

CÂU CHUYỆN SẢN PHẨM VỀ HỦ TIẾU SA ĐÉC KIM HỒNG

Các sản phẩm được chế biến từ gạo tại Việt Nam hiện nay rất đa dạng trong đó có hủ tiếu, hủ tiếu là món ăn được nhiều thực khách trong nước và quốc tế ưa chuộng, được sử dụng theo nhu cầu của người dùng trong các bữa ăn chính, phụ, bảo quản dễ, vận chuyển thuận tiện nên được nhiều người tiêu dùng tin chọn. Hiện nay Hủ tiếu Sa Đéc là món ăn được nhiều thực khách lựa chọn và đã trở nên gần gũi với mọi người vì sợi hủ tiếu trong, dai, ngọt, mềm, có hương vị thơm ngon tự nhiên.

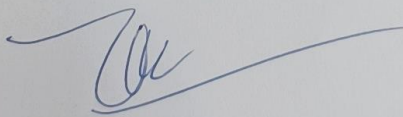


Âu cũng là cơ duyên nên có được sản phẩm “Hủ tiếu Sa Đéc Kim Hồng” của ngày hôm nay của Hộ kinh doanh Trương Vĩnh Tá. Bản thân được đào tạo chuyên về cơ khí, khi ra trường cùng với đồng nghiệp lắp ráp máy cắt sợi hủ tiếu, từ đó tìm tòi học hỏi và nhận thấy những tính độc đáo riêng có của hủ tiếu Sa Đéc, nên bản thân đã quyết định khởi nghiệp bằng nghề sản xuất hủ tiếu tươi, từ năm 2009 đến nay và cơ sở ngày càng phát triển, doanh thu tăng theo từng năm và giải quyết việc làm cho 5-10 nhân công tại địa phương và số lượng hủ tiếu sản xuất ra là 30 tấn /tháng và cung cấp cho nhiều đầu mối trong và ngoài tỉnh .

Hủ tiếu Sa Đéc, lẩu chua cá linh bông điên điển – hai loại món ăn đặc sản của tỉnh Đồng Tháp – đã lọt top 100 món ăn đặc sản và top 100 quà tặng Việt Nam 2020-2021 do Tổ chức kỷ lục Việt Nam (Vietkings) công bố.

Các bạn hãy thử một lần hủ tiếu Sa Đéc Kim Hồng của Hộ kinh doanh Trương Vĩnh Tá nhé. Sử dụng sản phẩm của chúng tôi các bạn sẽ yên tâm về chất lượng và giá cả hợp lý, chúng tôi sẽ cố gắng không làm phụ lòng của tất cả thực khách gần xa.

Tp. Cao Lãnh, ngày 19 tháng 7 năm 2023
Chủ hộ



Trương Vĩnh Tá

