



1 BỘT NHUNG HƯƠNG NGUYÊN CHẤT HOÀNG GIA

Nguyên liệu nhung hươu được Hợp tác xã Hoàng Gia Farm trực tiếp chăn nuôi, chăm sóc và khai thác tại cơ sở.

1

THU HOẠCH NHUNG HƯƠNG



Nhung hươu được khai thác từ đàn hươu do HTX Hoàng Gia Farm trực tiếp chăn nuôi.

2

LÀM SẠCH, SƠ CHẾ



Nhung hươu sau khi thu hoạch được làm sạch, sơ chế, loại bỏ tạp chất.

3

SẤY LẠNH



Nhung hươu được sấy lạnh trong khoảng 12 giờ nhằm làm khô nguyên liệu.

4

NGHIÊN MỊN



Nhung hươu sau sấy được nghiền thành bột mịn.

5

ĐÓNG LỌ



Bột nhung hươu được đóng vào lọ, dán nhãn theo quy định.

6

THÀNH PHẨM



Bột nhung hươu nguyên chất Hoàng Gia, bảo quản trong điều kiện phù hợp, sẵn sàng đưa ra thị trường.

2 NHUNG HƯƠNG NGÂM MẬT ONG HOÀNG GIA

Nhung hươu: Hợp tác xã Hoàng Gia Farm trực tiếp chăn nuôi, khai thác;
Mật ong: thu mua từ Hợp tác xã Nuôi ong Phồn Nhi
(có sản phẩm Mật ong vải sớm đạt OCOP 3 sao năm 2025).

1

SƠ CHẾ NHUNG HƯƠNG



Nhung hươu tươi được làm sạch, thái lát mỏng, để ráo.

2

SẤY LẠNH



Nhung hươu được sấy lạnh, đảm bảo độ khô, giữ nguyên dưỡng chất.

3

NGÂM VỚI MẬT ONG



Cho nhung hươu vào lọ và rót mật ong nguyên liệu theo tỷ lệ phù hợp để ngâm.

4

NGÂM/ỔN ĐỊNH SẢN PHẨM



Đóng nắp, ngâm ổn định và bảo quản trong điều kiện phù hợp.

5

THÀNH PHẨM



Nhung hươu ngâm mật ong Hoàng Gia, đạt chất lượng, sẵn sàng đưa ra thị trường.