Kiến thức sản phẩm

YẾN SÀO PHAN RANG HUY ANH

yensaoninhthuan.com

0702 099 555 (Call/Zalo)

Tòa nhà V3, chung cư Home City
177 Trung Kính, Hà Nội

Giá trị dinh dưỡng trong tổ yến

- Chứa khoảng 55% protein không béo
- Có 17 dưỡng chất axit amin
- Hàm lượng canxi trong tổ yến vào khoảng 503,6 – 2071,3 mg/g và hàm lượng natri khoản 39,8 – 509 mg/g
- 100g yến sào giá trị năng lượng mang lại khoảng 345 kcal

Lợi ích của yến sào

- Đẹp da
- Chống lão hóa, kích thích phát triển và trẻ hóa tế bào
- Tăng cường chức năng hệ miễn dịch
- Bổ phổi, chống và trị các bệnh về đường hô hấp
- Phục hồi sức khỏe sau khi bệnh
- hạn chế khối u
- Tăng hồng cầu
- Cải thiện sức khỏe xương
-Cải thiện tốt chức năng hệ thần kinh

ĐỐI TƯỢNG SỬ DỤNG

- Sản phụ trước và sau khi sinh
- Phụ nữ mang thai
- Chăm sóc và dưỡng da
- Giữ gìn tuổi thanh xuân
- Bệnh nhân trước và sau phẫu thuận
- Trẻ em suy dinh dưỡng
- Người lớn tuổi
- Người suy nhược cơ thể
- Học sinh hoặc người cần bổ sung năng lượng trí não
- Vận động viên thể thao
- Các nhiễm trùng mãn tính

YẾN SỢI

Được làm từ tổ yến thô Ninh thuận, phân loại yến sợi. Sau đó đóng khuôn và ép thành tổ yến.

YẾN TỔ THÔ

Tổ yến còn nguyên lông làm sạch bên ngoài, dành cho người mới sử dụng yến hoặc cọi việc tự tay chế biến món tổ yến quý giá như là một niềm vui

Yến Baby

- Là loại yến làm từ yến sơ mướp hoặc các tổ yến thu hoạch bị vỡ mà tạo thành. Sau đó được làm sạch lông và bụi bẩn, ép khuôn định hình và sấy khổ.

BỘ SẢN PHẨM YẾN HŨ

Yến bông nhụy tây (25%)

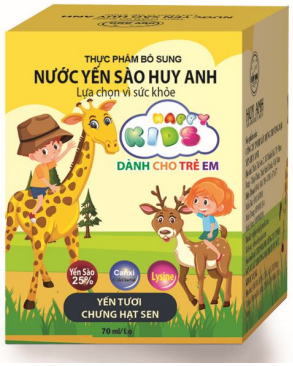
105 hũ / thùng

Yến đông trùng (25%)

105 hũ / thùng

Yến gold (21%)

105 hũ / thùng



Yến topkid (25%)

105 hũ / thùng

BỘ SẢN PHẨM YẾN HŨ

Yến bông nhụy tây
(25%)

Lốc 6 / 72 hũ /thùng

Yến Collagen
(25%)

Lốc 6 / 72 hũ /thùng

Yến đông trùng
(25%)

Lốc 6 / 72 hũ /thùng

Yến không đường
(25%)

Lốc 6 / 72 hũ /thùng

BỘ SẢN PHẨM YẾN HŨ

Yến gold (25%)

Lốc 8 / 72 hũ /thùng

Yến topkid (25%)

Lốc 8 / 72 hũ /thùng

Yến gold (25%)

Hộp 6 / 30 hũ /thùng

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG VÀ CÁCH BẢO QUẢN

Bảo quản sử dụng: ở nơi khô ráo và thoáng mát

Bảo quản yến sào ra sao cũng vô cùng quan trọng. Nếu banh bảo quản sai cách, yến sào sẽ mất đi các chất dinh dưỡng cần thiết và không có tác dụng đối với người dùng:

Không để yến sào nơi ẩm mốc hoặc có ánh sáng chiếu vào.

Nên để ở nơi khô ráo, thoáng mát.

Yến tươi cần để ráo nước và đựng trong hộp có nắp đậy và để trong ngăn mát của tủ lạnh.

Bạn có thể chế biến sẵn yến và cho vào tủ lạnh để dùng dần.

Nếu bạn muốn để yến lâu hơn thì cần sấy khô yến. Không phơi yến dưới ánh nắng vì sẽ làm yến mất chất.

Khi sợi yến hoàn toàn khô thì cho vào hộp hoặc túi kín

Không sử dụng yến đã bị mốc.

Hạn sử dụng: 2-3 năm

YẾN TỔ TINH

YẾN HŨ

- **Hướng dẫn sử dụng:**
- Lắc đều trước khi uống, ngon hơn khi uống lạnh
- **Bảo quản:**
- Nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp
- **Hạn sử dụng:**
- 2 năm kể từ ngày sản xuất

QUY TRÌNH SẢN XUẤT YẾN TỔ

Bước 1

Phân loại và kiểm tra chất lượng yến sào thô

Bước 2

Làm sạch và chuẩn bị chế biến yến sào

Bước 3

Loại bỏ hết các tạp chất và làm sạch yến sào

Bước 4

Nhặt kỹ tổ yến, loại bỏ hết các tạp chất và làm sạch tổ yến

Bước 5

Ép khuôn, sấy khô, khử trùng và lưu trữ

THÀNH PHẨM

QUY TRÌNH SẢN XUẤT YẾN HŨ

Bước 1
Tiệt trùng Hũ và Nắp

Bước 2
Dùng nước lon kiềm

Bước 3
Chuẩn bị nguyên liệu yến

Bước 4
Chiết rót, đóng nắp

Bước 5
Chưng cất tiệt trùng

THÀNH PHẨM

Thank you!

Địa chỉ: Tòa nhà V3, chung cư Home City, 177 Trung Kính, Hà Nội

Tel: 0702 099 555 (Call/Zalo)

www.yensaoninhthuan.com