

?

## Gạo Tám Hải Hậu



Gạo Tám Hải Hậu là loại gạo S?n c?a vùng châu th? sông H?ng. Gạo cho h?t nh?, thon dài. Gạo 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?.