

?

Gạo Tám Hải Hậu



Gạo Tám Hải Hậu là loại gạo S?n c?a vùng châu th? sông H?ng. G?o cho h?t nh?, thon dài. G?o n?u cho c?m th?m, d?o ??m ?à, ch?t l??ng tuy?t h?o l?ng danh kh?p ch?n vùng quê.

Ảnh giá: Ch?a có ảnh giá



[H?i v? s?n ph?m này](#)

Chi tiết



Nam ??nh n?i ti?ng là ??t c?a h?i hè, chùa, ph? và có nhi?u ??c s?n t? nông nghi?p. M?t trong s? nh?ng s?n v?t n?i ti?ng ó là gạo tám Hải Hậu. M?t trong nh?ng lo?i **G?o ??c S?n** c?a vùng châu th? sông H?ng.

G?o Hải Hậu có h??ng th?m c?a nh?ng ch?t chiu hôm s?m ngoài ??ng, có v? ng?y, d?o, m?m, màu gạo khi thành c?m tr?ng nõn nà. G?o tám Hải Hậu luôn là món quà quê h??ng ?áng quý mà m?i ng??i dân Hải Hậu ??u l?y làm t? hào.

H?t g?o thon, dài m?ng mình,
m?u tr?ng xanh nh? cô con gái
"m?ng mà hay h?t". Ch? c?n
m?t v?c g?o nh? c?ng ?ã to?
mùa th?m ngát. N?i c?m v?a
chín t?i, hé m? n?p vung là
trong nhà, ngoài ngõ ?ã ng?i
th?y mùi th?m l?ng. C?m tám
dù ?n nóng hay ?n ngu?i c?ng
??u r?t ngon mi?ng. C?m nóng
?n v?i cá kho khô là nh?t. Nhà
nghèo ?n c?m tám v?i mu?i
v?ng, ?n mãi c?ng không chán.
?i?u ??c bí?t c?a c?m tám là r?t
d?o, th?m, nên ?? lâu c?ng
không b? khô hay m?t ?i h??ng
v? v?n có, vì v?y ng??i nông
dân có th? ?n c?m b?t c? khi
nào ?ói. G?o Tám H?i H?u t?
lâu ?ã s? l?a ch?n không th?
thi?u c?a t?t c? m?i gia ?ình.

S?n ph?m hi?n ???c **FAS VI?T
NAM** cung c?p r?ng rãi các
kênh trên th? tr?ng nh? ??i
**Lý G?o, Siêu Th? G?o, G?o
Khách S?n, G?o Nhà Hàng,
G?o b?p ?n Khu Công
Nghì?p...**



Tiêu chu?n: Xu?t kh?u,
không ch?t b?o qu?n.

T? L? T?m: 5%

?? ?m: < 15%

?óng gói: 5kg, 10kg, 25kg,
50kg

??c tính:

+ H??ng v? t? nhiên, th?m
nhì?u

+ Ng?t c?m, h?t s?n ch?c, dai
c?m, ??m c?m

Thành ph?n dinh d??ng/100g

- Năng l??ng (365 kcal / 100g)
- Ch?t x? th?c ph?m 1.3 g
- Ch?t béo 0.66 g
- Cacbon hy?rát 79 g
- ???ng 0.12 g
- Protein 7.13 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?.