed.



TOP FRESH

Tươi ngon – Chất lượng – An toàn được giữ nguyên vẹn trong mỗi sản phẩm.
Nguồn thực phẩm tin cậy đồng hành cùng người làm bếp trong mọi món ăn.

Freshness - Quality - Safety are kept intact in each product.
A reliable food source accompanies the chef in every dish.



VUA BẾP / KING'S SPICES

Nguyên liệu khác biệt là bí quyết tạo nên những trải nghiệm khác biệt cho mọi món ăn ngon.

Different ingredients are the secret to creating different experiences for every delicious dish.

Nước chấm, sốt và gia vị: đã qua chế biến và đóng gói sẵn
Dipping sauces, sauces and spices: processed and pre-packaged



QUIN A

Mì & Phở gói Quin A giải pháp hoàn hảo cho những bữa ăn nhanh chóng nhưng vẫn đầy đủ hương, chất lượng và tiện lợi. Đặc biệt, Quin A còn mang đến sự kết nối với hương vị truyền thống của quê hương. Với Quin A, bạn sẽ cảm nhận được vị ngon đậm đà của món ăn Việt dù ở bất cứ đâu.

Quin A instant noodles & pho are the perfect solution for quick meals that are still full of flavor, quality and convenience. In particular, Quin A also brings a connection with the traditional flavors of the homeland. With Quin A, you will feel the rich deliciousness of Vietnamese dishes wherever you are.





**EASY
TO COOK
@MAGICAL TO
YOUR MEALS**

BẾP VUA KING'S KITCHEN

SẢN PHẨM ĐÓNG GÓI CHẾ BIẾN & ĂN LIỀN
PROCESSED PACKAGING PRODUCTS (READY TO COOK)

Dòng sản phẩm Bếp Vua là giải pháp hoàn hảo cho những người bận rộn nhưng vẫn muốn thưởng thức các bữa ăn ngon lành, đầy đủ dinh dưỡng mà không cần mất nhiều thời gian chuẩn bị.

Với các nguyên liệu đã được sơ chế và đóng gói tiện lợi, bạn chỉ cần vài bước đơn giản để nấu lên món ăn yêu thích ngay tại nhà, văn phòng hay trong các chuyến đi. Mỗi sản phẩm được chúng tôi chọn lọc kỹ lưỡng, đảm bảo chất lượng cao, an toàn cho sức khỏe và dễ dàng chế biến.

King's Kitchen product line is the perfect solution for busy people who still want to enjoy delicious, nutritious meals without spending much time preparing.

With ingredients that have been pre-processed and conveniently packaged, you only need a few simple steps to cook your favorite dishes at home, in the office or on the go. Each product is carefully selected by us, ensuring high quality, safety for health and easy preparation.

NEM NƯỚNG SIÊU NGON

Nem nướng được chế biến từ thịt heo tươi xay nhuyễn, hòa quyện cùng các loại gia vị đặc trưng mang đến vị ngọt tự nhiên và mùi thơm hấp dẫn. Khi nướng, từng miếng nem vàng ươm, cháy xém cạnh tạo nên độ giòn nhẹ bên ngoài, nhưng vẫn giữ được sự mềm mại, mọng nước bên trong.

- **Thành phần:** Thịt heo, giò sống, mỡ lung, dầu ăn, đường, tinh bột biến tính, hành, tỏi, màu caramel, bột ngọt, muối, tiêu, phosphat, hương BBQ.
- **Quy cách đóng gói:** 300g và 500g
- **Bao bì đóng gói:** Khay đựng sản phẩm, bên ngoài bao bì PA/PE (thấy một phần sản phẩm bên trong)
- **Hướng dẫn sử dụng:** Rã đông hoàn toàn ở nhiệt độ phòng hoặc trong ngăn mát tủ lạnh.
- **Chiên:** ở nhiệt độ 160°C tới 165°C, từ 3 đến 5 phút đến khi lớp da bên ngoài vàng đều.
- **Nướng:** ở nhiệt độ 180°C, trong 20 phút (10 phút trở mặt 1 lần) hoặc đến khi lớp da bên ngoài chuyển màu vàng nâu.



SƯỜN QUE NƯỚNG MẬT ONG

Món sườn que được chọn lựa kỹ càng từ những miếng sườn mềm, sau đó được tẩm ướp với gia vị, và đặc biệt là mật ong nguyên chất. Khi nướng, mật ong sẽ thấm sâu vào từng thớ thịt, tạo nên lớp vỏ ngoài bóng bẩy, thơm phức, có chút vị ngọt caramel tự nhiên nhưng không hề bị cháy.

Sườn nướng mật ong có lớp ngoài giòn nhẹ và bên trong vẫn giữ được độ mềm mại, mọng nước. Vị ngọt thanh của mật ong hòa quyện cùng vị mặn nhẹ của gia vị, thêm chút cay nồng của tiêu, tạo nên một trải nghiệm hương vị phong phú, hấp dẫn.



- **Thành phần:** Sườn heo, nước, mật ong, cà chua, dầu hào, tỏi, hành tím, đường, hạt nêm, nước màu, nước mắm, bột ngọt, dầu màu điều, tiêu, muối.
- **Quy cách đóng gói:** 300g và 500g
- **Bao bì đóng gói:** Khay đựng sản phẩm, bên ngoài bao bì PA/PE (thấy một phần sản phẩm bên trong)
- **Hướng dẫn sử dụng:** Rã đông hoàn toàn ở nhiệt độ phòng hoặc trong ngăn mát tủ lạnh.
- **Chiên:** ở nhiệt độ 160°C tới 165°C, từ 3 đến 5 phút đến khi lớp da bên ngoài vàng đều.
- **Nướng:** bằng lò nướng ở nhiệt độ 180°C, trong 25 phút (15 phút trở mặt 1 lần) hoặc đến khi lớp thịt bên ngoài chuyển màu vàng nâu.

MÁ HEO NƯỚNG MẬT ONG

Má heo nướng mật ong là món ăn đặc sắc với hương vị đậm đà và hấp dẫn, nổi bật bởi vị ngọt dịu từ mật ong hòa quyện với độ mềm mại và béo ngậy đặc trưng của phần má heo. Thịt má heo sau khi được tẩm ướp kỹ càng với các gia vị như tỏi, tiêu, nước mắm và đặc biệt là mật ong, khi nướng lên sẽ có lớp ngoài giòn tan, màu vàng nâu bóng bẩy và mùi thơm quyến rũ.

- **Thành phần:** Má heo, nước, mật ong, cà chua, dầu hào, tỏi, hành tím, đường, hạt nêm, nước màu, nước mắm, bột ngọt, dầu màu điều, tiêu, muối.
- **Quy cách đóng gói:** 300g và 500g
- **Bao bì đóng gói:** Khay đựng sản phẩm, bên ngoài bao bì PA/PE (thấy một phần sản phẩm bên trong)
- **Hướng dẫn sử dụng:** Rã đông hoàn toàn ở nhiệt độ phòng hoặc trong ngăn mát tủ lạnh.
- **Chiên:** ở nhiệt độ 160°C tới 165°C, từ 3 đến 5 phút đến khi lớp da bên ngoài vàng đều.
- **Nướng:** bằng lò nướng ở nhiệt độ 180°C, trong 20 phút (10 phút trở mặt 1 lần) hoặc đến khi lớp thịt bên ngoài chuyển màu vàng nâu.



Sườn que nướng cay ngũ vị mang đến một trải nghiệm ẩm thực độc đáo, kết hợp sự đậm đà, cay nồng và thơm ngát của các loại gia vị. Sườn được tẩm ướp với hỗn hợp ngũ vị hương gồm hồi, quế, đinh hương, thảo quả và tiểu hồi, kết hợp với cao nấm men, tạo nên hương thơm nồng đặc trưng và vị cay lan tỏa.

Miếng sườn giòn bên ngoài nhưng vẫn giữ được độ mọng nước bên trong, mỗi miếng ăn vào là sự hòa quyện của vị ngọt, mặn, cay và thơm ngát của các loại gia vị, kích thích vị giác và để lại dư vị cay nhẹ, ấm nồng.

- **Thành phần:** Sườn heo, sả, dầu hào, dầu ăn, hành, tỏi, ớt, đường vàng, hạt nêm, nước màu, ngũ vị hương, cao nấm men.
- **Quy cách đóng gói:** 300g và 500g
- **Bao bì đóng gói:** Khay đựng sản phẩm, bên ngoài bao bì PA/PE (thấy một phần sản phẩm bên trong)
- **Hướng dẫn sử dụng:** Rã đông hoàn toàn ở nhiệt độ phòng hoặc trong ngăn mát tủ lạnh.
- **Chiên:** ở nhiệt độ 160°C tới 165°C, từ 3 đến 5 phút đến khi lớp da bên ngoài vàng đều.
- **Nướng:** bằng lò nướng ở nhiệt độ 180°C, trong 25 phút (15 phút trở mặt 1 lần) hoặc đến khi lớp thịt bên ngoài chuyển màu vàng nâu.



SƯỜN QUE NƯỚNG CAY NGŨ VỊ

THỊT NƯỚNG CAY NGŨ VỊ

Thịt nướng cay ngũ vị là sự hòa quyện hoàn hảo giữa hương vị truyền thống và nét cay nồng đặc trưng, mang đến trải nghiệm ẩm thực phong phú và lôi cuốn.

Khi nướng, thịt có lớp ngoài cháy xém vừa phải, thơm lừng, giữ được độ mềm mọng nước bên trong. Khi cắn vào, bạn sẽ cảm nhận ngay sự cay nồng xen lẫn vị ngọt, mặn, cùng chút đắng nhẹ của ngũ vị, tạo nên dư vị tròn đầy, ấm nồng.

- **Thành phần:** Má heo, nước, mật ong, cà chua, dầu hào, tỏi, hành tím, đường, hạt nêm, nước màu, nước mắm, bột ngọt, dầu màu điều, tiêu, muối.
- **Quy cách đóng gói:** 300g và 500g
- **Bao bì đóng gói:** Khay đựng sản phẩm, bên ngoài bao bì PA/PE (thấy một phần sản phẩm bên trong)
- **Hướng dẫn sử dụng:** Rã đông hoàn toàn ở nhiệt độ phòng hoặc trong ngăn mát tủ lạnh.
- **Chiên:** ở nhiệt độ 160°C tới 165°C, từ 3 đến 5 phút đến khi lớp da bên ngoài vàng đều.
- **Nướng:** bằng lò nướng ở nhiệt độ 180°C, trong 20 phút (10 phút trở mặt 1 lần) hoặc đến khi lớp thịt bên ngoài chuyển màu vàng nâu.



VIÊN HẢI SẢN XỐT MAYONNAISE TẨM CỐM

Viên hải sản sốt mayonnaise được phủ một lớp cốt xanh giòn rụm, tạo nên màu sắc bắt mắt và hương thơm đặc trưng khi chiên lên. Bên trong là sự hòa quyện của các loại hải sản tươi ngon, béo ngậy, được làm nổi bật nhờ lớp sốt mayonnaise thơm mềm, mịn màng mang vị ngọt tự nhiên, dai nhẹ, tạo nên một trải nghiệm vị giác đầy mới lạ.

- **Thành phần:** Thịt cá tra 43.6%, cốt 18.3%, sốt mayonnaise 14.7%, surimi (cá mối, cá đồng), tinh bột biến tính (E1420, E1414, E1412), thịt tôm, gia vị (đường, muối), chất điều vị (E621, E627, E631), chất chống oxy hóa (E325), phẩm màu tổng hợp (E110), hương tôm (hương liệu tự nhiên và các hương liệu giống tự nhiên).
- **Quy cách đóng gói:** 500g/túi hoặc theo yêu cầu.
- **Bao bì đóng gói:** Chất liệu bao bì trực tiếp: PA/PE
- **Hướng dẫn sử dụng:** Rã đông ở nhiệt độ phòng hoặc trong ngăn mát tủ lạnh.
- **Chiên:** ở nhiệt độ 160°C tới 165°C, từ 2 phút đến 2 phút 30 giây đến khi chín đều.



VIÊN HẢI SẢN TẨM BỘT XỐT MAYONNAISE

Viên hải sản tẩm bột sốt mayonnaise mang hương vị giòn tan bên ngoài, mềm mịn và đậm đà bên trong. Lớp bột chiên giòn tạo nên cảm giác xốp nhẹ khi cắn, trong khi phần nhân hải sản tươi ngon mang vị ngọt tự nhiên và tươi sống.

Sốt mayonnaise béo ngậy được thêm vào làm nổi bật vị ngọt của hải sản, hòa quyện với chút chua nhẹ của sốt, tạo nên sự cân bằng tuyệt vời.

- **Thành phần:** Thịt cá tra 50.4%, sốt mayonnaise 16%, bột tẩm (bột chiên xù, bột mì) 15.5%, surimi (cá mối, cá đồng), tinh bột biến tính (E1420, E1414, E1412), nước, lòng trắng trứng, đậm đặc hành, đường, muối, bột gia vị thịt heo plus, chất điều vị (E621, E627, E631), chất chống oxy hóa (E325), hương tôm (hương liệu tự nhiên và các hương liệu giống tự nhiên), phẩm màu tổng hợp (E110).
- **Quy cách đóng gói:** 500g/túi hoặc theo yêu cầu.
- **Bao bì đóng gói:** Chất liệu bao bì trực tiếp: PA/PE
- **Hướng dẫn sử dụng:** Rã đông hoàn toàn ở nhiệt độ phòng hoặc trong ngăn mát tủ lạnh.
- **Chiên:** ở nhiệt độ 160°C tới 165°C, từ 2 phút đến 2 phút 30 giây đến khi đến khi hơi vàng lớp bột bên ngoài.



VIÊN HẢI SẢN KHOAI MÔN XỐT MAYONNAISE

Viên hải sản khoai môn sốt mayonnaise có hương vị độc đáo, kết hợp giữa vị ngọt mềm của khoai môn và vị đậm đà của hải sản. Bên ngoài viên là lớp khoai môn bùi bùi, mịn màng, mang đến cảm giác mềm dẻo khi thưởng thức, trong khi phần nhân bên trong lại tỏa ra vị tươi ngọt của các loại hải sản, tạo nên sự hài hòa giữa hai tầng hương vị.

Sốt mayonnaise béo ngậy được phủ lên, làm tăng thêm độ mềm mịn và đem đến chút vị chua nhẹ, cân bằng với vị ngọt của khoai môn và hải sản.

- **Thành phần:** Thịt cá tra 43.6%, cốt 18.3%, sốt mayonnaise 14.7%, surimi (cá mối, cá đồng), tinh bột biến tính (E1420, E1414, E1412), thịt tôm, gia vị (đường, muối), chất điều vị (E621, E627, E631), chất chống oxy hóa (E325), phẩm màu tổng hợp (E110), hương tôm (hương liệu tự nhiên và các hương liệu giống tự nhiên).
- **Quy cách đóng gói:** 500g/túi hoặc theo yêu cầu.
- **Bao bì đóng gói:** Chất liệu bao bì trực tiếp: PA/PE
- **Hướng dẫn sử dụng:** Rã đông ở nhiệt độ phòng hoặc trong ngăn mát tủ lạnh.
- **Chiên:** ở nhiệt độ 160°C tới 165°C, từ 2 phút đến 2 phút 30 giây đến khi chín đều.



GÀ XIÊN LÁ CHANH

Gà xiên lá chanh mang đến hương vị đậm đà và thơm nồng nhờ sự hòa quyện hoàn hảo giữa thịt gà mềm ngọt và lá chanh tươi mát. Thịt gà được ướp gia vị vừa vặn, thấm đều, tạo nên vị mặn ngọt hài hòa, khi nướng lên trở nên mềm mọng nhưng vẫn giữ được độ săn chắc.

Lá chanh mang lại mùi hương thơm nhẹ, thanh thoát, giúp trung hòa vị béo của thịt gà và thêm vào chút vị the nhẹ, khiến món ăn trở nên hấp dẫn, lạ miệng và tinh tế.

- **Thành phần:** Thịt xiên: Thịt gà 85%, nước mắm, dầu ăn, nước, đường, dầu hào, mật ong, tỏi, lá chanh thái, tinh bột biến tính (E1420), nước màu, chất điều vị (E621), Sodium Tripolyphosphate (INS 451(i)), ớt, muối, tiêu, chất bảo quản (E202). Sốt chấm: nước, đường, nước mắm, me 15%, hạt nêm, tỏi, ngò rí, ngò gai, ớt.
- **Quy cách đóng gói:** 350g/túi, 6 xiên/túi hoặc theo yêu cầu.
- **Bao bì đóng gói:** Chất liệu bao bì trực tiếp: PA/PE
- **Hướng dẫn sử dụng:** Rã đông hoàn toàn ở nhiệt độ phòng hoặc trong ngăn mát tủ lạnh.
- **Nướng:** ở nhiệt độ 180°C - 220°C trong 15 phút hoặc đến khi chín vàng 2 mặt



CHẢ GIÒ CHAY



Chả giò chay có hương vị nhẹ nhàng, thanh mát nhưng vẫn đầy đậm đà. Nhân chả giò chay thường được làm từ các nguyên liệu rau củ tươi ngon cùng các gia vị nhẹ nhàng tạo nên một lớp hương vị tươi mới và thanh vị. Khi chiên, lớp vỏ chả giò giòn rụm, tạo cảm giác sần sật khi cắn vào, trong khi nhân bên trong lại mềm mịn, thấm đẫm gia vị, mang đến sự hòa quyện tinh tế giữa độ giòn của vỏ và độ mềm mại của nhân.

- **Thành phần:** Vỏ bánh xốp, đậu xanh, khoai môn, cà rốt, củ sắn, bắp ngọt, thịt băm chay, nấm đông cô, bún tàu, nấm mèo, hành lá, đường, hạt nêm, chất điều vị (621), muối, tiêu.
- **Quy cách đóng gói:** 450g
- **Bao bì đóng gói:** Khay nhựa pet CN16, bao PA15//LLDPE85, kích thước 280x140x30
- **Hướng dẫn sử dụng:** Đun dầu sôi sủi tăm (170 °C), chiên chả giò ngập đầu khoảng 6-8 phút. Khi thấy vàng đều vớt ra để ráo dầu.

CHẢ GIÒ NHÂN THỊT



Chả giò nhân thịt có hương vị đậm đà, kết hợp giữa sự giòn tan của vỏ và vị ngọt mềm của nhân thịt. Nhân chả giò thường được làm từ thịt heo băm nhuyễn, béo ngậy, đậm đà kết hợp với chút ngọt của nấm và rau củ, tạo nên một món ăn hài hòa, đầy đủ hương vị.

Khi chiên, lớp vỏ ngoài của chả giò trở nên giòn rụm, vàng ươm, trong khi nhân thịt bên trong vẫn giữ được độ ẩm và mềm mại.

- **Thành phần:** Vỏ bánh xốp, thịt heo (30%), khoai môn, củ sắn, bắp mỹ, cà rốt, bún tàu, nấm mèo, hành tím, tỏi, hành lá, đường, hạt nêm, chất điều vị (621), muối, tiêu.
- **Quy cách đóng gói:** 400g
- **Bao bì đóng gói:** Khay nhựa pet CN16, bao PA15//LLDPE85, kích thước 280x140x31
- **Hướng dẫn sử dụng:** Đun dầu sôi sủi tăm (170 °C), chiên chả giò ngập đầu khoảng 6-8 phút. Khi thấy vàng đều vớt ra để ráo dầu.

CHẢ GIÒ TÔM PHÔ MAI



Chả giò tôm phô mai mang đến một hương vị độc đáo, kết hợp giữa sự giòn tan của vỏ chả giò và sự ngọt ngào, thơm ngon của thanh cua và tôm tươi. Đặc biệt, phô mai trong nhân giúp tạo ra một lớp kem mịn, béo ngậy, khi ăn kết hợp với tôm, mang đến cảm giác vừa ngọt vừa mặn rất hấp dẫn.

- **Thành phần:** Vỏ bánh xốp, thanh cua, tôm (8.1%), bắp mỹ, cà rốt, khoai môn, mayonnaise, foma (4.1), hành tím, tỏi, đường, hạt nêm, chất điều vị (621), muối.
- **Quy cách đóng gói:** 400g
- **Bao bì đóng gói:** Khay nhựa pet CN16, bao PA15//LLDPE85, kích thước 280x140x31
- **Hướng dẫn sử dụng:** Đun dầu sôi sủi tăm (170 °C), chiên chả giò ngập đầu khoảng 6-8 phút. Khi thấy vàng đều vớt ra để ráo dầu.



EASY
TO COOK
@MAGICAL TO
YOUR MEALS



VUA BẾP VIỆT KING CHEF

SẢN PHẨM ĐÓNG GÓI ĂN LIỀN
INSTANT PACKAGED FOOD (READY TO EAT)

Thoả mãn mọi khẩu vị, kích thích mọi giác quan để mỗi bữa ăn không còn là vấn đề. *Chế biến nhanh chóng - Tiện lợi để thưởng thức* nhưng vẫn trọn vẹn hương vị tuyệt hảo trong từng món ăn.

Satisfy every palate, awaken all the senses, making every meal a seamless affair. *Quick and easy to prepare-convenient to savor* while ensuring that the full, rich flavors are perfectly captured in each dish.

BÁNH MÌ NƯỚNG



Bánh mì thịt nướng là một món ăn đường phố nổi tiếng của Việt Nam, kết hợp giữa lớp vỏ bánh mì giòn rụm, thơm ngon quyện cùng nhân thịt nướng với gia vị thấm đẫm mang tới hương vị đậm đà, hấp dẫn, khó quên.

- Thành phần: Bánh mì, thịt heo, sốt ướp thịt nướng, hành lá
- Quy cách đóng gói: Ổ bánh mì 20cm 300g/ túi (100g x 3 ổ)
- Bao bì đóng gói: Chất liệu bao bì trực tiếp: túi PA/PE
- Hướng dẫn sử dụng:

1. Rã đông:

- Tự nhiên: lấy sản phẩm từ ngăn đông tủ lạnh ra và để rã đông tự nhiên từ 30 - 60 phút.
- Dùng lò vi sóng: cho sản phẩm vào lò vi sóng, cài chế độ Trung bình thấp, trong thời gian 1 phút.

2. Nướng:

- Nồi chiên không dầu: cho bánh mì đã rã đông vào nồi chiên không dầu, nướng ở 180°C từ 3 - 4 phút.
- Lò nướng: cho bánh mì đã rã đông vào lò nướng, nướng ở 230°C từ 3 - 4 phút.

Là món ăn phản ánh tinh hoa văn hóa ẩm thực Việt Nam, giản dị nhưng tinh tế. Nổi bật với vị béo nhẹ của pate kết hợp với độ giòn thơm của bánh mì, mang lại sự hài hòa hoàn hảo. Thích hợp cho mọi bữa ăn trong ngày, từ bữa sáng nhanh gọn đến bữa xế chiều.

- Thành phần: Bánh mì, pate.
- Quy cách đóng gói: Ổ bánh mì 20cm 300g/ túi (100g x 3 ổ)
- Bao bì đóng gói: Chất liệu bao bì trực tiếp: túi PA/PE
- Hướng dẫn sử dụng:

1. Rã đông:

- Tự nhiên: lấy sản phẩm từ ngăn đông tủ lạnh ra và để rã đông tự nhiên từ 30 - 60 phút.
- Dùng lò vi sóng: cho sản phẩm vào lò vi sóng, cài chế độ Trung bình thấp, trong thời gian 1 phút.

2. Nướng:

- Nồi chiên không dầu: cho bánh mì đã rã đông vào nồi chiên không dầu, nướng ở 180°C từ 3 - 4 phút.
- Lò nướng: cho bánh mì đã rã đông vào lò nướng, nướng ở 230°C từ 3 - 4 phút.

BÁNH MÌ PATE



BÁNH MÌ QUE PATE CHÀ BÔNG GÀ

Bánh mì pate chà bông gà là sự kết hợp hoàn hảo giữa hương vị truyền thống và nét sáng tạo hiện đại. Với hương vị pate được chế biến công phu từ gan và thịt, cùng bơ trứng gà béo ngậy, tạo nên lớp nền hoàn hảo cho món ăn. Điểm xuyên cùng sợi chà bông mềm, dai, được làm từ thịt gà tươi ngon, ướp gia vị vừa miệng, mang đến vị mặn mà nhưng nhẹ nhàng.

- **Thành phần:** Bánh mì que, Pate, Chà bông gà, Bơ trứng gà.
- **Quy cách đóng gói:** Ổ bánh mì que 27cm 390g/ túi (78g x 5 cái)
- **Bao bì đóng gói:** Chất liệu bao bì trực tiếp: túi PA/PE
- **Hướng dẫn sử dụng:**

1. Rã đông:

- Tự nhiên: lấy sản phẩm từ ngăn đông tủ lạnh ra và để rã đông tự nhiên từ 30 - 60 phút.
- Dùng lò vi sóng: cho sản phẩm vào lò vi sóng, cài chế độ Trung bình thấp, trong thời gian 1 phút.

2. Nướng:

- Nồi chiên không dầu: cho bánh mì đã rã đông vào nồi chiên không dầu, nướng ở 180°C từ 3 - 4 phút.
- Lò nướng: cho bánh mì đã rã đông vào lò nướng, nướng ở 230°C từ 3 - 4 phút.



BÁNH MÌ QUE GÀ PHÔ MAI



Sự kết hợp giữa nhân thịt gà đậm đà và phô mai Mozzarella cao cấp béo ngậy khiến món bánh trở nên đầy lôi cuốn.

Với kết cấu nhỏ gọn, tiện dụng hoàn hảo, cùng lớp vỏ bánh giòn tan vàng ươm bên ngoài hòa quyện cùng nhân mềm mịn, tạo nên trải nghiệm thú vị trong từng miếng cắn.

- **Thành phần:** Bánh mì que, gà xé, Phô mai Mozzarella, Bơ trứng gà, Hành phi, Nước tương.
- **Quy cách đóng gói:** Ổ bánh mì que 27cm 380g/ túi (76g x 5 cái)
- **Bao bì đóng gói:** Chất liệu bao bì trực tiếp: túi PA/PE
- **Hướng dẫn sử dụng:**

1. Rã đông:

- Tự nhiên: lấy sản phẩm từ ngăn đông tủ lạnh ra và để rã đông tự nhiên từ 30 - 60 phút.
- Dùng lò vi sóng: cho sản phẩm vào lò vi sóng, cài chế độ Trung bình thấp, trong thời gian 1 phút.

2. Nướng:

- Nồi chiên không dầu: cho bánh mì đã rã đông vào nồi chiên không dầu, nướng ở 180°C từ 3 - 4 phút.
- Lò nướng: cho bánh mì đã rã đông vào lò nướng, nướng ở 230°C từ 3 - 4 phút.

BÁNH MÌ QUE JAMBON PHÔ MAI

Bánh mì que Jambon phô mai là sự kết hợp hoàn hảo giữa lớp vỏ bánh mì que mỏng, giòn tan, được nướng vàng đều, Với lớp nhân jambon được làm từ thịt chất lượng cao, cắt lát mỏng, có vị mặn nhẹ quyện cùng bơ trứng gà thơm đặc trưng. Nổi bật với phô mai tan chảy, béo ngậy, tạo nên sự hòa quyện đầy hấp dẫn khi kết hợp cùng jambon.

- **Thành phần:** Bánh mì que, jambon, bơ trứng gà, phô mai
- **Quy cách đóng gói:** Ổ bánh mì que 27cm 415g/túi (83g x 5 cái)
- **Bao bì đóng gói:** Chất liệu bao bì trực tiếp: túi PA/PE
- **Hướng dẫn sử dụng:**

1. Rã đông:

- Tự nhiên: lấy sản phẩm từ ngăn đông tủ lạnh ra và để rã đông tự nhiên từ 30 - 60 phút.
- Dùng lò vi sóng: cho sản phẩm vào lò vi sóng, cài chế độ Trung bình thấp, trong thời gian 1 phút.

2. Nướng:

- Nồi chiên không dầu: cho bánh mì đã rã đông vào nồi chiên không dầu, nướng ở 180°C từ 3 - 4 phút.
- Lò nướng: cho bánh mì đã rã đông vào lò nướng, nướng ở 230°C từ 3 - 4 phút.



BÁNH MÌ QUE XÚC XÍCH PHÔ MAI

Kết hợp giữa vị đậm đà của xúc xích và độ béo ngậy của phô mai, tất cả hòa quyện trong lớp bánh mì giòn tan. Đặc biệt với một chút bơ trứng gà làm tăng thêm hương vị đặc trưng của món bánh.

Đây là món ăn không chỉ ngon miệng mà còn mang lại sự tiện lợi, phù hợp cho mọi lứa tuổi và mọi bữa ăn.

- **Thành phần:** Bánh mì que, xúc xích, bơ trứng gà, phô mai.
- **Quy cách đóng gói:** Ổ bánh mì que 27cm 390g/ túi (78g x 5 cái)
- **Bao bì đóng gói:** Chất liệu bao bì trực tiếp: túi PA/PE
- **Hướng dẫn sử dụng:**

1. Rã đông:

- Tự nhiên: lấy sản phẩm từ ngăn đông tủ lạnh ra và để rã đông tự nhiên từ 30 - 60 phút.
- Dùng lò vi sóng: cho sản phẩm vào lò vi sóng, cài chế độ Trung bình thấp, trong thời gian 1 phút.

2. Nướng:

- Nồi chiên không dầu: cho bánh mì đã rã đông vào nồi chiên không dầu, nướng ở 180°C từ 3 - 4 phút.
- Lò nướng: cho bánh mì đã rã đông vào lò nướng, nướng ở 230°C từ 3 - 4 phút.





PIZZA BÒ

Bò Úc tươi được chế biến kỹ lưỡng, tẩm ướp gia vị đậm đà nhưng vẫn giữ được độ mềm ngọt tự nhiên. Kết hợp cùng lớp phô mai mozzarella kéo sợi béo ngậy, tan chảy phủ đều mặt bánh, tăng thêm độ hấp dẫn.

Với nguyên liệu chất lượng cao và cách chế biến khéo léo, đây là sự lựa chọn hoàn hảo dành cho những trải nghiệm ẩm thực tinh tế, nơi sự sáng tạo gặp gỡ với hương vị truyền thống.

- **Thành phần:** Phô mai Mozzarella, thịt bò Úc, ngô ngọt, ớt chuông, hành tây, đế pizza, bột mì, gia vị,...
- **Quy cách đóng gói:** Bánh 20cm - 200g/ hộp
- **Bao bì đóng gói:** Chất liệu bao bì trực tiếp: túi PA/PE; hộp giấy
- **Hướng dẫn sử dụng:**
 1. Rã đông:
 - Tự nhiên: lấy sản phẩm từ ngăn đông tủ lạnh ra và để rã đông tự nhiên trong khoảng 30 phút.
 - Dùng lò vi sóng: cho sản phẩm vào lò vi sóng, cài chế độ Trung bình thấp, trong thời gian 1 phút.
 2. Nướng:
 - Cho bánh pizza vào nồi chiên không dầu hoặc lò nướng. Nướng trong khoảng 8-10 phút ở 200°C



PIZZA XÚC XÍCH

Được tạo thành từ đế bánh pizza làm từ bột mì chất lượng cao, nướng vàng ươm, giòn rụm ở rìa nhưng vẫn mềm mịn bên trong.

Nổi bật với lớp nhân với những lát xúc xích đậm đà, vừa ăn, cùng lớp phô mai mozzarella tan chảy, kéo sợi hấp dẫn, tăng độ béo ngậy cho từng miếng pizza.

- **Thành phần:** Phô mai Mozzarella, xúc xích, đế pizza, bột mì, gia vị,...
- **Quy cách đóng gói:** Bánh 20cm - 200g/ hộp
- **Bao bì đóng gói:** Chất liệu bao bì trực tiếp: túi PA/PE; hộp giấy
- **Hướng dẫn sử dụng:**
 1. Rã đông:
 - Tự nhiên: lấy sản phẩm từ ngăn đông tủ lạnh ra và để rã đông tự nhiên trong khoảng 30 phút.
 - Dùng lò vi sóng: cho sản phẩm vào lò vi sóng, cài chế độ Trung bình thấp, trong thời gian 1 phút.
 2. Nướng:
 - Cho bánh pizza vào nồi chiên không dầu hoặc lò nướng. Nướng trong khoảng 8-10 phút ở 200°C



PIZZA HẢI SẢN

Pizza hải sản là sự kết hợp hoàn hảo giữa ẩm thực và hương vị tươi ngon từ những món quà của đại dương. Vị thanh mát, tươi ngọt tự nhiên của hải sản hòa quyện với lớp phô mai béo ngậy và đế bánh giòn mềm, tạo nên một tổng thể hài hòa.

- **Thành phần:** Phô mai Mozzarella, tôm nõn, cá Basa fillet, ô liu xanh, súp lơ xanh, đế pizza, bột mì, gia vị,...
- **Quy cách đóng gói:** Bánh 20cm - 200g/ hộp
- **Bao bì đóng gói:** Chất liệu bao bì trực tiếp: túi PA/PE; hộp giấy
- **Hướng dẫn sử dụng:**
 1. Rã đông:
 - Tự nhiên: lấy sản phẩm từ ngăn đông tủ lạnh ra và để rã đông tự nhiên trong khoảng 30 phút.
 - Dùng lò vi sóng: cho sản phẩm vào lò vi sóng, cài chế độ Trung bình thấp, trong thời gian 1 phút.
 2. Nướng:
 - Cho bánh pizza vào nồi chiên không dầu hoặc lò nướng. Nướng trong khoảng 8-10 phút ở 200°C



MÌ Ý SỐT BÒ BẮM



Món ăn trứ danh mang đậm dấu ấn của nền ẩm thực Ý, kết hợp giữa sợi mì mềm dai, được luộc chín vừa tới, giữ trọn hương vị và độ thơm ngon. Cùng thịt bò băm tươi ngon, thấm gia vị, tạo nên độ ngọt tự nhiên, đậm đà. Đặc biệt, lớp phô mai Parmesan rắc trên bề mặt, mang đến vị béo ngậy và mùi thơm đặc trưng, làm nổi bật món ăn. Đây là lựa chọn giàu năng lượng cho những bữa ăn đủ chất mà không kém phần thơm ngon.

- **Thành phần:** Mì Ý, thịt bò nhập khẩu Australia, phô mai Parmesan, hành tây, rượu vang đỏ, cà chua tươi, sốt cà chua, sốt cà chua đậm đặc, lá hương thảo, lá nguyệt quế, dầu ô liu, dầu ăn, gia vị.
- **Quy cách đóng gói:** 250g/gói
- **Bao bì đóng gói:** Chất liệu bao bì trực tiếp: túi PA/PE
- **Hướng dẫn sử dụng:**
1. Rã đông với 2 cách:
- Rã đông tự nhiên ở nhiệt độ phòng từ 3 - 4 giờ
- Rã đông trong ngăn mát tủ lạnh từ 10 - 12 giờ.
2. Hâm nóng trong lò vi sóng 800W khoảng 2 - 3 phút

MÌ Ý SỐT HẢI SẢN



Là sự kết hợp giữa ẩm thực Ý tinh tế và nguồn nguyên liệu hải sản phong phú từ tôm sú, vẹm, còi điệp cùng mực ống. Món ăn càng tăng thêm giá trị dinh dưỡng cần thiết khi kết hợp cùng rau củ, tươi xanh. Hãy thử ngay Mì Ý Hải Sản để tận hưởng hương vị biến cả đây quyến rũ trong từng sợi mì!

- **Thành phần:** Mì Ý, tôm sú, vẹm, còi điệp, mực ống, rau củ, sốt cà chua.
- **Quy cách đóng gói:** 250g/gói
- **Bao bì đóng gói:** Chất liệu bao bì trực tiếp: túi PA/PE
- **Hướng dẫn sử dụng:**
1. Rã đông với 2 cách:
- Rã đông tự nhiên ở nhiệt độ phòng từ 3 - 4 giờ
- Rã đông trong ngăn mát tủ lạnh từ 10 - 12 giờ.
2. Hâm nóng trong lò vi sóng 800W khoảng 2 - 3 phút

MÌ HOÀNH THÁNH



Với sợi mì mềm mượt kết hợp cùng thịt heo xay nhuyễn được gói trong vỏ bánh mỏng, mềm và dễ ăn sẽ mang đến một trải nghiệm ẩm thực phong phú, đầy hấp dẫn với trọn vẹn hương vị thanh ngọt, đậm đà.

- **Thành phần:** Lá hoành thánh, mì tươi, thịt heo xay, hành phi, dầu mè, nước soup, tóp mỡ, gia vị.
- **Quy cách đóng gói:** 250g/gói
- **Bao bì đóng gói:** Chất liệu bao bì trực tiếp: túi PA/PE
- **Hướng dẫn sử dụng:**
1. Rã đông với 2 cách:
- Rã đông tự nhiên ở nhiệt độ phòng từ 3 - 4 giờ
- Rã đông trong ngăn mát tủ lạnh từ 10 - 12 giờ.
2. Hâm nóng trong lò vi sóng 800W khoảng 2 - 3 phút

BẮP BÒ ÚC NẤU TIÊU XANH



Với bắp bò từ thịt bò Úc nổi tiếng với độ mềm, ngọt và tươi ngon. Thịt bò Úc thường có chất lượng vượt trội, với kết cấu mỡ và thịt hài hòa, mang đến món ăn thơm ngon, mềm mịn. Nổi bật với gia vị chính là hạt tiêu xanh đã làm tăng thêm hương thơm nồng nàn, cay nhẹ, giúp tăng thêm sự kích thích vị giác cho món ăn.

- **Thành phần:** Thịt bắp bò nhập khẩu Australia, quả tiêu xanh tươi, gừng tươi, sả tươi, nước mắm Khái Hoàn Phú Quốc.
- **Quy cách đóng gói:** 300g/túi
- **Bao bì đóng gói:** Chất liệu bao bì trực tiếp: túi PA/PE
- **Hướng dẫn sử dụng:** Làm nóng bằng lò vi sóng (800W) trong khoảng 2 - 3 phút. Dùng trực tiếp. Có thể dùng kèm với bánh mì đi kèm, hoặc với cơm trắng.

CƠM CHIÊN DƯƠNG CHÂU

Với sự kết hợp của hạt cơm được rang thơm vàng đều cùng nhiều nguyên liệu tươi ngon từ đa dạng rau củ cùng cá viên hành ớt, lạp xưởng chất lượng. Màu sắc hài hòa và hương vị độc đáo đã tạo nên một món ăn vô cùng dinh dưỡng và thích hợp cho mọi bữa ăn.

- **Thành phần:** Cơm (gạo, nước), rau hỗn hợp, trứng gà, dầu thực vật, cá viên hành ớt, lạp xưởng, hạt nêm, tỏi, dầu màu điều, chất điều vị (INS 621), muối I-ốt, đường tinh luyện, tiêu.
- **Quy cách đóng gói:** 250g/túi
- **Bao bì đóng gói:** Chất liệu bao bì trực tiếp: túi PA/PE
- **Hướng dẫn sử dụng :**
 - Cách 1: Dùng lò vi sóng, không cần rửa đông: Hâm nóng 2 -3 phút trong lò vi sóng với chế độ 1000W
 - Cách 2: Dùng chảo, rửa đông hoàn toàn: Làm nóng một ít dầu trên chảo, cho cơm vào xào đến khi nóng đều trong 3 phút.



Với hạt cơm được chiên vàng đều, tơi xốp, thấm gia vị một cách hoàn hảo. Kết hợp cùng thịt gà tươi ngon, được xé nhỏ, mềm ngọt, giúp cân bằng vị mặn của cá mặn chất lượng cao, được thái nhỏ, rang vàng thơm lừng, tạo nên điểm nhấn hương vị đậm đà. Để tăng thêm độ tươi mát và làm phong phú thêm món ăn còn có trứng gà cùng bắp cải cân bằng lại vị giác trong món ăn.

- **Thành phần:** Cơm: 67,5% (nước, gạo), dầu thực vật, trứng gà, bắp cải, thịt gà: 4%, khô cá mặn: 2,1% (cá thu, muối), hành lá, tỏi, hạt nêm, xì dầu, chất điều vị (INS621), đường tinh luyện, tiêu.
- **Quy cách đóng gói:** 250g/túi
- **Bao bì đóng gói:** Chất liệu bao bì trực tiếp: túi PA/PE
- **Hướng dẫn sử dụng :**
 - Cách 1: Dùng lò vi sóng, không cần rửa đông: Hâm nóng 2 -3 phút trong lò vi sóng với chế độ 1000W
 - Cách 2: Dùng chảo, rửa đông hoàn toàn: Làm nóng một ít dầu trên chảo, cho cơm vào xào đến khi nóng đều trong 3 phút.

CƠM CHIÊN GÀ XÉ CÁ MẶN



CƠM CHIÊN HẢI SẢN

Cơm chiên hải sản là sự lựa chọn hoàn hảo cho những ai yêu thích vị ngọt tự nhiên của hải sản hòa quyện trong từng hạt cơm vàng óng. Càng ngon miệng hơn với đa dạng loại rau kèm theo làm món ăn không chỉ mang lại hương vị thơm ngon mà còn cung cấp nguồn dinh dưỡng dồi dào, phù hợp cho mọi bữa ăn.

- **Thành phần:** Cơm (gạo, nước), rau hỗn hợp, dầu thực vật, mực, cá viên hành ớt, surimi hương cua, tép sấy, hạt nêm, tỏi, chất điều vị (INS 621), muối I-ốt, đường tinh luyện, tiêu, nghệ.
- **Quy cách đóng gói:** 250g/túi
- **Bao bì đóng gói:** Chất liệu bao bì trực tiếp: túi PA/PE
- **Hướng dẫn sử dụng :**
 - Cách 1: Dùng lò vi sóng, không cần rửa đông: Hâm nóng 2 -3 phút trong lò vi sóng với chế độ 1000W
 - Cách 2: Dùng chảo, rửa đông hoàn toàn: Làm nóng một ít dầu trên chảo, cho cơm vào xào đến khi nóng đều trong 3 phút.



THỊT HEO KHO TRỨNG CÚT

Mang đến sự kết hợp hài hòa giữa trứng cút nhỏ xinh, mềm mịn, vừa miệng kết hợp với từng miếng thịt heo tươi béo mà không ngấy, mang đến cảm giác ấm áp, gần gũi của những bữa cơm gia đình.

Điểm đặc biệt của thịt heo kho trứng cút nằm ở nước kho sánh mịn, được nấu từ nước dừa tươi được nêm nếm vừa vặn từ đường, nước mắm và các loại gia vị truyền thống. Khi thưởng thức, bạn sẽ cảm nhận được vị mặn ngọt hài hòa. Trứng cút

- **Thành phần:** Thịt heo, trứng cút, đường, muối, bột ngọt, nước mắm, màu caramel, ớt.
- **Quy cách đóng gói:** 1Kg/ túi
- **Bao bì đóng gói:** Chất liệu bao bì trực tiếp: PA/PE
- **Hướng dẫn sử dụng:** Mở gói bao bì và hâm nóng sản phẩm bằng nồi/chảo đến khi nóng đều là được hoặc bằng lò vi sóng (800W) trong 3 - 5 phút.



CÁ BASA KHO

Mang đậm hương vị dân dã nhưng đầy quyến rũ. Với nguyên liệu chính là cá basa tươi ngọt, được kho cùng các gia vị truyền thống, món ăn này gợi nhớ về những bữa cơm gia đình ấm cúng, thân thuộc.

Thịt cá basa mềm, béo tự nhiên, khi được kho thấm đều trong nước màu cánh gián óng ánh và gia vị đậm đà, tạo nên một món ăn hài hòa giữa vị mặn, ngọt và cay nhẹ. Cá được ướp với nước mắm hảo hạng, tiêu, hành, tỏi và chút đường.

Tăng thêm hương vị đặc trưng cho món cá basa kho nằm ở kết cấu đậm đà, sọng sánh, vừa đủ độ sệt của nước sốt kho cá để quyến lấy cơm trắng, khiến bất cứ ai cũng khó cưỡng lại.

- **Thành phần:** Cá basa, đường, muối, bột ngọt, nước mắm, màu caramel, ớt, hành lá, hành tím, tỏi.
- **Quy cách đóng gói:** 1Kg/ túi
- **Bao bì đóng gói:** Chất liệu bao bì trực tiếp: PA/PE
- **Hướng dẫn sử dụng:** Mở gói bao bì và hâm nóng sản phẩm bằng nồi/chảo đến khi nóng đều là được hoặc bằng lò vi sóng (800W) trong 3 - 5 phút.



XÍU MẠI XỐT CÀ

Những viên xiu mai được làm từ thịt heo xay nhuyễn, kết hợp cùng hành lá, hành tím, tỏi băm nhỏ và các gia vị nêm nếm vừa phải. Sau khi được nặn thành viên tròn, xiu mai được hấp chín mềm, giữ trọn hương vị ngọt tự nhiên của thịt. Phần sốt cà chua chính là linh hồn của món ăn, được chế biến từ cà chua tươi chín mọng thơm lừng, được nêm thêm chút đường, nước mắm để tạo nên vị chua ngọt hài hòa. Khi xiu mai ngập trong sốt cà, từng viên thấm đẫm hương vị, mang đến sự bùng nổ trong từng miếng cắn.

- **Thành phần:** Thịt heo, cà chua, hành lá, tỏi, hành tím, đường, muối, bột ngọt.
- **Quy cách đóng gói:** 1Kg/ túi
- **Bao bì đóng gói:** Chất liệu bao bì trực tiếp: PA/PE
- **Hướng dẫn sử dụng:** Mở gói bao bì và hâm nóng sản phẩm bằng nồi/chảo đến khi nóng đều là được hoặc bằng lò vi sóng (800W) trong 3 - 5 phút.



CÁ LÓC KHO

Cá lóc kho là món ăn truyền thống của người Việt, mang đậm hương vị quê hương. Được chế biến từ cá lóc tươi ngon, món ăn này kết hợp giữa nguyên liệu giản dị và cách nấu dân dã, mang lại sự tinh tế khó quên trong từng miếng cá.

Thịt cá lóc chắc, ngọt tự nhiên, sau khi được làm sạch, thường được ướp với các gia vị đậm đà như nước mắm, đường, tiêu, hành tỏi băm nhuyễn và chút nước màu từ đường thắng tạo nên hương vị vừa béo, vừa mặn ngọt hài hòa, thơm ngon mà còn rất giàu dinh dưỡng và khoáng chất tốt cho sức khỏe.

- **Thành phần:** Cá lóc, đường, muối, bột ngọt, nước mắm, màu caramel, ớt, hành lá, hành tím, tỏi.
- **Quy cách đóng gói:** 1Kg/ túi
- **Bao bì đóng gói:** Chất liệu bao bì trực tiếp: PA/PE
- **Hướng dẫn sử dụng:** Mở gói bao bì và hâm nóng sản phẩm bằng nồi/chảo đến khi nóng đều là được hoặc bằng lò vi sóng (800W) trong 3 - 5 phút.



MẮM CHƯNG THỊT

Sự kết hợp độc đáo giữa hương vị đặc trưng của mắm cá và vị ngọt thơm của thịt băm đã tạo nên một món ăn không chỉ thơm nồng, mặn mà, béo ngậy nhưng vẫn rất cân đối, dễ ăn và vô cùng giản dị, đầy sức hút.

Món ăn được chế biến từ mắm cá (mắm cá lóc, cá linh hoặc cá sặc) hòa quyện với thịt heo băm nhuyễn, trứng gà và các gia vị như ớt, tiêu xay, và đường. Hỗn hợp này sau khi được trộn đều sẽ được hấp cách thủy cho đến khi chín mềm. Một lớp lòng đỏ trứng được phết lên bề mặt khi hấp gần xong để tạo màu vàng óng bắt mắt.

- **Thành phần:** Mắm, thịt heo, trứng gà, mỡ heo, đường, muối, bột ngọt, tiêu xay, ớt.
- **Quy cách đóng gói:** 1Kg/ túi
- **Bao bì đóng gói:** Chất liệu bao bì trực tiếp: PA/PE
- **Hướng dẫn sử dụng:** Mở gói bao bì và hâm nóng sản phẩm bằng nồi/chảo đến khi nóng đều là được hoặc bằng lò vi sóng (800W) trong 3 - 5 phút.



TÔM RIM THỊT

Tôm được làm sạch, bỏ đầu, và thịt heo thái mỏng vừa ăn. Tất cả được xào cùng gia vị đặc trưng, thơm lừng, mang hương vị mặn mà của nước mắm, vị ngọt tự nhiên từ tôm và thịt, hòa quyện cùng chút cay nhẹ của ớt, làm tăng thêm phần hấp dẫn. Tôm dai dai, thịt mềm ngậy tan ngay trong miệng, nước sốt sánh quyện vừa đậm đà vừa thơm lừng.

- **Thành phần:** Tôm, thịt heo, đường, muối, bột ngọt, nước mắm, màu caramel, hành lá.
- **Quy cách đóng gói:** 1Kg/ túi
- **Bao bì đóng gói:** Chất liệu bao bì trực tiếp: PA/PE
- **Hướng dẫn sử dụng:** Mở gói bao bì và hâm nóng sản phẩm bằng nồi/chảo đến khi nóng đều là được hoặc bằng lò vi sóng (800W) trong 3 - 5 phút.



CANH RONG BIỂN THỊT BĂM

Canh rong biển có vị ngọt thanh tự nhiên từ nước dùng và rong biển được nêm nếm vừa vị, đậm đà, hòa quyện cùng thịt tươi ngon thanh nhẹ giúp cân bằng hương vị và làm món canh thêm phần bổ dưỡng, nhẹ nhàng nhưng đầy sức hút.

- **Thành phần:** Thịt heo, rong biển, hành lá, đường, hạt nêm, muối.
- **Quy cách đóng gói:** 1Kg/ túi
- **Bao bì đóng gói:** Chất liệu bao bì trực tiếp: PA/PE
- **Hướng dẫn sử dụng:** Mở gói bao bì và hâm nóng sản phẩm bằng nồi/chảo đến khi nóng đều là được hoặc bằng lò vi sóng (800W) trong 3 - 5 phút.

CANH KHỔ QUA NHỒI THỊT

Khổ qua được làm sạch nhồi cùng thịt heo xay đã được trộn đều nấm mèo băm nhỏ, hành lá, gia vị, tạo thành hỗn hợp nhân thơm ngon. Canh khổ qua với hương vị đặc trưng không chỉ thơm ngon mà còn tốt cho sức khỏe. Với sự hòa quyện độc đáo giữa vị đắng nhẹ của khổ qua và vị ngọt thanh từ nhân thịt, nước dùng. Đây là món ăn vừa giản dị, vừa thanh mát, phù hợp với khẩu vị của nhiều người.

- **Thành phần:** Khổ qua, thịt heo, nấm mèo, hành lá, hành tím, nước mắm, đường, hạt nêm, bột ngọt, muối, dầu mè, tiêu đen.
- **Quy cách đóng gói:** 1Kg/ túi
- **Bao bì đóng gói:** Chất liệu bao bì trực tiếp: PA/PE
- **Hướng dẫn sử dụng:** Mở gói bao bì và hâm nóng sản phẩm bằng nồi/chảo đến khi nóng đều là được hoặc bằng lò vi sóng (800W) trong 3 - 5 phút.



EASY
TO COOK
@MAGICAL TO
YOUR MEALS



TOP FRESH

THỰC PHẨM TƯƠI SỐNG - FRESH FOOD

"*Tươi ngon, Chất lượng, và An toàn*" được bảo toàn trong từng sản phẩm, đảm bảo mỗi món ăn luôn tuyệt hảo. Nguồn cung cấp thực phẩm đáng tin cậy, luôn sát cánh cùng những người làm bếp để tạo nên những món ăn không thể chối từ.

"*Freshness, Quality, and Safety*" preserved in each product to ensure every bite is as good as it gets. A trustworthy source of ingredients that accompany every chef in crafting exquisite dishes.



THỰC PHẨM TƯƠI SỐNG FRESH FOOD

Sản phẩm thủy hải sản đông lạnh là giải pháp hoàn hảo giúp bạn tận hưởng hương vị biển cả ngay trong bếp nhà mình. Nhanh chóng, tiện lợi, thơm ngon, nguồn hải sản được chọn lọc kỹ lưỡng, đảm bảo đạt chuẩn chất lượng trước khi được đông lạnh và đóng gói cẩn thận. Điều quan trọng là, quá trình đông lạnh giúp giữ lại hầu hết dinh dưỡng và hương vị tươi ngon của hải sản, ngay cả sau thời gian dài.

Frozen seafood products are the perfect solution to help you enjoy the taste of the sea right in your kitchen. Fast, convenient, delicious, seafood sources are carefully selected, ensuring quality standards before being frozen and carefully packaged. Importantly, the freezing process helps retain most of the nutrition and fresh flavor of seafood, even after long periods of time.



TOP FRESH 1:

Hải sản cao cấp: bào ngư, cá hồi, hải sâm, sò điệp, nhum biển.

High-quality seafood: abalone, salmon, sea cucumber, scallops, sea urchins.

TOP FRESH 2:

Nhóm Cá biển: Cá đồng cò làm sạch, Cá tráo, Cá Chém Fillet không da, Cá Mú Fillet, Cá Chém Fillet còn da, Cá Lưỡi trâu Fillet hình dạng tự nhiên, Cá lưỡi trâu Fillet ống, Cá lưỡi trâu Fillet thanh, cá Chém nguyên con, Cá Thu nguyên con, Cá Hổ cắt khúc, cá Mú nguyên con.

Group of marine fish: Cleaned flag fish, Pangasius, Seabass Fillet without skin, Grouper Fillet, Seabass Fillet with skin, Buffalo Tongue Fish Fillet in natural shape, Buffalo Tongue Fish Fillet tube, Buffalo Tongue Fish Fillet bar, whole seabass, whole mackerel, cut tiger fish, whole grouper fish.

TOP FRESH 3:

Nhóm cá nước ngọt: Chả cá thác lát, Lươn khúc, Lươn khoanh (nguyên con).

Freshwater fish group: Fish cake, Eel chunks, Eel rings (whole).



TOP FRESH 4:

Nhóm hải sản giáp xác: Tôm thẻ, Ghẹ lột.

Crustacean seafood group: Vannamei shrimp, Softshell crab.

TOP FRESH 5:

Nhóm rau tươi: cải bẹ xanh, cải ngồng, rau muống, cải thìa, xà lách,...

Nhóm củ & quả: Olive Xanh Không Hạt, Olive Xanh Trái Nhỏ Còn Hạt Ngâm, Cà Chua Cắt Nhỏ, Đậu Hà Lan, Bắp ngọt hạt, dưa chuột ngâm, mớ muối khô, củ cải muối,...

Nhóm trái cây: hồng treo gió Đà Lạt, việt quất nguyên trái, nam việt quất nguyên trái, dâu tây tươi, mâm xôi đen nguyên trái, mâm xôi đỏ nguyên trái, kiwi vàng cắt lát,...

Fresh vegetables group: mustard greens, kale, water spinach, bok choy, lettuce, etc.

Root group: Seedless Green Olives, Soaked Small Green Olives with Seeds, Chopped Tomatoes, Peas, Sweet Corn, Pickled Cucumbers, Dried Pickled Apricot, Pickled Radish, etc.

Fruit group: Da Lat persimmon, whole blueberries, whole cranberries, fresh strawberries, whole black raspberries, whole red raspberries, sliced yellow kiwi, etc.

EASY
TO COOK
@MAGICAL TO
YOUR MEALS



VUA BẾP KING'S SPICES

GIA VỊ CHẾ BIẾN - COOKING SPICES

Nước chấm, sốt và gia vị:

Đã qua chế biến và đóng gói sẵn, những nguyên liệu khác biệt này chính là bí quyết tạo nên những trải nghiệm độc đáo cho mỗi món ăn ngon.

Dipping sauces, condiments, and spices:

Pre-processed and packaged, these distinct ingredients are the secret to creating unique experiences for every delicious dish.



GIA VỊ CHẾ BIẾN KING'S SPICES

Gia vị Việt Nam được biết đến là vô cùng đa dạng và phong phú. Nhờ hương vị kích thích của gia vị món ăn sẽ trở nên hoàn hảo và thơm ngon hơn.

A beloved comfort food in many cultures, are a versatile dish in Vietnamese cuisine. Dumplings are often filled with a mixture of flavorful meats or seafoods and vegetables, steamed to perfection and served with a tangy dipping sauce for a delightful culinary experience.

Vua Bếp 1
King's spices 1

Vua Bếp 2
King's spices 2

Vua Bếp 3
King's spices 3

Vua Bếp 1

- Gia vị phở bò truyền thống
- Gia vị bún riêu chay/mặn
- Gia vị hủ tiếu
- Gia vị ướp thịt nướng truyền thống
- Gia vị ướp thịt nướng BBQ
- Gia vị cá/thịt kho hoàn chỉnh
- Gia vị canh chua hoàn chỉnh
- Gia vị sườn xào chua ngọt hoàn chỉnh

King's spices 1

- Traditional beef pho seasoning
- Vegetarian/salty vermicelli seasoning
- Noodle seasoning
- Traditional barbecue marinade
- Spices for marinating BBQ meat
- Complete braised fish/meat seasoning
- Complete sour soup seasoning
- Complete stir-fried sweet and sour rib seasoning

Vua Bếp 2

- Nước mắm chấm truyền thống
- Nước tương chấm truyền thống
- Nước tương tỏi ớt pha sẵn
- Nước mắm tỏi ớt pha sẵn
- Mắm nêm pha sẵn

King's spices 2

- Traditional fish sauce
- Traditional soy sauce
- Prepared chili garlic soy sauce
- Prepared chili garlic fish sauce
- Prepared seasoning sauce

Vua Bếp 3

- Sốt tôm khô
- Sốt sa tế cháy tỏi
- Muối ớt xanh lá chanh
- Muối ớt đỏ chấm chéo
- Sốt ướp muối ớt mạch nha
- Sốt gỏi chanh dây
- Sốt muối ớt xiêm
- Sốt chiên mắm tỏi

King's spices 3

- Dried shrimp sauce
- Burnt garlic satay sauce
- Lime green chili salt
- Salt and red chili sauce
- Salted chilli malt sauce
- Passion fruit salad sauce
- Siamese chili salt sauce
- Fried garlic sauce





**EASY
TO COOK**
@MAGICAL TO
YOUR MEALS

TOP VEGAN

SẢN PHẨM CHAY - VEGETARIAN PRODUCTS

Thực phẩm chay đã được chế biến sẵn:

Sự kết hợp độc đáo giữa nguyên liệu, màu sắc và hương vị trong từng món chay không chỉ mang đến cho bạn trải nghiệm ẩm thực tuyệt vời mà còn đem lại cảm giác nhẹ nhàng, tốt cho sức khỏe và tinh thần.

Pre-processed vegetarian food:

The unique blend of ingredients, colors, and flavors in each vegetarian dish offers not only a fantastic culinary experience but also a light, healthful, and spiritually uplifting sensation.



TOP VEGAN TOP VEGAN

- Há cảo chay
- Chả giò chay
- Xíu mại chay
- Bánh xếp chay
- Bánh bao sữa trứng
- Rau củ tẩm bột
- Cá tẩm bột chay
- Tôm tẩm bột chay
- Tôm/cá chay tẩm gia vị
- Chả chay
- Heo quay chay
- Gia vị chay các loại
- Vegetarian dumplings
- Vegetarian spring rolls
- Vegetarian Vietnamese meat balls
- Vegetarian meat dumplings
- Custard dumplings
- Breaded vegetables
- Vegetarian breaded fish
- Vegetarian breaded shrimp
- Vegetarian shrimp/fish seasoned with spices
- Vegetarian rolls
- Vegetarian roast pork
- Vegetarian spices of all kinds

QUIN A

QUIN A

MÌ & PHỞ ĂN LIỀN - INSTANT NOODLES & PHO

Mì & Phở gói Quin A giải pháp hoàn hảo cho những bữa ăn nhanh chóng nhưng vẫn đầy đủ hương, chất lượng và tiện lợi. Đặc biệt, Quin A còn mang đến sự kết nối với hương vị truyền thống của quê hương. Với Quin A, bạn sẽ cảm nhận được vị ngon đậm đà của món ăn Việt dù ở bất cứ đâu.

Quin A instant noodles & pho are the perfect solution for quick meals that are still full of flavor, quality and convenience. In particular, Quin A also brings a connection with the traditional flavors of the homeland. With Quin A, you will feel the rich deliciousness of Vietnamese dishes wherever you are.



**EASY
TO COOK**
@MAGICAL TO
YOUR MEALS

QUIN A

MÌ & PHỞ ĂN LIỀN
Instant noodle & pho



➤ **Các loại mì gói:** mì gói tôm chua cay, mì gói ô liu chua cay, mì gói bò hầm cải chua, mì gói sườn heo hầm ngũ quả.

➤ **Các loại Phở gói:** phở bò, phở gà, phở xào hải sản, phở xào chua cay.

➤ **Các loại Miến gói:** miến lẩu thái, miến măng vịt, miến thịt băm, miến hải sản, miến bò chua ngọt.

➤ **Bún tươi hoặc ăn liền:** Bún giò heo, bún tôm chua cay, bún mắm, bún hải sản tomyum

➤ **Types of instant noodles:** spicy and sour shrimp instant noodles, spicy and sour olive instant noodles, beef stewed noodles with sour mustard greens, pork rib instant noodles with fruit stew.

➤ **Types of Instant Pot Pho:** beef pho, chicken pho, stir-fried seafood pho, stir-fried spicy and sour pho.

➤ **Types of instant noodles:** Thai hot pot vermicelli, duck bamboo shoot vermicelli, minced meat vermicelli, seafood vermicelli, sweet and sour beef vermicelli.

➤ **Fresh or instant rice noodles:** Pork trotter rice noodles, spicy and sour shrimp rice noodles, fish sauce rice noodles, tomyum seafood rice noodles

