

HÀNH TRÌNH GÌN GIỮ HƯƠNG VỊ TRUYỀN THỐNG HÀ NỘI



<https://shopee.vn/lkcnc>
<https://shopee.vn/tudonghoahn>
<https://shopee.vn/linhkienencvietnam>
<https://shopee.vn/leadshinevietnam>



<https://machviet.com>
<https://machvietcnc.com>
<https://leadshinevietnam.com>

CÔM XƯA

DESIGN TEMPLATE

DoHoa.Top
Template



CATALOGUE SẢN PHẨM

Không chỉ là một đặc sản theo mùa, cốm Hà Nội còn gắn liền với nét văn hóa ứng xử của người Việt: mộc mạc, kín đáo, nhẹ nhàng mà sâu sắc. Người Hà Nội xưa chọn cốm để ăn, để mời khách quý, để biếu trong các dịp đặc biệt như lễ, Tết, cưới hỏi.

Cốm Phố Xưa kế thừa tinh hoa ấy trong từng sản phẩm: từ cốm tươi, chả cốm, xôi cốm, đến các món quà biếu đóng gói chần chu. Nguyên liệu đều được chọn từ lúa nếp hoa vàng đúng vụ, được rang và giã thủ công theo cách làm truyền thống. Thịt làm chả được lựa chọn kỹ lưỡng, đảm bảo độ tươi, sạch, cân bằng giữa nạc và mỡ. Gia vị vừa phải để giữ được vị cốm là trung tâm – không lấn át, không thêm hương liệu.



CƠM



Tên sản phẩm truyền thống

Giá tham khảo: 95.000 đ



Tên sản phẩm truyền thống

Giá tham khảo: 95.000 đ



Tên sản phẩm truyền thống

Giá tham khảo: 95.000 đ



Tên sản phẩm truyền thống

Giá tham khảo: 95.000 đ

Ơ MAI



Tên sản phẩm truyền thống

Giá tham khảo: 95.000 đ



Tên sản phẩm truyền thống

Giá tham khảo: 95.000 đ



Tên sản phẩm truyền thống

Giá tham khảo: 95.000 đ



Tên sản phẩm truyền thống

Giá tham khảo: 95.000 đ

GÀO



Tên sản phẩm truyền thống

Giá tham khảo: 95.000 đ



Tên sản phẩm truyền thống

Giá tham khảo: 95.000 đ



Tên sản phẩm truyền thống

Giá tham khảo: 95.000 đ



Tên sản phẩm truyền thống

Giá tham khảo: 95.000 đ

BÁNH