

CÂU CHUYỆN SẢN PHẨM

MỰC KHÔ HÙNG TRANG PHƯỚC TỈNH

Mực khô một trong những món ăn đặc sản truyền thống lâu đời của người dân Việt Nam. Nhắc đến mực khô ngon là phải nhắc đến mực khô từ vùng biển Bà Rịa Vũng Tàu. Một trong những đặc sản nổi tiếng được khách hàng trong và ngoài nước rất ưa chuộng và luôn là món quà biếu sang trọng, thiết thực từ thiên nhiên.



Do vị trí đặc đạo, thiên nhiên ban tặng cho vùng biển Long Điền - Bà Rịa Vũng Tàu những loài hải sản tươi ngon nhất. Với độ mặn thích hợp, khí hậu ôn hòa dễ thích nghi, Mực và các hải sản khác ở vùng biển Long Điền luôn thơm ngon hơn các vùng khác.

Công ty TNHH HẢI SẢN HÙNG TRANG PHƯỚC TỈNH được thành lập ngày 19 tháng 01 năm 2017 tại xã Phước Tỉnh, huyện Long Điền. Ban đầu, Công ty chỉ phân loại đóng gói hàng lá từ con mực khô, tuy nhiên với tiềm năng rất lớn từ con mực khô và nghiên cứu cải tiến được dây chuyền sản xuất để làm ra được nhiều sản phẩm hơn từ mực khô, đến nay trung bình một tháng công ty nhập vào khoảng 8-10 tấn mực khô để sản xuất khoảng 20 sản phẩm mực khô các loại từ những loại mực ống thơm ngon đánh bắt từ ngoài biển vùng biển Bà Rịa – Vũng Tàu.

Mực khô Hùng Trang Phước Tỉnh có độ dày thớ, thơm ngon và ngọt hơn ở các vùng biển khác, đây là điểm đặc trưng của mực Long Điền, khi đã ăn mực khô Long Điền sẽ không thể lẫn với mực từ các địa phương khác được. Mực khô Công ty TNHH Hùng Trang Phước Tỉnh là những mẻ mực chất lượng, được lựa chọn kĩ lưỡng ngay từ khâu khai thác, sơ chế, chế biến và bảo quản, đảm bảo sản

phẩm khi đến tay khách hàng là những đặc sản cao cấp, an toàn với giá thành phải chăng nhất.

Mực được đánh bắt tại vùng biển Long Điền có nguồn nước sạch và môi trường trong lành. Mực đánh bắt lên còn tươi nguyên, xẻ mực rồi làm sạch bằng nước biển, phơi khô dưới nắng ngoài khơi, phân loại theo kích cỡ và sàng lọc hàng đủ tiêu chuẩn, đóng gói, xếp vào thùng và lưu kho lạnh. Trong điều kiện tự nhiên về nắng và gió, bãi biển sạch và không khí trong lành của biển tạo nên hương vị đặc biệt khó quên cho của mực khô. Sản phẩm cuối cùng là Mực khô Hùng Trang Phước Tỉnh đảm bảo các tiêu chuẩn hàng đầu về chất lượng. Về lớp phấn: Mực tươi phơi khô thì sẽ có lớp phấn trắng mỏng phủ toàn thân. Về độ dính thân mực: Ấn tay vào mực thấy không bị dính tay, tay khô ráo sạch sẽ là mực ngon. Về màu sắc: Mực có màu hồng, hơi trong, tươi tắn, màu sắc không quá đậm. Mực tươi ngon phần thân và đầu dính chặt, không bị rơi, không bong. Về đầu và râu mực: Râu mực và đầu mực phải còn nguyên vẹn và không bị rụng rời khỏi thân mực. Về mùi vị: Mực có mùi tanh nhưng thơm đặc trưng. Về độ dày: những con mực thân dày thì ăn sẽ ngọt thịt hơn những con mực thân mỏng.



Sản phẩm Mực khô Hùng Trang Phước Tỉnh có thể thưởng thức trực tiếp sau khi nướng hoặc chế biến thành nhiều món ăn cực ngon miệng. Khi thưởng thức mực khô Hùng Trang Phước Tỉnh vị thanh ngọt tự nhiên kết hợp với vị bùi bùi béo béo, dai ngậy, thơm thơm của mực hòa tan trong miệng khiến cho thực khách nhớ mãi.

Còn gì tuyệt vời hơn ngồi nhâm nhi đĩa **Mực khô Hùng Trang Phước Tỉnh** nướng cùng cốc bia mát lạnh bên người thân, bạn bè vào những ngày nóng nực hay lạnh giá. Để mùi mực nướng thơm nức đánh thức khứu giác của bạn, vị mực nướng ngọt mềm làm thỏa mãn vị giác của bạn. Một dư vị ngọt ngào của loại mực khô Hùng Trang Phước Tỉnh chính hiệu sẽ khiến bạn không thể quên. Chúng tôi xin đảm bảo với các bạn điều đó!