



# Xủi Cảo

WONTON

Chọn ăn ngon sống khỏe!  
**KHÔNG CHẤT BẢO QUẢN\***

KHÔNG CẦN RA ĐÓNG  
KHỐI LƯỢNG TÍNH 200g  
-18°C TRỮ ĐÔNG



# Xủi Cảo

**XỦI CẢO**

**HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG:** Không cần ra đông. Rửa sạch dưới vòi nước lạnh. Dùng đũa để nhấc từng gói riêng biệt. Dùng đũa để nhấc từng gói riêng biệt.

**TRÌNH PHÁC:** Rửa sạch ở 15°C. Rửa sạch dưới vòi nước lạnh. Rửa sạch dưới vòi nước lạnh. Rửa sạch dưới vòi nước lạnh. Rửa sạch dưới vòi nước lạnh.

**SINH GIẢN CẢM:** Không cần ra đông. Rửa sạch dưới vòi nước lạnh. Dùng đũa để nhấc từng gói riêng biệt.

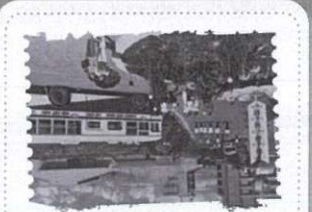
**Điện thoại:** (028) 3282 2642

**175/208 Lương Thế Vinh, Phường Tân Phú, Quận Tân Phú, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam**

**CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM CJ CẦU TRE**

Sản phẩm của CJ FOODS

8 934717 361012



"Thuần phong" chỉ cách làm thực vật

SINCE 1993

THUẦN PHONG MỸ VỊ

**Cầu Tre gọi trọn "MỸ VỊ" xưa.**

37 năm phong sự gia đình Việt, những người con Cầu Tre chưa ngừng cố gắng nâng tầm những tinh hoa của ẩm thực dân tộc. Từ thế hệ cha mẹ 50 quốc gia, với tâm hồn Việt Nam và tinh thần cầu tiến không ngừng nghỉ, chúng ta đang nỗ lực để mang đến cho bạn những sản phẩm được ra đời mang cùng chất lượng, đảm bảo vệ sinh và an toàn tuyệt đối. Cầu Tre luôn chú trọng vào chất lượng và hương vị tinh túy cho thực khách Việt Nam.

**XỦI CẢO CẦU TRE**

HÒA QUYÊN TINH HOA

**Lớp vỏ ngoài vàng giòn**  
Bột vỏ bánh được trộn thật đều và mịn với tác dụng tương, để khi cắn sẽ được lớp vỏ mỏng, mềm thơm đúng chuẩn.

**Bì quyết như hoa hồng**  
Ngọt ngào nguyên liệu tươi ngon, nhân còn đặc biệt hơn cả ở thành phần cá biển - bì quyết để nhân có được độ giòn cũng độ dai ngon đặc trưng.

**Sức hấp quyến rũ hoa**  
Lớp vỏ mềm thơm sẽ hòa vào phần nhân tươi vị, độ béo ngọt của nhân quyến rũ vì thanh thơm của vỏ. Tất cả tan dần trong khoảng miệng tạo nên vị ngon đến nao lòng.



# Cầu Tre

THUẬN PHONG MỸ VIỆT

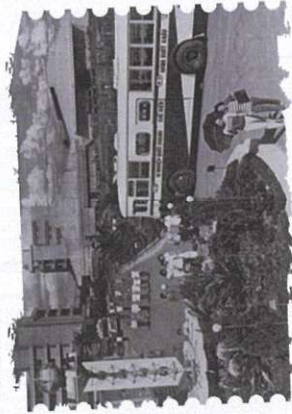
SINCE 1983

## “Thuận phong” cốt cách ẩm thực Việt Cầu Tre gói trọn “mỹ vị” xưa.

37 năm phong 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 tầm chân tình mang trọn vẹn bản sắc Việt đến từng bữa cơm gia đình, những người con xa xứ, những thực khách lơ nhớ hương hương vị đậm đà nơi đây.

Trái qua gần 4 thập kỉ, với tâm niệm 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 lùa Cầu Tre vẫn được già đều - gói tròn trong lá chuối xanh, cuộn chặt giò ngày ngày vẫn được cuộn tròn phần nhân thơm mềm bên trong lớp bánh trắng mỏng manh, giòn rụm, đậm vàng đặc biệt.

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



# XÙI CÁO CẦU TRE

## HÒA QUYẾN TINH HOA



**Lớp vỏ ngoài vàng giòn**

Bột vỏ bánh được trộn thật đều và mịn với **tốc độ lý tưởng**, để khi cán sẽ được lớp vỏ mỏng, mềm thơm đúng chuẩn.



**Bì quyết nhân hảo hạng**

Ngoài nguồn nguyên liệu tươi ngon, nhân còn đặc biệt hơn cả ở thành phần  **cá biển** - bì quyết để nhân có được độ quyện cùng độ dai ngon đặc trưng.

## SỰ HÒA QUYẾN TINH HOA

Lớp vỏ mềm thơm sẽ hòa vào phần nhân tròn vị, độ béo ngọt của nhân quyện vào vị thanh thơm của vỏ. Tất cả tan dần trong khoang miệng tạo nên vị ngon đến nao lòng



## XÙI CÁO

**THÀNH PHẦN:** Da bánh 47,1% (bột mì, nước, chất làm dày (1,20, 415, 407, 472), muối, bột nghệ), thịt heo, củ sắn, nếp mướt, cá tra, tôm, cá rôc, lòng bít báp, surimi cá đóng 1,0%, đường, hành tím, chất điều vị (621), muối, bột hương thực, dầu mè, tỏi, chất làm dày (1414), gluten lúa mì, tiêu, nước mắm, dextrose monohydrate, chất làm ẩm (452, 4511), hương liệu hải sản tự nhiên và giống tự nhiên.

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

**HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN:** Bảo quản ở nhiệt độ -18°C hoặc lạnh để lâu.

**NGÂN SÀN XUẤT, HẠN SỬ DỤNG:** in trên bao bì.

**HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG:**  **KHÔNG CÁN RÃ ĐỒNG**

Hộp cách thủy trong 5 - 7 phút từ lúc nước sôi là dùng được.

Nếu canh: nấu nước sôi cho gạo vào, thả xôi vào vỏ khoảng 3 - 5 phút, cho thêm ít hành, ngò là dùng được.

Khi dầu nóng sôi tầm (170 °C) cho sản phẩm vào chiên trong dầu khoảng từ 3 - 5 (phút) thấy vàng đều, vớt ra để ráo dầu là dùng được.



Sản xuất tại Việt Nam

Sản phẩm của:  
**CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM CẦU TRE**

175/208 Lương Thế Vinh, phường Tân Thới Hòa, Quận Tân Phú, thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

Điện thoại: (028) 3928 2642

(\* ) Không chứa chất Sorbat và Benzotat