



Á ĐÔNG VIỆT

**Yên
Sào**

CAO CẤP





Á ĐỒ

TỔ YẾN THIÊN NHIÊN

Nguyên Liệu: Tổ yến đã nhặt sạch lông và tạp chất
(100% yến sào nguyên chất)

Cách Dùng: Cho 1 tổ yến (khoảng 10g) vào nước ấm ngâm 15 - 20 phút cho yến nở mềm. Cho yến, đường phèn, nước tinh khiết vào thố chưng yến. Chưng cách thủy khoảng 30 - 40 phút là dùng được.

Cách Bảo Quản: Yến phải bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp. Tốt nhất nên để trong ngăn mát tủ lạnh.

Ghi Chú: Có thể cho thêm ít hạt sen vào chưng cùng để có giấc ngủ ngon. Chưng yến với gừng tươi, táo đỏ, kỷ tử để được mùi thơm và ngon miệng.

Yến tinh chế vụn: Yến tinh chế: Yến rút lông:

50gr ± 27% / 200gr
HSD: 37/10/2023

HSD:

Yến
Sào

CAO CẤP



YẾN SÀO SẠO CẤP
A ĐÔNG VIỆT
SẢN PHẨM VÔ GIÁ TỰ THIÊN NHIÊN



Ả ĐÔNG VIỆT

TỔ YẾN THIÊN NHIÊN

Nguyên Liệu: Tổ yến đã nhặt sạch lông và tạp chất
(100% yến sào nguyên chất)

Cách Dùng: Cho 1 tổ yến (khoảng 10g) vào nước ấm ngâm 15 - 20 phút cho yến nở mềm. Cho yến, đường phèn, nước tinh khiết vào thố chưng yến. Chưng cách thủy khoảng 30 - 40 phút là dùng được.

Cách Bảo Quản: Yến phải bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp. Tốt nhất nên để trong ngăn mát tủ lạnh.

Ghi Chú: Có thể cho thêm ít hạt sen vào chưng cùng để có giấc ngủ ngon. Chưng yến với gừng tươi, táo đỏ, kỷ tử để được mùi thơm và ngon miệng.

Yến tinh chế vụn: Yến tinh chế: Yến rút lông:

50gr 100gr

NSX: 27/10/2022

HSD: 27/10/2024

Yến
Sào

CAO CẤP



YẾN SÀO CAO CẤP

Á ĐÔNG VIỆT

SẢN PHẨM VỊ GIÁC TỰ THIÊN NHIÊN

Ả ĐÔNG VIỆT



TỔ YẾN THIÊN NHIÊN

Nguyên Liệu: Tổ yến đã nhặt sạch lông và tạp chất
(100% yến sào nguyên chất)

Cách Dùng: Cho 1 tổ yến (khoảng 10g) vào nước ấm ngâm 15 - 20 phút cho yến nở mềm. Cho yến, đường phèn, nước tinh khiết vào thố chưng yến. Chưng cách thủy khoảng 30 - 40 phút là dùng được.

Cách Bảo Quản: Yến phải bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp. Tốt nhất nên để trong ngăn mát tủ lạnh.

Ghi Chú: Có thể cho thêm ít hạt sen vào chưng cùng để có giấc ngủ ngon. Chưng yến với gừng tươi, táo đỏ, kỷ tử để được mùi thơm và ngon miệng.

Yến tinh chế vụn: Yến tinh chế: Yến rút lông:

50gr 100gr

HSD: 18/10/2024



Á ĐÔNG VIỆT

Yên
Sào

CAO CẤP



ADONGVIET, JSC

Address: Đền Thông, Đại Đình, Tam Đảo, Vĩnh

ict - Ha

V/v: hàng hóa nông sản

Tel: 0937546666

Email: vp.adongviet@gmail.com

0566566990

Báo Giá

Công ty Cổ phần Á Đông Việt xin gửi tới Quý Khách hàng bảng báo giá như sau:

STT	TÊN HÀNG HÓA, DỊCH VỤ	ĐƠN VỊ	ĐƠN GIÁ SỈ	ĐƠN GIÁ LẺ
1	Yến vụn tinh chế : 100g/50g	Hộp		2,700,000
2	Yến tinh chế : 100g/50g	Hộp		3,400,000
3	Yến rút lông tinh chế 100g/50g	Hộp		4,400,000
4	Yến vụn thượng hạng 100g (Hộp 17-18)	Hộp		2,900,000
5	Yến thô trắng 100g/50g thường	Hộp		
6	Yến thô trắng 100g/50g xuất khẩu	Hộp		
7	Yến rút lông định hình xuất khẩu 100g/50g	Hộp		
8	Yến xuất khẩu cao cấp 100g/50g	Hộp		
9	Yên thô đảo	Hộp		
10	Yến Đảo tinh chế	Hộp		
11	Yến rút lông đảo	Hộp		
12	Yến huyết đảo thô	Hộp		
13	Yến huyết thô	Hộp		
14	Yến huyết tinh chế	Hộp		
15	Yên huyết rút lông	Hộp		
16	Linh Chi đỏ nguyên bào tử	Kg		1,000,000
17	Linh chi đỏ nguyên bào tử trồng tự nhiên	Kg		1,500,000
18	Xáo Tam Phân (Hàng xáo rừng Khánh Hòa) tươi	Kg		900,000
19	Xáo Tam Phân (Hàng xáo rừng Khánh Hòa) khô	Kg		1,000,000

Tổng giá trị

(Đơn giá trên chưa bao gồm thuế)

- Báo giá này có giá trị trong 30 ngày kể từ ngày báo giá

- Phương thức thanh toán: tiền mặt hoặc chuyển khoản

- Giá trên có hộp giấy, đường phèn, táo đỏ

Hà nội, ngày tháng năm 2022

Người báo giá