



Thịt lợn Bỉ: Ưu thế chất lượng

Bật mí xu hướng tiêu dùng mới nhất về việc lựa chọn thịt lợn Bỉ chất lượng cao tại Việt Nam.

Được biết đến với nền văn hóa ẩm thực sôi động, Việt Nam đang chứng kiến một sự thay đổi thú vị trong xu hướng tiêu dùng thịt lợn. Các số liệu gần đây cho thấy rằng người tiêu dùng Việt ngày càng ý thức hơn về chất lượng và an toàn thực phẩm. Đối với các sản phẩm thịt, họ cần sự minh bạch về nguồn gốc xuất xứ cũng như danh tiếng và uy tín của các nhà cung cấp.

Trên bản đồ cung cấp thịt lợn thế giới, Bỉ là một cái tên tỏa sáng với di sản phong phú cùng cam kết hướng tới sự hoàn hảo. Với các thuộc tính đặc biệt như bí quyết của nhà sản xuất, khả năng truy xuất nguồn gốc, an toàn thực phẩm và dịch vụ cao cấp, thịt lợn Bỉ đã nổi lên như một lựa chọn hàng đầu.

Hãy cùng *Robb Report Việt Nam* tìm hiểu lý do vì sao thịt lợn Bỉ chất lượng cao lại là chìa khóa cho trải nghiệm ẩm thực tuyệt vời.

CHIẾN DỊCH "THE ART OF EUROPEAN PORK"

Là quốc gia được biết đến với các doanh nghiệp vừa và nhỏ, Bỉ mang các giá trị truyền thống đặc trưng này vào trang trại chăn nuôi - nơi thường mang tính chất gia đình - và là biểu trưng cho niềm đam mê, chuyên môn và sự đổi mới được truyền qua nhiều thế hệ. Với cam kết hết lòng vì động vật, nguyên liệu và đơn vị hợp tác, những người nông dân Bỉ đã thiết lập nền tảng cho chuỗi thực phẩm có trách nhiệm - là bản chất của nghệ thuật tạo nên loại thịt châu Âu lành mạnh, ngon và an toàn.

Việc duy trì sự kiểm soát, đảm bảo khả năng truy xuất nguồn gốc của từng miếng thịt được hỗ trợ bởi các cơ chế tự kiểm tra, với Cơ quan Liên bang về An toàn Chuỗi Thực phẩm đóng vai trò then chốt. Là cơ quan duy nhất chịu trách

nhiệm giám sát và kiểm soát thống nhất, Cơ quan Liên bang về An toàn Chuỗi Thực phẩm duy trì các thông số kỹ thuật và yêu cầu chất lượng nghiêm ngặt, đảm bảo tính nhất quán về chất lượng thịt. Cam kết về an toàn thực phẩm này giúp Bỉ trở thành quốc gia tiên phong và tạo ra một môi trường lý tưởng cho các nhà cung cấp thịt.

Chuyên môn của các thợ thủ công Bỉ thể hiện rõ trong quy trình cắt xé thịt, theo đó, từng tảng thịt được xử lý hết sức cẩn thận. Được hỗ trợ bởi nhiều năm kinh nghiệm từ các doanh nghiệp gia đình điển hình của Bỉ, các thợ lành nghề này luôn thể hiện sự tập trung chú ý trong từng chi tiết. Kết hợp với các công nghệ tiên tiến nhất trong môi trường kinh doanh bền vững, đội ngũ thợ thủ công này có khả năng cung cấp thịt với chất lượng cao nhất và đáp ứng kịp thời các yêu cầu của bạn. Sự

trình thông trong nghề nghiệp làm nên ưu thế khác biệt của họ cũng như các nhà xuất khẩu thịt của Bỉ.

Các chuyên gia cùng nhà xuất khẩu thịt của Bỉ hình thành mối quan hệ đối tác chặt chẽ với khách hàng thông qua việc lắng nghe và đáp ứng các yêu cầu một cách hiệu quả. Cách hợp tác này tạo thành nền tảng của các mối quan hệ lâu dài, vì Bỉ - trái tim của châu Âu đóng vai trò là đầu mối sản xuất thịt xuất sắc, được giám sát bởi mọi mắt xích trong chuỗi cung ứng, bao gồm cả các nhà cung cấp uy tín hàng đầu của Bỉ. Thịt lợn Bỉ chính là minh chứng cho chất lượng xuất sắc không gì sánh được.

THỊT LỢN ĐẠT CHUẨN BỈ: CHẤT LƯỢNG MINH BẠCH

Bỉ là nhà xuất khẩu thịt lợn không lồ với hơn 746.000 tấn xuất sang

60 quốc gia. Chất lượng minh bạch của thịt lợn đạt chuẩn Bỉ được tạo nên từ hai điều. Trước hết, đó là khả năng truy xuất nguồn gốc 100%. Nhờ nhật ký ghi chú cẩn thận, bạn có thể truy ngược sản phẩm đến bất kỳ điểm nào trong chuỗi cung ứng: từ thức ăn cho lợn đến chế biến thịt. Thứ hai, thịt lợn Bỉ đạt tiêu chuẩn cao nhất. Bằng cách này, khách hàng sẽ luôn yên tâm về độ an toàn và chất lượng của thịt lợn châu Âu. Truy xuất nguồn gốc là một khía cạnh quan trọng của an toàn thực phẩm và thịt lợn Bỉ đạt tiêu chuẩn vàng về vấn đề này.

THỊT LỢN BỈ: RỦI RO TỐI THIỂU - CHẤT LƯỢNG VÀ AN TOÀN THỰC PHẨM TỐI ĐA

Khi nói đến an toàn thực phẩm, thịt lợn Bỉ không có chỗ cho sự thỏa hiệp. Họ tuân thủ quy trình kiểm

toán nội bộ và bên ngoài rộng rãi, được thực hiện bởi các cơ quan độc lập. Bằng cách này, các nhà cung cấp thịt lợn Bỉ có thể đánh giá cần trọng mọi rủi ro tiềm ẩn và thực hiện hành động khi cần thiết.

Để thức đẩy hơn nữa mối quan hệ đối tác đồng thời giới thiệu sự hoàn hảo của thịt lợn Bỉ, một sự kiện độc quyền với cơ hội gặp gỡ các chuyên gia trong ngành và hội thảo chuyên đề dành cho đầu bếp đang được tổ chức. Cơ hội duy nhất này cho phép các chuyên gia trong ngành kết nối trực tiếp với các nhà sản xuất thịt lợn Bỉ, thu nạp thêm những kiến thức có giá trị về nghề thủ công của Bỉ và khám phá những khả năng ẩm thực vô tận mà thịt lợn Bỉ mang lại.

Để biết thêm thông tin chi tiết, vui lòng truy cập trang web của chúng tôi tại www.europeanpork.eu.

The Art of European Pork

Từ các nhà cung cấp thịt Bỉ

Tìm kiếm các chuyên gia thịt Bỉ của bạn tại europeanpork.eu

BELGIAN MEAT OFFICE

CHIẾN DỊCH ĐƯỢC TÀI TRỢ BỞI LIÊN MINH CHÂU ÂU

ENJOY IT'S FROM EUROPE

Được tài trợ bởi Liên minh châu Âu. Những quan điểm và ý kiến được thể hiện chỉ thuộc về (các) tác giả và không phản ánh quan điểm của Liên minh châu Âu hoặc Cơ quan Điều hành Nghiên cứu châu Âu (REA). Cả Liên minh châu Âu và cơ quan cấp phép đều không chịu trách nhiệm về những thông tin được tạo từ nội dung này.