



NÔNG SẢN DŨNG HÀ



Bring natural to your home



With the mission of becoming one of the leading suppliers of clean food, bringing consumers the freshest agricultural products from regions across Vietnam, is "Bringing nature into your home". With a strict selection and control process, Dung Ha Agricultural Products has created an investment fund specializing in purchasing, supplying and distributing the freshest and freshest vegetable products from farms to consumers, helping meals The freshest in each different product from nature.

With the business philosophy of complying and ensuring product quality, the origin is clear. We commit to our customers about all products distributed through Dung Ha Agricultural Products system, most secure. With a commitment to distribute only goods provided from reputable manufacturers and have been certified by the health authority to ensure food hygiene and safety, have the right to provide clean food, all kinds of agricultural products are specialties from all regions of the country

With domestic and foreign needs, Dung Ha Agricultural Products always meet your most rigorous requirements. We provide clean food for units: hotels, restaurants, industrial kitchens, schools, kindergartens, educational systems are shops, wholesale markets and especially Export to your country such as Taiwan, China, Russia, Czech....

DUNG HÀ Development. JSC

HQ: 110 Kim Dong Street, Giáp Bát Ward, Hoang Mai District, Hanoi City, Vietnam
Div 1: 111, Lane 100, Trung Kinh Street, Yên Hòa Ward, Cau Giay District, Vietnam
Div 2: 79 Hồng Mai, Quỳnh Lôi Ward, Hai Ba Trung district, Hanoi City, Vietnam
Div 3: No. 02/B Quarter 3, Trung Mỹ Tią Street, District 12, Hồ Chí Minh City, VN
Hotline: 02466588556

Website: nongsandungha.com

Với sứ mệnh trở thành một trong những nhà cung cấp thực phẩm sạch hàng đầu, đưa đến người tiêu dùng loại nông sản tươi ngon nhất của các vùng miền trên toàn Việt Nam, là "Mang thiên nhiên về với căn nhà của bạn". Với quy trình lựa chọn và kiểm soát nghiêm ngặt, Nông Sản Dũng Hà đã tạo nên quỹ đầu tư chuyên thu mua và cung cấp phân phối những sản phẩm rau sạch tươi ngon nhất từ các nông trại đến tay người tiêu dùng, giúp bưa ăn tươi ngon nhất trong từng sản phẩm khác biệt từ thiên nhiên.

Với triết lý kinh doanh là tuân thủ và đảm bảo được chất lượng sản phẩm, nguồn gốc xuất xứ rõ ràng. Chúng tôi cam kết với quý khách hàng về toàn bộ những sản phẩm được phân phối qua hệ thống Nông Sản Dũng Hà luôn đảm bảo an toàn nhất. Với cam kết chỉ phân phối những hàng hóa được cung cấp từ những nhà sản xuất có uy tín và đã được cơ quan y tế cấp chứng nhận đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, có đủ quyền cung cấp thực phẩm sạch, các loại nông sản là các đặc sản từ mọi miền trên toàn quốc.

Với nhu cầu trong và ngoài nước Nông Sản Dũng Hà luôn đáp ứng được yêu cầu khắt khe nhất của quý vị. Chúng tôi cung cấp các mặt hàng cho các đơn vị: khách sạn, nhà hàng, các hệ thống công nghiệp, các trường học, trường mầm non, các hệ thống giáo dục là các cửa hàng, các chợ đầu mối và đặc biệt là xuất bán sang nước bạn như Đài Loan, Trung Quốc, Nga, Séc,...

Công ty Cổ phần phát triển Dũng Hà

CN Hà Nội 1: Số 11, đường Kim Đồng, phường Giáp Bát, quận Hoàng Mai, TP Hà Nội
CN Hà Nội 2: Số 111, số 100, đường Trung Kinh, Yên Hòa, quận Cầu Giấy, TP Hà Nội
CN Hà Nội 3: Số 79 Hồng Mai, phường Quỳnh Lôi, quận Hai Ba Trưng, TP Hà Nội
CN HCM: Số 02/B khu phố 3, đường Trung Mỹ Tią 13, quận 12, TP. Hồ Chí Minh
Hotline: 02466588556

Website: nongsandungha.com

1. Asparagus (Măng tây)

Famous for being a delicious food with many beneficial nutrients, it is often used by people to prepare delicious and nutritious dishes. We have more than 5 years of experience with green asparagus products from all stages: seed supply, planting technical support, product distribution, etc. With a network of partners, the nursery meets the standards safety standards. Dung Ha always provides the best quality products.

Nổi tiếng là thực phẩm với nhiều chất dinh dưỡng có lợi nên thường xuyên được mọi người sử dụng để chế biến các món ăn thơm ngon, bổ dưỡng. Chúng tôi đã có kinh nghiệm 5 năm với sản phẩm măng tây xanh từ tất cả các khâu: cung cấp giống, hỗ trợ kỹ thuật, bao tiêu sản phẩm, phân phối măng tây.... Với hệ thống các đối tác nhà vườn tiêu chuẩn đảm bảo an toàn. Dung Hà luôn có được nguồn cung cấp măng tây chất lượng nhất.



2. Cinnamon (Quế)

It is not only an important medicine in Eastern medicine but also has a variety of applications in life, in luxurious meals, contributing to adding more flavor to life. The scent of cinnamon stick is very special, the taste is warm and sweet, not mixed with other flavors. Cinnamon has many uses: treating some respiratory diseases, cardiovascular diseases, skin infections, etc... In addition, cinnamon is also an important factor to help women beautify effectively.

Không chỉ là vị thuốc quan trọng trong Đông y mà còn ứng dụng đa dạng trong cuộc sống, trong những bữa ăn sang trọng, góp phần tăng thêm hương vị trong cuộc sống. Mùi hương của quế thanh tẩy đặc biệt, vị ngọt không lẫn với hương liệu nào khác. Quế có rất nhiều công dụng: chữa trị một số bệnh về hô hấp, tim mạch, nhiễm trùng da,... Ngoài ra, quế cũng là yếu tố quan trọng giúp chị em làm đẹp hiệu quả.

3. Star Anise (Hồi)

As one of the flowers with a characteristic fragrance, anise contains anethole content, which has the effect of relieving abdominal pain, increasing intestinal and gastric motility, and promoting secretion of respiratory cells. Thanks to its unique scent, star anise is also used as a spice, a flavoring agent for dishes, but it also has medicinal effects, very beneficial to the health of the user.

Là một trong những loài hoa có hương thơm đặc trưng, hoa hồi chứa hàm lượng Anethole có tác dụng làm giảm đau bụng, tăng nhu động ruột và dạ dày, thúc đẩy các tế bào hô hấp tiết dịch. Nhờ mùi hương đặc trưng, hoa hồi còn sử dụng để làm gia vị, chất tạo mùi thơm cho món ăn mà nó còn có tác dụng làm thuốc, rất có lợi đối với sức khỏe người sử dụng.



4. Tsao Ko (Thảo quả)

As a herb with hot spicy taste, characteristic aroma, they are often used in cuisine and as medicine. It is also known as the "spice queen" in the processing of delicious and famous Vietnamese dishes.

Là một loại cây thảo mộc có vị cay nóng, mùi thơm đặc trưng, chúng thường được sử dụng trong ẩm thực và làm thuốc chữa bệnh. Nó còn được mệnh danh là "nữ hoàng gia vị" trong chế biến các món ăn ngon và nổi tiếng của Việt Nam.

5. Clove (Dinh hương)

Clove has a spicy, numbing taste, a strong aroma, and a warm nature. It is a precious medicinal herb that is not only used as a spice but also used in many long-standing remedies, often used to treat bad breath, diarrhea, joint pain, digestive stimulation, etc...

Cây dinh hương có vị cay, tê, mùi thơm mạnh, tính ấm. Là được liệu quý không chỉ được dùng làm gia vị mà còn được ứng dụng trong rất nhiều bài thuốc từ lâu đời, thường được dùng chữa hôi miệng, tiêu chảy, đau nhức xương khớp, kích thích tiêu hóa...



6. Corn (Ngô)

Corn is one of the most widely consumed foods today, being a nutritious whole grain for over 9,000 years. Many countries have chosen this food as the main food crop in life, because of its high nutritional value but it does not contain gluten, so it is suitable for people with Celiac disease.

Ngô là một trong những loại thực phẩm được tiêu thụ phổ biến hiện, là loại ngũ cốc nguyên hạt bỏ đường từ hơn 9,000 năm. Nhiều nước đã chọn loại thực phẩm này là cây lương thực chính trong đời sống, vì giá trị dinh dưỡng cao nhưng không chứa gluten, do đó, nó phù hợp cho người mắc bệnh Celiac.



7. Black pepper (Tiêu đen)

As a seasoning used in cooking and also used as a medicine, pepper is a popular spice with a spicy, warm taste that helps to create aroma and spicy taste for dishes. Not only that, pepper is considered a traditional medicine with the effect of eliminating cold, treating abdominal pain and cold stomach.



Là một gia vị dùng trong nấu ăn và cũng được dùng như một vị thuốc, hạt tiêu là một gia vị phổ biến có vị cay, tính ấm giúp tạo mùi thơm, vị cay cho món ăn. Không những vậy, hạt tiêu được coi là một vị thuốc đóng góp tác dụng hàn, trị đau bụng, lạnh bụng.



8. Dried Chili (Ớt khô)

Dried chili is processed from fresh chili with a strict drying process to ensure food hygiene and safety. Also has the characteristics of fresh chili, it has a spicy taste, hot properties have many uses for health, it is often used to make effective spices. Dried chili contains active ingredient capsaicin (hot, red effect) that helps stimulate the brain to produce endorphin (helps relieve pain).

Ớt khô được chế biến từ ớt tươi với quy trình sấy khô chất chẽ đảm bảo đạt vệ sinh an toàn thực phẩm. Cũng mang các đặc điểm của ớt tươi, nó có vị cay, tính nóng có rất nhiều công dụng đối với sức khỏe, nó thường được sử dụng để làm gia vị hiệu quả. Ớt khô chứa hoạt chất capsaicin (tác dụng gây nóng, đỏ) có tác dụng giúp kích thích não bộ sản xuất chất endorphin (giúp làm giảm đau).

9. Lemon (Chanh)

Is a fruit with many uses and is used in daily life such as being used as a condiment, making dipping sauce, using lemon in beauty... Lemon contains a lot of vitamin C, vitamin B group, and antioxidants, chemicals, pectin, potassium and calcium.... All are essential to our health.

Là loại quả có rất nhiều công dụng và được dùng trong cuộc sống hàng ngày như dùng làm gia vị, làm nước chấm pha, sử dụng chanh trong làm đẹp... Chanh có chứa nhiều vitamin C, nhóm vitamin B, chất chống oxy hóa, pectin, kali và calcium.... Tất cả đều rất cần thiết đối với sức khỏe của chúng ta.



10. Red Chili (Ớt chì thiên)

Red Chili is a type of chili whose fruits have the common characteristic of growing toward the sky, fragrant, and very spicy. Chili peppers have existed for a long time, people have cultivated, harvested and used. Not only a spice, chili pepper is also known as a plant with many medicinal uses.

Là loại ớt mà quả của chúng có đặc điểm chung là mọc hướng lên trời, thơm, độ cay rất lớn. Ớt chì thiên đã có mặt từ lâu đời, con người đã trồng trot, thu hái sử dụng. Không chỉ là một gia vị, ớt chì thiên còn được biết đến như một loại cây với nhiều công dụng chữa bệnh.

11. Durian (Sầu riêng)

Known as the "king of fruits". Although the taste of durian is quite heavy and strong, it contains more nutrients than other fruits. Both the flesh and seeds of the durian are edible, but the seeds need to be cooked before using. The taste of durian is a mix of flavors like almond, garlic, cheese and caramel.

Nổi tiếng với biệt danh là "vua của các loại trái cây". Mặc dù hương vị của sầu riêng khá nặng và nồng, nhưng nó lại chứa nhiều chất dinh dưỡng hơn các loại trái cây khác. Cá phần thịt và hạt sầu riêng đều có thể ăn được, tuy nhiên hạt cần phải nấu chín trước khi sử dụng. Hương vị của sầu riêng là sự trộn lẫn giữa các vị như hạnh nhân, tỏi, phô mai và caramel.



12. Lemongrass (Sả)

The use of lemongrass not only makes the dish more delicious, but also has useful uses in healing, disinfecting, repelling insects and is very good for health. The dishes when added lemongrass become delicious. Therefore, it can be considered that lemongrass is an extremely effective condiment to make the dish more attractive.

Công dụng của sả không chỉ làm gia vị món ăn thêm thơm ngon đậm vị mà còn có công dụng hữu ích trong chữa bệnh, sát khuẩn, đuổi côn trùng và rất tốt cho sức khỏe. Các món ăn khi được thêm sả đều trở nên thơm ngon. Vì thế, có thể coi sả là một gia vị vô cùng hiệu quả giúp món ăn thêm phần hấp dẫn.

13. Black Beans (Đậu đen)

It is a cereal with high nutritional value, used in daily life and in Eastern medicine, with a sweet taste and cool properties, so it is very popular. Black beans contain isoflavones that have the ability to regulate and metabolize fat. The content of essential amino acids in black beans is quite high, both low in sodium and rich in calcium, magnesium and potassium.

Là loại ngũ cốc có giá trị dinh dưỡng cao, được sử dụng trong đời sống hàng ngày và trong các bài thuốc Đông y, có vị ngọt, tính mát nên rất được ưa chuộng. Đậu đen chứa isoflavone có khả năng điều chỉnh, chuyển hóa chất béo. Hỗn lượng axit amin thiết yếu trong đậu đen khá cao, vừa chứa hàm lượng natri thấp vừa chứa nguồn canxi, magie và kali dồi dào.



14. Red Beans (Đậu đỏ)

Red beans is not only a nutritious culinary ingredient but also a medicinal herb commonly used to treat diseases in Eastern medicine. In particular, the drug has the ability to clear heat, improve the heart, prevent cancer, reduce cholesterol levels, etc... very effectively. Packed with amazingly high levels of protein and fiber, red beans are a wonder food.

Không chỉ là nguyên liệu ăn thực bổ dưỡng mà còn là được liệu thường được sử dụng để điều trị bệnh trong Đông y. Đặc biệt, vị thuốc có khả năng thanh nhiệt, cải thiện tim mạch, ngăn ung thư, giảm mức cholesterol... rất hiệu quả. Chứa hàm lượng protein cùng chất xơ cao đáng kinh ngạc, đậu đỏ chính là loại thực phẩm có tác dụng tuyệt vời.

15. Soybean (Đậu nành)

As a kind of grain is very rich in nutrients, very necessary for human health, easy to process into many dishes and drinks in most countries. In the composition of protein, there are enough basic and essential amino acids. In addition, soybeans are considered a complete source of protein because they contain significant amounts of non-replaceable amino acids. Soybean is considered a "boneless meat" because it contains an abundant percentage of vegetable protein, which can be substituted for protein from animal meat.

Là một loại hạt rất giàu chất dinh dưỡng, rất cần cho sức khỏe con người, dễ chế biến thành nhiều món ăn, thức uống tại hầu hết các nước. Trong thành phần chất đạm có đủ các acid amin cơ bản, thiết yếu. Ngoài ra, đậu tương được coi là một nguồn cung cấp protein hoàn chỉnh vì chứa một lượng đáng kể các axit amin không thay thế. Đậu tương được xem là loại "thịt không xương" vì chứa tỷ lệ đạm thực vật dồi dào, có thể thay thế cho nguồn đạm từ thịt động vật.



16. Green bean (Đậu xanh)

Green beans have been used in many dishes from rustic to high-class because of the great nutritional value that it brings. The seeds and pods of mung beans are sweet and cool; It has the effect of clearing heat, detoxifying, and regulating the five viscera. This is a food rich in vitamins and minerals, with a high nutritional content. The use of green beans can help prevent dangerous diseases, improve the digestive system and you can even lose weight with green beans.

Đậu xanh đã được sử dụng trong rất nhiều món ăn từ dân dã đến cao cấp bởi giá trị dinh dưỡng tuyệt vời mà nó mang lại. Hạt và vỏ đậu xanh có vị ngọt, tính mát; có tác dụng thanh nhiệt, giải độc, diêu hoà ngũ tạng. Đây là loại thực phẩm giàu vitamin và khoáng chất, với hàm lượng dinh dưỡng cao. Công dụng của đậu xanh có thể giúp phòng ngừa các bệnh nguy hiểm, cải thiện hệ tiêu hóa và thậm chí bạn còn có thể giảm cân bằng đậu xanh.

17. White beans (Đậu trắng)

With nutritional content, rich in vitamins, high in fiber and protein, and a source of many micronutrients, white beans are the perfect choice for you to include in your menu, enriching your daily meals. White beans have a rich flavor, with a slight salty taste, so they are also used in Indian, Indonesian, Egyptian and Caribbean cuisine.

Với hàm lượng dinh dưỡng, rất giàu vitamin, chứa nhiều chất xơ và protein và là nguồn cung cấp nhiều vi chất dinh dưỡng, đậu trắng là lựa chọn hoàn hảo để bạn đưa vào thực đơn, làm phong phú bữa ăn hàng ngày. Đậu trắng có hương vị đậm đà, kèm chút vị mặn nhẹ nên cũng được sử dụng trong ẩm thực Ấn Độ, Indonesia, Ai Cập và vùng Caribe.



18. Sesame (Vừng)

Sesame seeds have an amazing nutritional profile. In addition to vitamins, sesame seeds also contain large amounts of natural minerals and organic compounds including calcium, iron, magnesium, phosphorus, manganese, copper, zinc, fiber, thiamin, vitamin B6, folic acid, proteins, and tryptophan. The effects of black sesame can help lower cholesterol and high triglycerides. This reduces the risk factors for heart disease.

Hạt vừng có một hồ sơ dinh dưỡng rất kinh ngạc. Ngoài những vitamin thì trong hạt vừng còn chứa lượng lớn các khoáng chất tự nhiên và các hợp chất hữu cơ bao gồm canxi, sắt, magiê, photpho, mangan, đồng, kẽm, chất xơ, thiamin, vitamin B6, axit folic, protein, và tryptophan. Tác dụng của mè đen có thể giúp giảm cholesterol và lượng chất béo trung tính cao. Điều này làm giảm yếu tố nguy cơ mắc bệnh tim.

19. Peeled Green Beans (Đậu xanh tách vỏ)

Green beans have been used in many dishes from rustic to high-class because of the great nutritional value that it brings. Seeds are sweet and cool; It has the effect of clearing heat, detoxifying, and regulating the five viscera. This is a food rich in vitamins and minerals, with a high nutritional content. The use of green beans can help prevent dangerous diseases, improve the digestive system and you can even lose weight with green beans. Peeled green beans make cooking the dish the easiest and most convenient way.

Đậu xanh đã được sử dụng trong rất nhiều món ăn từ dân dã đến cao cấp bởi giá trị dinh dưỡng tuyệt vời mà nó mang lại. Hạt có vị ngọt, tính mát; có tác dụng thanh nhiệt, giải độc, điều hòa ngũ tạng. Đây là loại thực phẩm giàu vitamin và khoáng chất, với hàm lượng dinh dưỡng cao. Công dụng của đậu xanh có thể giúp phòng ngừa các bệnh nguy hiểm, cải thiện hệ tiêu hóa và thậm chí bạn còn có thể giảm cân bằng đậu xanh. Đậu xanh tách vỏ giúp chế biến món ăn một cách dễ dàng và thuận tiện nhất.



20. Bean Curd (Đậu ngự)

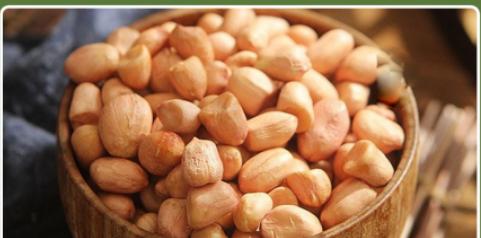
Beans are quite common in life, containing a lot of nutrients good for health. In addition to the effects such as creating appetite, stimulating taste, helping to eat and drinking, beans also support biological functions of the body. Chickpeas contain very little fat and no cholesterol. Therefore, they are very useful in promoting heart health, controlling diabetes and supporting many other functions of the body better.

Là loại đậu khá phổ biến trong cuộc sống, chứa rất nhiều chất dinh dưỡng tốt cho sức khỏe. Ngoài các tác dụng như tạo cảm thèm ăn, kích thích vị giác, giúp ăn uống ngon miệng, đậu ngự còn hỗ trợ các chức năng sinh học của cơ thể. Đậu ngự chứa rất ít chất béo và không chứa cholesterol. Chính vì vậy, chúng rất có ích trong việc tăng cường sức khỏe tim mạch, kiểm soát bệnh tiểu đường và hỗ trợ nhiều chức năng khác của cơ thể được tốt hơn.

21. White Peanut - Red Peanut (Lạc nhân trắng - đỏ)

Groundnut is also known as the "fruit of immortality", because of its excellent nutritional value. As a healthy food that is cheap and easy to grow, peanuts contain a large amount of plant steroids, a substance very beneficial to human health. In particular, peanuts also contain β -Sitosterol, which has the effect of preventing cardiovascular disease. In groundnut root also contains "Resveratrol" substance with very strong biological activity, it not only helps prevent cancer but also can prevent platelet aggregation, improve immune function and anti-aging.

Cù lạc còn được người ta đặt là "quả trường sinh", bởi giá trị dinh dưỡng tuyệt vời. Là loại thực phẩm tốt cho sức khỏe mà lại rẻ, dễ trồng. Lạc chứa một lượng lớn Steroid thực vật, một chất rất có lợi cho sức khỏe con người. Đặc biệt trong lạc còn chứa chất β -Sitosterol có tác dụng phòng ngừa bệnh tim mạch. Trong cù lạc còn chứa chất "Resveratrol" có hoạt tính sinh vật rất mạnh, không chỉ giúp ngăn ngừa ung thư mà còn có thể ngăn chặn tiểu cầu凝聚, cải thiện chức năng miễn dịch và chống lão hóa.





NÔNG SẢN DŨNG HÀ

Bring natural to your home

Rau, quả là thực phẩm không thể thiếu trong bữa ăn hàng ngày. Chính vì thế, việc thực hiện các quy trình sơ chế rau củ quả đúng quy chuẩn sẽ giúp đảm bảo vấn đề an toàn thực phẩm.

Hiện nay, chế biến nông sản vẫn mang tính chất nhỏ lẻ, vì vậy nhiều cơ sở không đảm bảo an toàn thực phẩm trong quá trình sản xuất, sơ chế, chưa đảm bảo yêu cầu cơ sở vật chất, điều kiện nhân lực... Thậm chí, có cơ sở rút ngắn thời gian, chạy theo lợi nhuận, sử dụng hóa chất cấm trong trồng chở, sơ chế gây mất an toàn thực phẩm, ảnh hưởng tới sức khỏe người sử dụng.

Để đảm bảo an toàn thực phẩm trong quá trình sản xuất, sơ chế, Nông sản Dũng Hà tự tin đi đầu về chất lượng, an toàn thực phẩm. Với hơn 10 kho sơ chế đạt tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm của bộ Y tế, điều kiện về nhà xưởng sơ chế, nước sơ chế luôn đạt tiêu chuẩn chất lượng nước sinh hoạt và đội ngũ nhân viên, kĩ sư nông nghiệp giàu kinh nghiệm, Chúng tôi luôn có những quy trình nghiêm ngặt, phức tạp, phối hợp với nhau từ lúc thu hoạch đến khi thành phẩm đến tay người tiêu dùng. Chính vì vậy, sản phẩm Nông sản Dũng Hà luôn tươi ngon và hoàn toàn đảm bảo vệ sinh, an toàn thực phẩm.



Vegetables and fruits are indispensable foods in the daily diet. Therefore, the implementation of standard fruit and vegetable processing procedures will help ensure food safety.

At present, agricultural product processing is still of a small nature, so many establishments do not ensure food safety during production and preliminary processing, do not meet the requirements of facilities and human resources.. There are even facilities to shorten the time, run after profits, use banned chemicals in planting and preliminary processing, causing food insecurity, affecting the health of users.

To ensure food safety during production and preliminary processing, Dũng Hà Agricultural Products confidently takes the lead in food quality and safety. With more than 10 pre-processing warehouses meeting food hygiene and safety standards of the Ministry of Health, the conditions of the preliminary processing factory, the pre-processed water always meet the quality standards of domestic water and the staff, agricultural engineers. With rich experience, We always have strict and complex processes, coordinated with each other from the time of harvest until the finished product reaches the consumer. Therefore, Dũng Hà Agricultural products are always fresh and delicious and completely ensure food hygiene and safety.