

# Nước mắm Nam Ngư có tốt hay không?

[Nước mắm Nam Ngư có tốt không](#), có an toàn cho sức khỏe không? là vấn đề mà rất nhiều chị em nội trợ quan tâm đến bởi đây là thương hiệu nổi tiếng trong thị trường mắm Việt, được nhiều người tin dùng. Hãy cùng theo dõi bài viết dưới đây để tìm thấy câu trả lời cho chính mình về chất lượng thật sự của nước mắm Nam Ngư nhé.

## 1. Nguyên liệu sản xuất nước mắm Nam Ngư đạt tiêu chuẩn Bộ Y tế

Cá nào cũng có khả năng dùng làm mắm nhưng không phải cá nào cũng ngon và cho ra chất lượng hảo hạng. Những nhà sản xuất Nam Ngư chỉ lựa chọn nguồn cá com tươi làm nguyên liệu sản xuất những sản phẩm nước mắm ngon nhất. Cá được trộn thật đều tay với tỷ lệ 3 cá: 1 muối sau khi được đánh bắt trực tiếp từ biển. Không những thế, để cho ra đời từng giọt nước mắm tinh túy, người làm mắm còn rất quan tâm đến yếu tố thời tiết, nhiệt độ tự nhiên cũng như kinh nghiệm trộn muối để chế biến thành những giọt mắm cốt tuyệt hảo. Chính vì thế mà nước mắm Nam Ngư có hương vị rất đặc trưng không lẫn vào đâu được, lôi cuốn, hấp dẫn, thơm ngon đến giọt cuối cùng.



*Cá com tươi là nguồn nguyên liệu chính sản xuất nước mắm Nam Ngư thơm ngon, đậm đà*

## 2. Quá trình ủ nước mắm an toàn tuyệt đối

Cá sau khi trộn với muối sẽ được ủ bên trong các nhà thùng. Để cá có thể lên men chất lượng trong khi ủ, những nghệ nhân làm mắm không được khuấy đảo hoặc đánh nát và chỉ những người lành nghề lâu năm mới được phép mở cửa thùng để nếm những giọt nước mắm cốt đầu tiên trước khi đến tay người dùng. Masan Consumer luôn đề cao các tiêu chuẩn trong việc đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm một cách chặt chẽ theo tiêu chuẩn ISO. Vậy nước mắm Nam Ngư có tốt không khi được kiểm định chất lượng một cách kỹ lưỡng và sát sao như thế, câu trả lời đã sáng tỏ.

## 3. Top 3 thương hiệu do người tiêu dùng bình chọn

Mỗi chai nước mắm chất lượng đến tay người tiêu dùng là thành quả nỗ lực không ngừng nghỉ của một tập thể để hướng tới một mục tiêu chung bảo vệ sức khỏe người tiêu dùng Việt. Nhiều năm qua, nước mắm Nam Ngư là thứ gia vị không thể vắng mặt trong căn bếp của nhiều gia đình từ thành thị cho tới nông thôn nhờ có hương vị thơm ngon mặn mà, đảm bảo an toàn mà giá thành lại vô cùng hợp lý. Chính điều này đã giúp nước mắm Nam Ngư vinh dự khi đứng trong top 3 thương hiệu được người tiêu dùng bình chọn (theo báo cáo “Dấu chân thương hiệu” của Kantar Worldpanel).



*Nhiều năm liền Nam Ngư là sản phẩm nằm trong top 3 thương hiệu được bình chọn nhiều nhất ở khu vực thành thị và nông thôn*

#### **4. Thành phần dinh dưỡng bên trong nước mắm Nam Ngư**

Nước mắm Nam Ngư giàu chất đạm gồm những axit amin, muối khoáng, sinh chất,... có ích cho sức khỏe. Khi thưởng thức nước mắm Nam Ngư, những loại đạm axit amin không cần phải trải qua quy trình phân giải mà được hấp thu trực tiếp vào cơ thể. Không những thế, các thành phần như Axit Amin Isoleucine, Axit Amin Lysine,... hỗ trợ việc hồi phục sức khỏe vô cùng tốt, làm cho khung xương trở nên chắc chắn và cứng cáp hơn.

Trong nước mắm có chứa nhiều vitamin như B1, B2, PP... đặc biệt là B12 giúp nuôi sống các tế bào thần kinh, đồng thời tăng cường quá trình tạo máu cho cơ thể. Bên cạnh đó, nước mắm Nam Ngư còn mang đến một lượng sắt lớn, có lợi cho phụ nữ khi mang thai. Ông bà ta thường truyền miệng bí quyết cho bà bầu ăn những thực phẩm cá hoặc thịt kho cùng với nước mắm để người mẹ và thai nhi mạnh khỏe, làn da trở nên hồng hào, tươi tắn. Có thể thấy nước mắm Nam Ngư đã nâng cao trải nghiệm của người dùng và luôn luôn bắt kịp với xu thế hiện tại, mang trong mình sứ mệnh chăm lo cho hàng triệu bữa ăn ngon, đúng với những gì mà Masan Consumer đã cam đoan ngay từ lúc bước chân vào thị trường nước mắm Việt Nam.

Mong rằng với những thông tin trên đã giúp bạn đọc có được đáp án cho câu hỏi nước mắm Nam Ngư có tốt không. Khi xu hướng giảm mặn được đông đảo người dùng hưởng ứng, Masan Consumer cũng không ngừng cải biên sản phẩm của mình, chỉ ngon thôi chưa đủ mà còn phải bảo vệ sức khỏe cho người dùng khi cho ra mắt sản phẩm nước mắm giảm mặn nhưng vẫn giữ được vị ngon đặc trưng vốn có của thương hiệu. Điều này càng nhấn mạnh

cái tâm của người làm nghề khi luôn đặt lợi ích của khách hàng lên hàng đầu. Vì thế bạn có thể an tâm với chất lượng thật của nước mắm Nam Ngư nhé.

>>> **Nguồn tham khảo:**

<https://mamnamngu.com/nuoc-mam-nam-ngu-co-tot-khong.html>

<https://nuocmamantoan.com/cach-chon/nuoc-mam-nam-ngu-tot-khong.html>

>>> **Chủ đề đang được quan tâm:**

<https://coda.io/@thongtin-nuocmam/chin-su-nam-ngu-va-nhung-dieu-co-the-ban-chua-biet>

<https://www.vingle.net/posts/4453333>

<https://www.vingle.net/posts/4472344>

<https://www.vingle.net/posts/4452933>

<https://www.vingle.net/posts/4413029>