CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM CJ CẦU TRE
M.S.D.N: 0300629913-C.T.C.P
Q.TÂN PHÚ-TP. HỒ CHÍ MINH

CJ FOODS

Cầu Tre
THUẦN PHONG MỸ VỊ

NGŨ VỊ THĂNG HOA BÙNG HƯƠNG ĐƯỢM VỊ

Nem Nướng

— Thịt thơm hảo hạng - Gia vị thơm lừng —

KHÔNG CẦN RÃ ĐÔNG

250g | 05 CÂY | 18°C TRỞ ĐÔNG | NGON NHẤT KHI NƯỚNG

CJ FOODS Cầu Tre THUẦN PHONG MỸ VỊ **Nem Nướng**

CJ FOODS Cầu Tre THUẦN PHONG MỸ VỊ **Nem Nướng**

TỪ LÂU, NEM NƯỚNG LÀ MÓN ĂN NỔI TIẾNG VÀ ĐẦY TỰ HÀO CỦA CẦU TRE. NEM NƯỚNG CẦU TRE NGON NHỜ VÀO BÍ QUYẾT CHÚNG TÔI TRÂN QUÝ GÌN GIỮ SUỐT HƠN 30 NĂM QUA.

1 THỊT THƠM HẢO HẠNG

Thịt ngon tuyển chọn: được chọn từ nguồn thịt chất lượng dầm bào sau khi chiên hoặc nướng vẫn giữ trọn được từng thớ thịt ngọt ngon nóng hổi.

Tỷ lệ nạc mỡ lý tưởng: nạc vừa đủ để nem không bị mau khô khi chế biến. Phần mỡ vừa phải để ngày mùi thơm béo nhưng lại không gây ngán.

Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa, không bao gồm tất cả các thành phần như hình quảng cáo.

2 GIA VỊ THƠM LỪNG

Gia vị nêm nếm đậm đà nhưng không lấn át vị ngọt thơm vốn có của thịt.

Ngũ vị hương đặc trưng thơm nhẹ nhàng, vương vấn đến khó quên.

NEM NƯỚNG

THÀNH PHẦN: Thế hệ 224%, tôi, dương, ghiền tôi, rau quả, đậm đà, nhiều chất dầu vị (1211 mùi, bình, bất nội khắt tạo xốp, 300 kl, tinh bột khoai mì, chất dầu chính độ ẩm 3,4 l và 450 l, ngũ vị hương 0,12%.

Thông tin cảnh báo: Không sử dụng cho người dị ứng hoặc mẫn cảm với các thành phần trên. Không sử dụng sản phẩm nếu bạn sử dụng.

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN: Bảo quản ở nhiệt độ 4 - 18 °C hoặc ngăn đá tủ lạnh.

THỜI HẠN SỬ DỤNG: 12 tháng kể từ ngày sản xuất. Ngày sản xuất, hạn sử dụng in trên bao bì.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG:

180°C | KHÔNG CẦN RÃ ĐÔNG | Nướng bằng bếp than hoặc lò nướng khoảng 180°C

140°C - 170°C | Chiên ở nhiệt độ 140°C - 170°C, thời gian khoảng từ 5 - 6 phút tùy vào đều vừa dùng được.

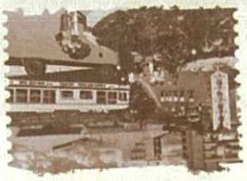
Sản phẩm của: CJ FOODS Cầu Tre
CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM CJ CẦU TRE
Địa chỉ: 125/208 Lương Thế Vinh, phường Tân Thới Hòa, quận Tân Phú, TP Hồ Chí Minh, Việt Nam
Điện thoại: 1228 38 28 2642
Sản xuất tại Việt Nam
8 934717 411038

CJ FOODS Cầu Tre THUẦN PHONG MỸ VỊ

— SINCE 1983 —

"Thuần phong" cốt cách ẩm thực việt Cầu Tre gói trọn "mỹ vị" xưa.

39 năm phụng sự gia đình Việt, những người con Cầu Tre chưa từng ngừng cố gắng nâng tầm những tinh hoa của nền ẩm thực dân tộc. Từ hào đi qua hơn 50 quốc gia, với tấm chân tình mang trọn vẹn bản sắc Việt đến từng bữa cơm gia đình, những người con xa xứ, những thực khách lỡ nhớ thương hương vị đậm đà nơi đây.

Trải qua gần 4 thập kỉ, với tấm niềm chỉ khi gìn giữ từng bí quyết ẩm thực truyền thống bằng cả tâm hồn, mới có thể làm cho từng sản phẩm ngon đến nao lòng. Mỗi sớm, cây chà lụa Cầu Tre vẫn được già đều - gói trọn trong lá chuối xanh, cuốn chả giò ngày ngày vẫn được cuộn trên phần nhân thơm mềm bên trong lớp bánh tráng mỏng mảnh, giòn rụm, đậm vàng đặc biệt.

Cứ như vậy, từng sản phẩm được ra đời mang cung cách của hồn Việt xưa và trọn hương vị tình tuỳ cho thực khách Việt ngày nay.