Thịt lợn Bỉ: Tinh hoa ẩm thực

Khi đam mê hòa nhịp cùng sự hoàn hảo trong chiến dịch "The Art of European Pork".

Hành trình khởi nguồn từ nông trại Bỉ, nơi quy trình chăm sóc vật nuôi được thực hiện cẩn thận và trải qua nhiều giai đoạn trong dây chuyền sản xuất từ trang trại tới bàn ăn để xứng danh kiệt tác ẩm thực. Đây là cốt lõi của thịt lợn Bỉ - hiện thân của sự an toàn, khả năng truy xuất nguồn gốc và chất lượng thượng hạng.

Bỉ, vùng đất của di sản ẩm thực xuất chúng, được biết đến với các doanh nghiệp vừa và nhỏ, thường là các doanh nghiệp gia đình với các trang trại chăn nuôi quy cũ. Những doanh nghiệp gia đình này là hiện thân của niềm đam mê và kiến thức chuyên môn được truyền từ thế hệ này sang thế hệ khác, với sự tập trung hướng đến tương lai cùng cam kết không ngừng đổi mới. Tinh thần đổi mới hòa quyện cùng sự tôn trọng truyền thống tạo ra một môi trường - nơi việc theo đuổi sự hoàn hảo chính là phong cách sống.

THỊT LỢN BỈ - MỘT TÁC PHẨM NGHỆ THUẬT

Thịt lợn Bỉ là kết quả của từng cá nhân tham gia vào chuỗi sản xuất, những người hết lòng với công việc, cộng sự, cũng như với các nguyên vật liệu trong quá trình chăn nuôi hay giết mổ. Từ những nông dân tận tâm đến các chuyên gia cắt xẻ và chế biến, mỗi cá nhân đều đóng vai trò quan trọng trong việc tạo ra một sản phẩm hoàn hảo. Không chỉ vậy, đó còn là sự khéo léo trong mọi công đoạn và niềm đam mê cộng hưởng trong từng miếng thịt. Đây là cơ sở tạo nên danh tiếng thịt lợn châu Âu: lành mạnh, thơm ngon và an toàn.

MỘT NỀN TẢNG TRÁCH NHIỆM

Các nhà cung cấp thịt lợn Bỉ đồng thời cũng là những nhà quản lý có trách nhiệm. Sự cống hiến của các cá nhân này đã thúc đẩy việc tạo ra sản phẩm thịt lợn châu Âu lành mạnh với hương vị thơm ngon và an toàn. Họ cung cấp thịt có chất lượng nhất quán và đáp ứng các yêu cầu của khách hàng. Với mỗi miếng cắt, mỗi món ăn và mỗi kiệt tác ẩm thực, họ đều cho thấy cam kết rõ ràng, nhắc nhở rằng chất lượng và niềm đam mê là nền tảng của ẩm thực.

KHẢ NĂNG TRUY XUẤT NGUỒN GỐC

Thịt lợn Bỉ dẫn đầu về tính minh bạch. Với việc lưu trữ hồ sơ tỉ mỉ và công nghệ tiên tiến, mỗi bước trong hành trình đưa thịt lợn từ trang trại đến bàn ăn đều được ghi lại tỉ mỉ và có khả năng truy xuất nguồn gốc, đảm bảo rằng bạn có thể yên tâm thưởng thức từng miếng thịt.

Với tinh thần tận tâm, các nhà cung cấp thịt lợn Bỉ đảm bảo sức khỏe của vật nuôi, sự hài lòng của cộng tác viên và tinh cẩn trọng trong lựa chọn nguyên vật liệu. Đây là nền tảng của một chuỗi thực phẩm có trách nhiệm vốn cấu thành nền tảng cho thịt châu Âu lành mạnh, ngon miệng và an toàn.

ẨM THỰC HOÀNH TRÁNG CỦA THÁNG CHÍN

Khởi động vào giữa tháng 9, Hội thảo Dầu bếp do Văn phòng thịt Bỉ (Belgian Meat Office) tổ chức diễn ra vào ngày 15/09/2023 tại Nhà hàng Mad Cow thuộc khách sạn Pullman Saigon Centre đã đánh thức mọi giác quan của khách tham dự. Hội thảo đã mang lại trải nghiệm ẩm thực thú vị, tôn vinh nghệ thuật chế biến món ăn với thịt lợn Bỉ. Từ những món ăn ngon miệng cho đến các chương trình hội thảo mang tính tương tác, mỗi khoảnh khắc là một hành trình thú vị đưa quan khách bước vào thế giới của đỉnh cao tay nghề ẩm thực.

Hội thảo Dầu bếp đã thu được kết quả ngoạn mục với sự tham gia nhiệt tình của 30 đầu bếp cùng các sinh viên ngành ẩm thực. Hội thảo không chỉ là một nền tảng năng động để khách tham dự thấu hiểu, cảm nhận và trải nghiệm tinh hoa thịt lợn Bỉ, mà còn nhấn mạnh việc truyền tải thông tin minh bạch và ấn tượng, củng cố các tiêu chuẩn cao về chất lượng và các giá trị của thịt lợn Bỉ. Điều này góp phần mang đến nhận thức sâu sắc cho người tham dự về các thuộc tính đặc biệt của thịt lợn Bỉ.

Song hành cùng hội thảo này, nhân chuyến thăm Việt Nam của Phái đoàn Kinh tế vùng Flanders, do Bộ trưởng - Thủ hiến Chính phủ vùng Flanders, Vương quốc Bỉ Jan Jambon dẫn đầu vào ngày 14 tháng 9 vừa qua, Văn phòng thịt Bỉ đã tổ chức một Gian hàng Ẩm thực ấn tượng. Theo đó, gian hàng này được thiết kế dành riêng cho các nhà nhập khẩu, nhà phân phối địa phương và các chuyên gia trong ngành ẩm thực, giúp họ có cơ hội thưởng thức thịt lợn Bỉ chất lượng cao, được chế biến với các công thức nấu ăn sáng tạo. Sự kiện độc quyền này cho phép các chuyên gia kết nối trực tiếp với nhiều nhà cung cấp thịt lợn Bỉ, giúp họ có được những hiểu biết sâu sắc về đỉnh cao tay nghề của Bỉ và trải nghiệm tinh hoa, chất lượng, tính an toàn và tính xác thực của thịt lợn Bỉ thông qua các cuộc thảo luận và kết nối trực tiếp tại sự kiện. Cuộc gặp gỡ trực tiếp này đã để lại ấn tượng tốt đẹp, củng cố thêm sự đánh giá cao đối với sự xuất sắc của thịt lợn Bỉ.

CÙNG CHÚNG TÔI THAM GIA HÀNH TRÌNH ẨM THỰC NÀY

Chúng tôi xin hân hạnh mời bạn tham gia trải nghiệm và cảm nhận nghệ thuật đích thực làm nên tinh hoa thịt lợn Bỉ. Từ nông trại đến bàn ăn, từ nông dân đến đầu bếp, cuộc hành trình là minh chứng cho sự tận tâm và kỹ năng. Hãy cùng chúng tôi tôn vinh những nhà cung cấp thịt lợn Bỉ đáng tin cậy, những người đã mang tinh hoa tay nghề vào món ăn của bạn.Để khám phá thế giới thịt lợn châu Âu từ Bỉ, truy cập trang web của chúng tôi tại: *https://www.europeanpork.eu/vi/trang-chu/*