

?

Tám Khaodak



G?o tám Khaodak (hay còn g?i là g?o tám Thái Campuchia) cho h?t m?y, thon dài, tr?ng và r?t ??u h?t không nh? g?o tám th??ng, khi n?u cho c?m d?o, ngon. ??c bi?t là có h??ng th?m t? nhiên.

?ánh giá: Ch?a có ?ánh giá



[H?i v? s?n ph?m này](#)

Chi ti?t



G?o tám Khaodak có ngu?n g?c t? gi?ng lúa Khaodokmali và RD15 c?a Thái Lan ???c nh?p n?i trên các ru?ng lúa Campuchia thông qua quá trình trao ??i l?u thông hàng hóa c?a các nông h? khu v?c vùng biên Thái-Cam.

Là gi?ng lúa m?i có tính c?m quang nh?ng l?i r?t h?p v?i l?i canh tác và th? nh??ng c?a vùng ??ng b?ng Campuchia, ??c bi?t vào v? mùa t? tháng 5 t?i tháng 10.

Thóc lúa ???c nh?p kh?u tr?c

típ v? Vi?t Nam và ???c phân
ph?i b?i ___ t? n?m 2006.

Tám khaodak Campuchia có
???c ?i?m r?t riêng: h?t nh? dài,
trong, c?ng bóng và ??u t?m
t?p không nh? g?o tám
th??ng. Nó còn ???c bi?t ? ch?
không ph?i ch? th?m khi g?o
?ã thành c?m mà ngay c? khi
còn là h?t g?o ?ã th?m m?t
c?m giác d? ch?u. N?u dùng
c?m g?o tám n?u niêu ??t s?
cho m?t c?m giác d?o ng?t
nhè nh? n?i cu?ng h?ng, th?t
tuy?t!

G?o khaodak ?ã chí?m ???c
tình c?m c?a các bà n?i tr?
su?t th?i gian qua, ?ây là ??ng
l?c ?? --- ph?i luôn không
ng?ng hoàn thi?n s?n ph?m
ngày càng s?ch h?n, ngon h?n
t? khâu ch?n l?a thóc lúa, xay
xát ch? bi?n ??n khi giao t?i
tay ng??i tiêu dùng thân m?n.

G?o hi?n ???c tr?ng bày gi?i
thi?u r?ng rãi trên các kênh
th? tr??ng nh? ??i Lý
G?o, Siêu Th? G?o, G?o
Khách S?n, G?o Nhà Hàng,
G?o bi?u t?ng Khu Công
Nghip...

- **Tiêu chu?n:** Xu?t kh?u,
nguyên ch?t 100%, không pha
tr?n.



- **T? L? T?m:** 5%

- **?? ?m:** < 15%



- **?óng gói:** 5kg, 10kg,
25kg, 50kg

- **???c tính:**

+ H??ng v? t? nhiên

+ Ng?t c?m, d?o c?m

*Qui cách bao bì
gia công theo
yêu c?u: Kín
Xanh, Én H?ng,
Én Cam, Ch?
Thái, Ch? Vi?t
....*

Thành ph?n:

- Năng l??ng (375 kcal / 100g)
- Ch?t x? th?c ph?m 1.4 g
- Ch?t béo 0.68 g
- Protein 7.13 g
- Cacbon hy?rát 80 g
- ???ng 0.12 g
- N??c 11.62 g
- Canxi 28 mg (3%)
- S?t 0.80 mg (6%)
- Magiê 25 mg (7%)

H??ng d?n b?o qu?n g?o:

- + ?? n?i khô ráo và thoáng mát
- + ??y kín sau khi m? bao, tránh côn trùng xâm nh?p và mùi l?.