

TH true food “ Người nội trợ tử tế” của gian bếp Việt

22:44 24/07/2023

Tác giả: Đang cập nhật

Bộ sản phẩm thực phẩm chế biến TH True Food bếp Việt vừa ra mắt gồm 9 loại sản phẩm như kim chi cải thảo cắt lát, bánh gạo, sủi cảo, thịt xông khói, xúc xích xông khói... được cho là ghi dấu bước tiến quan trọng trên hành trình TH thực hiện cuộc cách mạng Dinh dưỡng người Việt, thực hiện khao khát trở thành “người nội trợ tử tế” của hàng triệu căn bếp Việt.

Sứ mệnh vì sức khỏe cộng đồng

Với khát khao khai mở một con đường, một sứ mệnh vì sức khỏe cộng đồng và thấu hiểu những thuộc tính mà người tiêu dùng quan tâm hàng đầu đối với hàng thực phẩm bao gồm: Nguồn gốc xuất xứ, giá trị dinh dưỡng và độ tươi ngon, Tập đoàn TH cho ra đời bộ sản phẩm TH True Food bếp Việt - "Người nội trợ tử tế" với tiêu chí tươi ngon, chất lượng, đủ dinh dưỡng và tiện lợi. Đây có thể coi là giải pháp và sự đảm bảo cho nhu cầu về thực phẩm chế biến an toàn và xu hướng tiêu dùng thực phẩm trong xã hội hiện đại khi an toàn thực phẩm luôn là ưu tiên hàng đầu của người tiêu dùng.



Bộ sản phẩm bếp Việt- Người nội trợ tử tế

Danh mục sản phẩm TH True Food khá đa dạng, dự kiến bao gồm các sản phẩm chế biến từ thịt (xúc xích, giò, chả, thịt xông khói, thịt viên,...), các sản phẩm chế biến từ tinh bột và đậu phụ (bún, bánh phở, đậu phụ,...); sản phẩm chế biến từ rau củ (đa dạng các loại kim chi...), sủi cảo; bánh gạo sốt phô mai; và các sản phẩm thực phẩm cao cấp, tiện lợi chế biến sẵn cho gian bếp như sườn bò kho, nước hầm, đồ xào đóng túi, nước lẩu, các loại nước sốt phong phú...

Toàn bộ công thức sản phẩm đều được nghiên cứu và phát triển theo hướng sử dụng nguyên liệu tự nhiên, không sử dụng chất bảo quản, đảm bảo tiêu chí tốt cho sức khỏe. Nguồn nguyên liệu tự nhiên gồm nông sản, thực phẩm để sản xuất các dòng sản phẩm đều có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng và được tuyển chọn kỹ càng với quy chuẩn và tiêu chuẩn mua hàng khắt khe, đảm bảo đáp ứng nhu cầu của thị trường về các sản phẩm thực phẩm chế biến cao cấp, sạch, lành mạnh, mang tới những trải nghiệm ẩm thực tinh tế cho người dùng.

Ông Trần Thanh Dương, Viện trưởng Viện Dinh Dưỡng quốc gia cho biết, tiếp cận đủ lượng thực phẩm sạch, thực phẩm an toàn và bổ dưỡng là chìa khóa để duy trì cuộc sống và tăng cường sức khỏe tốt. Việc đáp ứng xu hướng ăn uống trong cuộc sống hiện đại hiện nay khi cuộc sống bận rộn việc sử dụng thực phẩm chế biến sẵn là nhu cầu tất yếu và càng tăng cao của người tiêu dùng. Do đó, sứ mệnh của ngành công nghiệp sản xuất thực phẩm chế biến sẵn là rất quan trọng, rất to lớn trong việc tạo ra những sản phẩm chế biến sẵn lành mạnh cho sức khỏe, tiện lợi cho người tiêu dùng, đòi hỏi nhà sản xuất sự nghiêm túc, uy tín, có kinh nghiệm, tầm nhìn trong công nghệ sản xuất thực phẩm.



“Chúng tôi tin tưởng rằng, với tâm huyết với thực phẩm sạch, thực phẩm chất lượng của Tập đoàn TH trong nhiều năm qua, cùng sự chuyên nghiệp, có trình độ của đội ngũ nhân viên, sự đầu tư cơ sở vật chất hiện đại, đủ tầm và triển khai tích cực hoạt động của công ty TH trong lĩnh vực sản xuất và phân phối thực phẩm chế biến sẵn sẽ ngày càng phát triển và thành công, xứng đáng là một trong những công ty uy tín, đáng tin cậy trong lòng người tiêu dùng”, ông Dương nhấn mạnh.

Anh hùng lao động Thái Hương, Nhà sáng lập, Chủ tịch Hội đồng Chiến lược Tập đoàn TH cho biết, việc chuẩn hóa bếp ăn và đáp ứng nhu cầu về sử dụng thực phẩm “nhanh, tiện lợi, sạch sẽ” cho người Việt là “mơ ước” của bà từ khi bắt đầu thực hiện dự án sữa tươi sạch TH True Milk. Đến nay, với các sản phẩm của TH True Food, bà đã bắt đầu bước chân vào con đường trở thành “người nội trợ tử tế” cho người Việt, dẫn đưa Việt Nam thành “bếp ăn của thế giới”.

Với sự ra đời của TH True food, người tiêu dùng có thêm một lựa chọn lành mạnh, trong bối cảnh thực trạng “thực phẩm bẩn” tràn lan, sức khỏe của người tiêu dùng Việt bị ảnh hưởng khi an toàn vệ sinh thực phẩm chưa được đảm bảo, gây ảnh hưởng đến sức khỏe và chất lượng cuộc sống của người Việt.

Công nghệ hiện đại lưu giữ trọn vẹn hương vị hài hòa đặc trưng

Trước đó, Tập đoàn TH cho vào vận hành Nhà máy chế biến thực phẩm sạch ứng dụng công nghệ cao đặt tại Khu công nghiệp VSIP Bắc Ninh. Đây chính là dấu ấn quan trọng trên con đường thực hiện cách mạng dinh dưỡng của người Việt bằng nguồn thực phẩm tươi, sạch, tốt cho sức khỏe. Đây được coi là nhà máy chế biến thực phẩm hiện đại và quy mô hàng đầu Việt Nam với mức đầu tư lên tới 1.500 tỷ đồng, diện tích xây dựng 41.000m², 12 dây chuyền sản xuất thực phẩm cao cấp hiện đại, đồng bộ, công suất lớn, thiết bị được nhập khẩu từ Hàn Quốc, Nhật Bản và châu Âu cùng đội ngũ kỹ sư, công nhân tay nghề cao, các chuyên gia trong và ngoài nước.



Dây chuyền Sủi cảo

Nhà máy đảm nhiệm 3 nhiệm vụ chính gồm sản xuất thực phẩm tiêu dùng cao cấp, tốt cho sức khỏe; phân phối thực phẩm tổng hợp và bán lẻ; cung cấp và tư vấn tất cả các hạng mục trong dịch vụ suất ăn dinh dưỡng/công nghiệp ở mọi quy mô từ doanh nghiệp, trường học đến gia đình.

Mỗi dây chuyền sản xuất của nhà máy đều ứng dụng các công nghệ sản xuất tiên tiến giúp sản phẩm đạt tiêu chuẩn an toàn thực phẩm và đảm bảo hương vị tươi ngon. Các sản phẩm thực phẩm chế biến từ nhà máy này tuân thủ quy trình sản xuất đảm bảo toàn diện vệ sinh an toàn thực

phẩm. Nguồn nguyên liệu đầu vào được lựa chọn kỹ và kiểm soát xuất xứ chính là khởi nguồn của bộ sản phẩm bếp Việt ngon lành TH True Food vừa được ra mắt.

Việc ứng dụng các dây chuyền công nghệ hiện đại vào quá trình sản xuất không chỉ giúp lưu giữ độ tươi ngon và dinh dưỡng tự nhiên của sản phẩm mà còn tạo ra hương vị hài hòa đặc trưng, đậm đà, đầy đặn, thơm ngon của từng món ăn, đảm bảo giàu chất dinh dưỡng, tốt cho sức khỏe, vừa mang lại sự tiện lợi, chế biến nhanh gọn khi sử dụng.

Có thể nói rằng, các sản phẩm của Nhà máy Chế biến Thực phẩm sạch mang giá trị cốt lõi “vì sức khỏe cộng đồng”, “tươi, ngon, bổ dưỡng”, cung cấp nguồn thực phẩm có nguồn gốc tự nhiên, chất lượng cao, dinh dưỡng lành mạnh cho gian bếp Việt, tiện lợi và phù hợp với cuộc sống gia đình hiện đại bận rộn, hiện thực hóa sứ mệnh trở thành “người nội trợ tử tế” từ quá trình đi chợ, chế biến, mang tới nguồn dinh dưỡng tốt nhất cho cộng đồng gắn với Đề án Dinh dưỡng người Việt Nam mà TH tiên phong khởi xướng.

Thùy Dung

Link bài viết: <https://nguoilambao.vn/public/index.php/th-true-food%E2%80%9C-nguoi-noi-tro-tu-te%E2%80%9D-cua-gian-bep-viet>