

DA CÁ HỒI (SALMON SKIN)

Da cá hồi là một nguyên liệu giàu dinh dưỡng, chứa nhiều collagen và omega-3, rất tốt cho sức khỏe.



<https://foodandy.vn>

DA CÁ HỒI *salmon skin*



Da Cá hồi mang đến cho các nhà hàng và các nhà bếp một thành phần chế biến đa dạng, phù hợp với nhiều món ăn.



Miền Bắc: 08.4933.3933

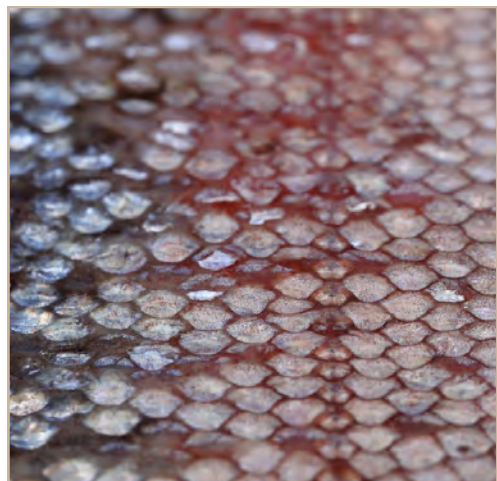
Miền Nam: 08.5933.3933



An&D Co., Ltd

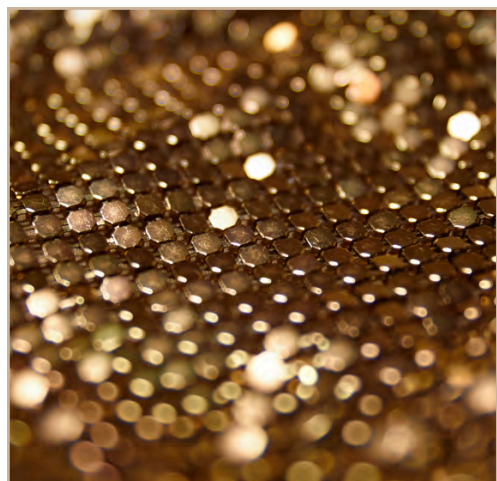
The Best Food For You





Da Cá hồi nguyên liệu:

- Chất lượng cao, không hóa chất, không chất bảo quản
- Dễ chế biến, phù hợp nhiều món như chiên giòn, rim mắm tỏi, sốt trứng muối...



- Bảo quản tối ưu, đóng gói hút chân không giúp giữ nguyên độ tươi và dinh dưỡng
- Giá cả cạnh tranh: Cung cấp trực tiếp từ nguồn nhập khẩu, không qua trung gian



- Sơ chế sạch.
- Để khô tự nhiên hoặc dùng quạt gió
- Đóng gói hút chân không.
- Bảo quản đông lạnh nhiệt độ -18°C đảm bảo tươi ngon

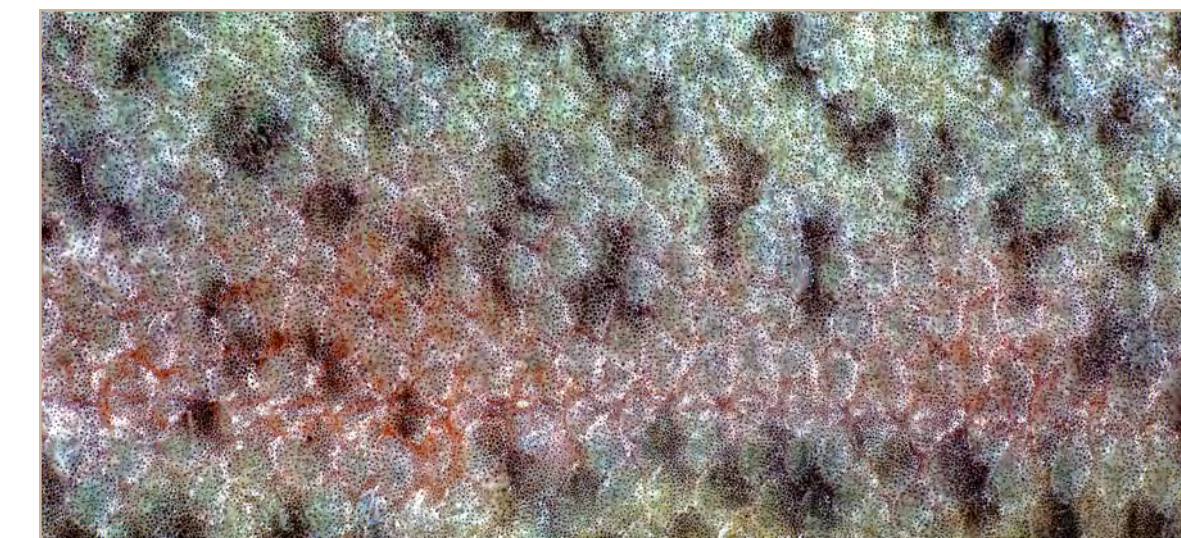


Món ngon chế biến từ da cá hồi:

- **Da cá hồi chiên giòn** – Món ăn kèm phổ biến trong các nhà hàng Nhật
- **Da cá rim mắm tỏi** – Hương vị đậm đà, hấp dẫn
- **Da cá sốt trứng muối** – Món ăn xu hướng hiện nay
- **Da cá nướng giòn** – Đơn giản nhưng giữ nguyên độ béo ngậy của cá hồi



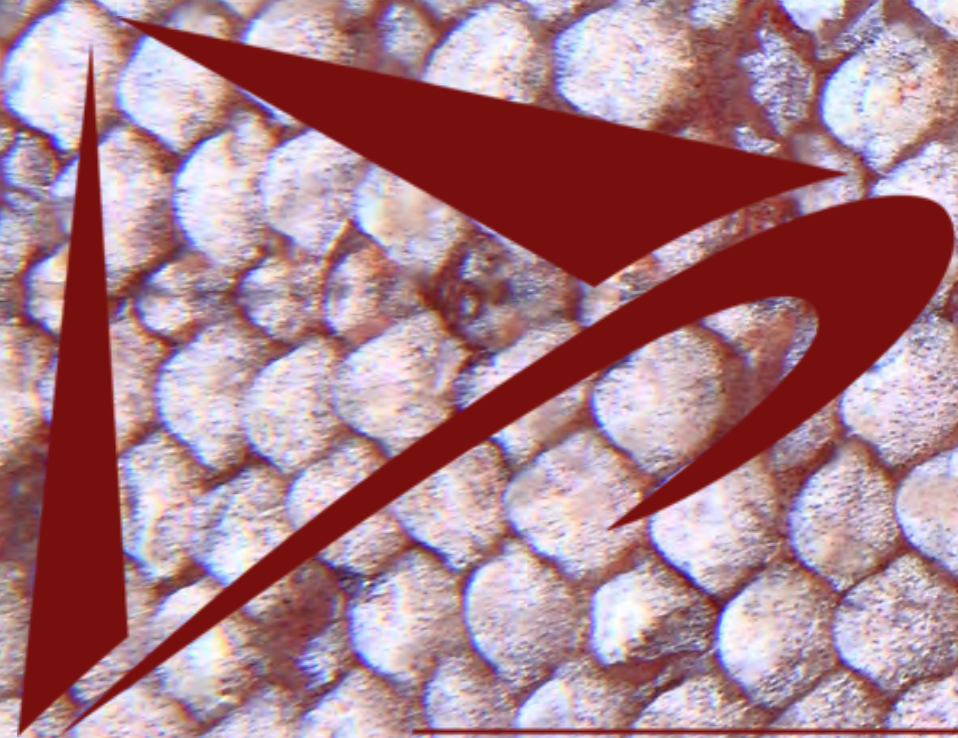
- **Loại sản phẩm:** Da cá hồi nguyên liệu thô, đã làm sạch
- **Kích thước:** Nguyên tấm hoặc cắt theo yêu cầu (5x10cm, 10x10cm,...)



- **Trọng lượng:** 500g - 1kg/túi
- **Đóng gói:** Hút chân không, bảo quản đông lạnh (-18°C)
- **Thời hạn sử dụng:** 3-6 tháng

The Best Food For You





An&D Co., Ltd

The Best Food For You

