

CÂU CHUYỆN THỊT CỐT LẾT HEO THẢO MỘC SAGRİ

Công ty Chăn nuôi và Chế biến thực phẩm Sài Gòn (Sagrifood) là một trong những doanh nghiệp đầu tiên của Thành phố Hồ Chí Minh thực hiện sản xuất kinh doanh theo chuỗi khép kín từ sản xuất thức ăn chăn nuôi – sản xuất con giống – chăn nuôi - giết mổ, chế biến – phân phối. Với lợi thế có chuỗi sản xuất khép kín 3F từ "Trang trại đến bàn ăn" này, mọi nỗ lực của chúng tôi đều lấy khách hàng làm trọng tâm để thay đổi tư duy và chiến lược chung của công ty nhằm góp phần tạo nên những sản phẩm có giá trị cao cho xã hội và khẳng định vị thế trên thị trường và xây dựng thành công thương hiệu “Sagrifood – thực phẩm sạch cho mọi gia đình”.

Với tinh thần hướng đến khách hàng, Công ty luôn dành tâm sức nghiên cứu phát triển các sản phẩm mới, đặc biệt là các sản phẩm tiềm năng và có tính cạnh tranh. Năm 2015, Ban lãnh đạo Công ty đã có chuyến công tác tham quan, học tập tại Đài Loan. Qua đó, các cán bộ tham gia đoàn công tác đã có cơ hội tìm hiểu những kinh nghiệm trong việc quản lý, phát triển nguồn con giống, kỹ thuật chăn nuôi từ Đài Loan để áp dụng vào việc tổ chức, xây dựng nhiều mô hình chăn nuôi, chế biến và tiêu thụ heo có hiệu quả tại đơn vị. Đặc biệt, đoàn được nghe câu chuyện về giống heo quý từ xưa, được nuôi từ các loại thảo dược tại địa phương. Sau chuyến công tác, lấy ý tưởng và cảm hứng từ câu chuyện đó, Lãnh đạo Công ty đã gấp rút họp chỉ đạo các bộ phận liên quan nghiên cứu, lai tạo, chăm sóc, đầu tư kỹ thuật, nâng cấp trang trại... để cho ra thị trường giống heo có chất lượng thịt đảm bảo sạch, ngon và có hương vị đặc trưng riêng.

Sau 8 tháng nghiên cứu, thực hiện, thử nghiệm áp dụng kỹ thuật chăm sóc theo quy trình mới. Heo được nuôi hoàn toàn không sử dụng kháng sinh với quy trình chăn nuôi được kiểm soát nghiêm ngặt, chặt chẽ, được tuyển chọn từ những con giống có chất lượng cao, sử dụng thức ăn có bổ sung thảo mộc được bào chế từ 140 loại thảo dược tự nhiên, giúp nâng cao hệ miễn dịch cho heo mà không cần sử dụng kháng sinh, bổ sung được nhiều vi chất có lợi cho sức khỏe cho người tiêu dùng khi sử dụng. Tháng 10/2016, “Thịt Heo Thảo Mộc Sagri” đã chính thức có mặt trên thị trường. Người tiêu dùng hoàn toàn yên tâm khi sử dụng “Thịt Heo Thảo Mộc Sagri” của Sagrifood, bởi thịt có vị đặc trưng riêng, độ mềm dẻo, hàm lượng cholesterol thấp hơn so với thịt heo thông thường giúp ngăn ngừa và phòng chống các bệnh về tim mạch, đồng thời cung cấp nhiều dưỡng chất tốt, bổ sung nhiều chất đạm, vitamin tốt cho sức khỏe người sử dụng.

Qua đây chuyện chế biến hiện đại, nhằm đáp ứng nhu cầu thị hiếu của khách hàng, Công ty đã thực hiện phân loại thành nhiều sản phẩm khác nhau, trong đó phải kể đến là **Thịt cốt lết heo thảo mộc Sagri**, đây là phần thịt ngon và đắt nhất

nằm ở lưng heo. Từ thịt cốt lết có thể chế biến được nhiều món ăn hấp dẫn và đa dạng, đặc trưng đó là món cơm tấm - là món ăn nổi tiếng của Sài Gòn, được nhiều người yêu thích.

Có thể thấy rằng, chính nhờ yếu tố độc đáo trong quá trình nuôi đã tạo nên sự khác biệt về chất lượng của heo thảo mộc so với các sản phẩm thông thường, đến nay sản phẩm đã và đang chiếm lấy nhiều sự tin tưởng và ưu ái của nhiều người tiêu dùng tại địa bàn Thành phố Hồ Chí Minh và các tỉnh, thành lân cận. Hiện nay, “Thịt heo Thảo mộc Sagri” đã được Cục Sở hữu trí tuệ Việt Nam chứng nhận nhãn hiệu hàng hóa và Hội Sở hữu trí tuệ Việt Nam chứng nhận “Top 10 sản phẩm vàng Việt Nam”, đạt danh hiệu “Hàng Việt Nam chất lượng cao” trong nhiều năm liền. Đến thời điểm hiện tại, đây là dòng sản phẩm cao cấp nhất của Công ty Sagrifood nhằm phục vụ những khách hàng có nhu cầu chất lượng cao.