NEM NGỰA ÔNG TUÂN

HƯƠNG VỊ QUÊ NHÀ • NÉT RIÊNG KINH BẮC

CÂU CHUYỆN SẢN PHẨM

Không biết từ bao giờ, món nem ngựa đã trở thành một món ăn quen thuộc trong mỗi gia đình, mỗi mâm cơm và những cuộc gặp gỡ thân tình của người dân vùng quê. Từ một món ăn dân dã, được làm để thưởng thức trong gia đình và làm quà biếu người thân, nem ngựa dần trở thành một nét riêng trong văn hóa ẩm thực của vùng quê Bắc Ninh.

Có lẽ bởi cái vị đặc trưng ấy mà gia đình ông Ngô Văn Tuân đã làm nem ngựa để người thân, bạn bè và bà con trong vùng cùng thưởng thức. Mỗi miếng nem là sự hòa quyện của thịt ngựa tươi, bì ngựa cùng giềng, tỏi, ớt và những gia vị quen thuộc của căn bếp quê nhà.

Rồi món nem nhỏ bé ấy không chỉ còn nằm trên mâm cơm của một gia đình. Những lời khen, những lần khách quay lại tìm mua và những món quà mang nem đi xa đã thôi thúc gia đình làm sản phẩm chỉn chu hơn. Những nguyên liệu được lựa chọn cẩn thận, từ giềng, tỏi, lá chuối của quê nhà đến thịt ngựa có nguồn gốc rõ ràng, đều được chăm chút qua từng công đoạn để giữ lại cái vị riêng vốn có.

Để rồi hôm nay, mỗi gói Nem ngựa Ông Tuân không chỉ là một món ăn, mà còn là một chút hương vị quê nhà được gửi gắm trong từng miếng nem – mộc mạc, đậm đà và rất đỗi thân quen.

Mộc mạc • Đậm đà • Rất đỗi thân quen

Một chút hương vị quê nhà gửi trong từng miếng nem.

HỘ KINH DOANH NEM NGỰA ÔNG TUÂN

Thôn Vụ Nông, xã Xuân Cẩm, thành phố Bắc Ninh

ĐẶC SẢN QUÊ NHÀ









NEM NGỰA ÔNG TUÂN

Đặc sản Bắc Ninh

- Thịt ngựa tươi
- Bì ngựa
- Giềng • tỏi • ớt
- Gia vị quen thuộc

0988 011 976 • 0347 842 298

NEM NGỰ ÔNG TUẤN 19 76

SƠ ĐỒ QUY TRÌNH CHẾ BIẾN
NEM NGỰA ÔNG TUÂN

Hương vị quê nhà - Nét riêng Kinh Bắc

Đặc sản quê nhà
Gửi trọn hương vị Việt



1 LỰA CHỌN NGUYÊN LIỆU



Thịt ngựa tươi, bì ngựa được lựa chọn kỹ, có nguồn gốc rõ ràng, đảm bảo vệ sinh, an toàn thực phẩm.

2 SƠ CHẾ NGUYÊN LIỆU



Thịt và bì ngựa được làm sạch, loại bỏ tạp chất, thái lát mỏng đúng kích thước.

3 CHẾ BIẾN, THÁI NHỎ



Thịt ngựa được luộc chín tới, thái mỏng; bì ngựa được thái sợi để tạo độ giòn.

4 CHUẨN BỊ GIA VỊ



Giềng, tội, ớt và các gia vị truyền thống được làm sạch, thái nhỏ, giã hoặc xay theo tỷ lệ phù hợp.

5 TRỘN ĐỀU GIA VỊ



Thịt, bì ngựa được trộn đều với giềng, tôi, ớt và các gia vị truyền thống theo công thức riêng, tạo nên hương vị đặc trưng.

6 Ủ NEM



Nem sau khi trộn được ủ ở nhiệt độ thích hợp trong thời gian 2 - 5 giờ để thấm đều gia vị, nem dậy mùi thơm đặc trưng.

7 ĐÓNG GÓI



Nem được đóng gói theo trọng lượng phù hợp (ví dụ: 150g/gói), hút chân không hoặc đóng gói kín, đảm bảo vệ sinh và tiện lợi khi sử dụng.

8 BẢO QUẢN



Sản phẩm được bảo quản ở nhiệt độ 2 - 5°C, đảm bảo chất lượng, hương vị tươi ngon. Hạn sử dụng: 30 ngày kể từ ngày sản xuất.

9 THÀNH PHẨM



Nem ngựa Ông Tuân – hương vị quê nhà, đậm đà, thơm ngon, an toàn, tiện lợi, thích hợp sử dụng trong bữa ăn gia đình hoặc làm quà biếu.