



TỈNH HOA BẾN TRE

BENTRECORP CATALOGUE

CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI
VÀ SẢN XUẤT DỪA BENTRE



CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI VÀ SẢN XUẤT DỪA BENTRE



www.bentrecorp.vn



0976 527 779



lienhe@bentrecorp.vn



Bentrecorp - Tỉnh hoa Bến Tre



HP 1.16, Tầng 1, Khu đô thị Hưng Phú, Đường Nguyễn Thị Định, Phường Phú Tân,
Tỉnh Vĩnh Long



www.bentrecorp.vn



0976 527 779



lienhe@bentrecorp.vn



Bentrecorp - Tỉnh hoa Bến Tre



HP 1.16, Tầng 1, Khu đô thị Hưng Phú, Đường Nguyễn Thị Định, Phường Phú Tân,
Tỉnh Vĩnh Long

GIỚI THIỆU

Tháng 04 Năm 2023, Công ty TNHH Thương mại và Sản xuất Dừa BENTRE (Bentrecorp) được thành lập dựa trên sự chỉ đạo của lãnh đạo tỉnh Bến Tre cũ (nay là Vĩnh Long mới) với mục tiêu tập trung nghiên cứu các sản phẩm liên quan đến cây dừa cũng như gia tăng chuỗi giá trị phát triển cho cây dừa.

BENTRECORP đã đầu tư các trang thiết bị hiện đại để cho ra các dòng sản phẩm đạt tiêu chuẩn an toàn vệ sinh thực phẩm. Với tiêu chí phục vụ cộng đồng, hỗ trợ bà con tăng thu nhập và tăng giá trị cây dừa để thúc đẩy phát triển kinh tế khu vực.

BENTRECORP mong muốn được hợp tác cùng Quý Khách hàng, chung tay đưa các sản phẩm từ cây dừa trở nên phát triển hơn, có chỗ đứng vững chắc trên thị trường trong nước cũng như xuất khẩu.



BENTRECORP

MỤC LỤC

01 Cà Phê Hòa Tan Mộng Dừa CT3 4in1	
Lễ ra mắt sản phẩm	03
Cà phê hoà tan mộng dừa CT3 4IN1	05
Quá trình hình thành sản phẩm	07
02 Hạt Điều Mộng Dừa	
Hạt điều mộng dừa	09
03 Cà Phê BENTRECORP	
Cà phê hoà tan	11
Cà phê rang xay	12
04 Dừa Xiêm BENTRECORP	
Dừa xiêm BENTRECORP	13
Xưởng gia công dừa	15
05 Trà BENTRECORP	
Trà thảo mộc BENTRECORP	17
Trà Atiso đỏ BENTRECORP	18
06 Nông Sản BENTRECORP	
Nông sản BENTRECORP	19
07 Dịch Vụ BENTRECORP	
Gia công cà phê rang xay	21
Gia công chế biến hạt điều	22
08 Dự Án BENTRECORP	
Cây dừa cho bạn - Tấm lòng trao đi	23
Dừa Tôm Mật & Gà Sinh Thái	25
Tín chỉ carbon	27
Các sản phẩm BENTRECORP	29
Lời cảm ơn	30

LỄ RA MẮT SẢN PHẨM CÀ PHÊ HOÀ TAN MỘNG DỪA CT3 4IN1



Sự kiện ra mắt đã để lại nhiều ấn tượng sâu sắc và đánh dấu một cột mốc quan trọng trong hành trình phát triển thương hiệu Mộng Dừa. Đây cũng là bước khởi đầu để BENTRECORP tiếp tục mở rộng thị trường, đưa sản phẩm cà phê hòa tan Mộng Dừa CT3 4IN1 đến gần hơn với người tiêu dùng trong và ngoài nước.



INSTANT

CÀ PHÊ HOÀ TAN MỘNG DỪA CT3 4IN1

COCONUT PEARL



CÀ PHÊ SẠCH

Với nguyên liệu hạt cà phê chín mộng được chọn lọc kỹ càng. Chiết xuất bằng công nghệ hiện đại giữ được hương vị cà phê nguyên bản.

MỘNG DỪA MÓN QUÀ QUÝ TỪ THIÊN NHIÊN

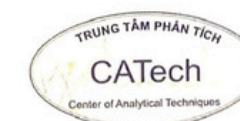
Mộng dừa, thực phẩm quý giá dành cho sức khỏe. Mộng dừa có tác dụng kích thích các enzyme trong cơ thể hoạt động, đốt cháy calo và lượng mỡ thừa trong cơ thể. Bổ sung vitamin, các khoáng chất quan trọng như canxi, magie, axit lauric rất tốt cho hệ tim mạch, giúp ngăn chặn quá trình lão hóa, đặc biệt là cân bằng độ pH và duy trì độ ẩm cho da.

NHIỀU LỢI ÍCH CHO SỨC KHỎE

Với chiết xuất mộng dừa mang lại nhiều lợi ích sức khỏe, tốt cho tim mạch, kiểm soát cân nặng, tốt cho hệ tiêu hóa, thanh lọc cơ thể, ổn định đường huyết, cung cấp các khoáng chất thiết yếu,... Đặc biệt trong mộng dừa có chất **SAPONIN** – ngăn ngừa khả năng phát triển của tế bào ung thư.

HƠN CẢ MỘT THỨC UỐNG

BENTRECOPR tiên phong trong việc kết hợp giữa đặc sản Bến Tre là Mộng dừa cùng với cà phê hòa tan chiết xuất từ những hạt cà phê chất lượng cao. Cà phê hòa tan mộng dừa CT3 4IN1 mang lại một hương vị thưởng thức mới lạ, thơm béo từ mộng dừa hòa quyện cùng hương vị cà phê đặc trưng.



VIỆN NGHIÊN CỨU HẠT NHÂN
TRUNG TÂM PHÂN TÍCH
Địa chỉ: Số 01, Nguyễn Tử Lực, P.8, TP. Đà Lạt
Tel: 0263 3552584; Fax: 0263 3821107



PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Trang 01/01

Mã số : 221110/1/0655-01

- | | | |
|----------------------|---------------------------------|---------------------------------|
| 1 Tên mẫu | : Mộng dừa sấy thăng hoa | 3. Số lượng mẫu: 01 |
| 2 Khối lượng mẫu | : 0,2 kg | |
| 4 Mô tả mẫu | : | |
| 5 Ngày nhận mẫu | : 10/11/2022 | 6. Ngày trả kết quả: 15/11/2022 |
| 7 Kết quả thử nghiệm | : Tính trên trọng lượng thực tế | |

Stt	Chỉ tiêu phân tích	Đơn vị	Kết quả	Phương pháp thử
1	Saponin tổng	%	6,44	HPLC

Giám đốc
Trung tâm Phân tích

Nguyễn Giảng

Nguyễn Giảng

P. Viện trưởng
Viện Nghiên cứu hạt nhân



Nguyễn Xuân Hải

MEETS THE STANDARDS



QUÁ TRÌNH HÌNH THÀNH SẢN PHẨM CÀ PHÊ HOÀ TAN MỘNG DỪA CT3 4IN1



Lãnh đạo tỉnh Bến Tre tham quan, khảo sát nhà máy sản xuất.



Chế biến mộng dừa sấy thăng hoa.

Kết quả thử nghiệm hoạt chất Saponin trong mộng dừa.

		VIỆN NGHIÊN CỨU HẠT NHÂN TRUNG TÂM PHÂN TÍCH Địa chỉ: Số 48, Nguyễn Văn Cừ, P. 1, TP. Bến Tre Tel: 0933 355284; Fax: 0933 342107	
PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM		Trang 01/01	
Mã số: 21110/10655-01			
1. Tên mẫu	: Mộng dừa sấy thăng hoa	3. Số lượng mẫu:	01
2. Khối lượng mẫu	: 0,2 kg	4. Ngày trả kết quả:	15/11/2022
4. Mô tả mẫu		5. Ngày nhận mẫu	
5. Ngày nhận mẫu		6. Ngày trả kết quả	15/11/2022
7. Kết quả thử nghiệm	: Tính trên trọng lượng thực tế		
Số	Chỉ tiêu phân tích	Đơn vị	Kết quả
1	Saponin	%	6,44
Giám đốc Trung tâm Phân tích  Nguyễn Giảng		P. Viện trưởng Viện Nghiên cứu hạt nhân  Nguyễn Tuấn Hải	



Được sản xuất theo quy trình ISO 22000, HACCP.

Sản phẩm Cà phê hoà tan mộng dừa CT3 4IN1.



SẢN PHẨM ĐẦU TIÊN TỪ
MỘNG DỪA BẾN TRE

HẠT ĐIỀU MỘNG DỪA

COCONUT PEARL CASHEWS



HẠT ĐIỀU

Là một thực phẩm dạng hạt có hương vị béo ngậy, thơm ngon hấp dẫn, chứa nhiều chất dinh dưỡng có lợi cho sức khỏe như protein, calo, chất xơ, carbohydrate, chất chống oxy hóa và các loại vitamin thiết yếu. Bằng việc tiêu thụ một lượng nhất định hằng ngày sẽ giúp tăng cường sức khỏe cho hệ thần kinh, mắt và xương; tăng cường hệ thống miễn dịch và sức khỏe tim mạch giúp phòng chống ung thư, ngăn ngừa nguy cơ hình thành sỏi mật và hỗ trợ giảm cân.

MỘNG DỪA

Là phần lõi trắng bên trong trái dừa khô đã nảy mầm. Mơng dừa có chứa chất Saponin tốt cho hệ tim mạch; Kích thích các enzyme trong cơ thể giúp đốt cháy calo và lượng mỡ thừa; Giúp tăng cường hệ tiêu hóa với khả năng kháng khuẩn, nấm và ký sinh trùng có trong đường ruột; Giúp ổn định đường huyết, bài tiết insulin và điều hòa lượng đường trong máu; Tăng cường hệ miễn dịch với các vitamin và khoáng chất thiết yếu; Giúp ngăn chặn quá trình lão hóa, cân bằng độ pH và duy trì độ ẩm cho da; Giúp chống lại và ngăn chặn sự phát triển của các tế bào ung thư.

Với tiêu chí đa dạng hóa sản phẩm, đồng thời nâng cao sức khỏe người tiêu dùng, trong năm 2024, Bentrecorp đã mang đến một sản phẩm hoàn toàn mới “Hạt điều mơng dừa”. Sản phẩm là sự kết hợp giữa vị béo ngậy của hạt điều, hòa cùng vị thơm thoảng của mơng dừa. Bằng việc lựa chọn những nguyên liệu tốt nhất, được sản xuất trên dây chuyền kỹ thuật hiện đại, sản phẩm không chỉ đảm bảo quy trình an toàn vệ sinh thực phẩm mà còn giữ nguyên, trọn vẹn hương vị và hàm lượng chất dinh dưỡng có trong hạt điều và mơng dừa.



MỘNG DỪA CHỨA HÀM
LƯỢNG LỚN CHẤT
SAPONIN
CÓ LỢI CHO SỨC KHỎE



CÀ PHÊ HOÀ TAN

BENTRECORP



CÀ PHÊ HOÀ TAN SẤY LẠNH

Cà phê sấy lạnh là loại cà phê hòa tan được sản xuất bằng công nghệ sấy tiên tiến nhất đến từ Châu Âu. Với phương thức này, cà phê sẽ được làm khô ở nhiệt độ rất thấp [khoảng -40 độ C], với tỉ lệ hồi hương cao giúp cho sản phẩm có hương vị xuất sắc hơn hẳn dạng cà phê hòa tan sấy phun truyền thống. Đây được xem là dòng cà phê hòa tan cao cấp vì chất lượng nó mang đến cho người tiêu dùng.



CÀ PHÊ HOÀ TAN SẤY PHUN

Cà phê hòa tan sấy phun được chiết xuất từ những hạt cà phê nhân chất lượng từ các vùng trồng cà phê danh tiếng của Việt Nam. Sản xuất bởi công nghệ hiện đại với quy trình quản lý chất lượng nghiêm ngặt, góp phần gia tăng giá trị của cà phê Việt Nam trong chuỗi giá trị cà phê toàn cầu.



CÀ PHÊ RANG XAY

BENTRECORP



BENTRE 01

Là sự hòa quyện của vị đắng nhẹ kèm vị ngọt hậu của hạt cà phê Robusta Honey cùng với vị chua thanh tao kèm hương trái cây tự nhiên từ hạt cà phê Arabica Cầu Đất. Phù hợp với người có gu thưởng thức đắng nhẹ cùng hương cà phê thơm nồng.



BENTRE 02

Sản phẩm là sự kết hợp giữa hạt Arabica Cầu Đất, cùng với hai dòng là Robusta Honey và Robusta Natural, nhấn mạnh hơn về vị đắng của hạt Robusta mà không thiếu đi mùi hương trái cây tự nhiên đặc trưng của hạt Arabica Cầu Đất. Phù hợp với người có gu thưởng thức cân bằng giữa hương thơm và vị đắng.



BENTRE 03

Với thành phần chủ đạo là hạt Robusta Natural và một phần ít hơn hạt Arabica Cầu Đất để cân bằng hương vị, sản phẩm có vị đắng đậm mạnh mẽ của dòng hạt Robusta với hương thơm thoang thoảng của hạt Arabica để cân bằng lại mùi hương cà phê. Phù hợp với người có gu thưởng thức cà phê đậm đà.



DỪA TƯƠI NGUYÊN VỎ

Dừa tươi nguyên vỏ tròn đều, vỏ xanh chắc giữ nước luôn mát lạnh. Nước dừa trong ngọt dịu, thanh khiết, cơm non trắng mềm béo nhẹ, vừa ngon vừa bổ dưỡng.

Ưu điểm giữ được độ tươi lâu, nước ngọt mát giàu khoáng chất, cơm non mềm béo dễ thưởng thức.

Nguyên trái, cắt cuống, rửa, quấn màng thực phẩm, đóng thùng carton

DỪA TƯƠI GỌT KIM CƯƠNG

Dừa gọt kim cương được tạo hình chóp đặc biệt, mang vẻ đẹp độc đáo và thu hút, trở thành điểm nhấn thú vị khi thưởng thức nước dừa.

Ưu điểm với hình dạng được cắt gọt đẹp mắt đồng đều, dễ dàng trong quá trình sắp xếp vận chuyển, thời gian bảo quản lâu.

- Quấn màng xốp, nhựa thực phẩm, đóng túi lưới.
- Quấn màng xốp, nhựa thực phẩm, đóng thùng carton.
- Bọc màng xốp, quấn màng co nhiệt, đóng thùng carton.



DỪA TƯƠI GỌT KIM CƯƠNG CÓ NÚT

Dừa gọt kim cương có nút với hình dáng đặc trưng, dễ nhận biết và giúp người tiêu dùng phân biệt rõ với các loại dừa thông thường.

Ưu điểm nổi bật là dễ mở nút mà không cần dao hay dụng cụ phức tạp, mang lại sự tiện lợi khi thưởng thức và có thời gian bảo quản lâu hơn.

Quấn màng xốp, nhựa thực phẩm, màng co nhiệt, ống hút nhấn, đóng thùng carton.

DỪA TƯƠI GỌT TRỌC CHÓP

Dừa gọt trực được lột bỏ vỏ ngoài, giúp việc tiếp cận và sử dụng nước dừa trở nên dễ dàng và tiện lợi hơn.

Ưu điểm với kích thước nhỏ gọn, tiện lợi như một lon nước ngọt tự nhiên, dễ bảo quản tại nhà hoặc quán.

Dán Tem hoặc khắc Logo (theo yêu cầu).



TRÁI DỪA BẾN TRE

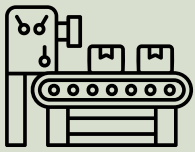
Dừa Bến Tre, một trong những loại trái cây nổi tiếng là đặc sản của Việt Nam, đã từ lâu trở thành biểu tượng của Miền Tây Nam Bộ. Với vẻ đẹp tươi mát và hương vị tuyệt vời, dừa không chỉ là một nguồn thực phẩm bổ dưỡng mà còn là một nguồn cảm hứng vô tận cho văn hóa và con người.

BENTRECORP

QUY TRÌNH SẢN XUẤT ĐẢM BẢO

Dừa được chọn lọc kỹ lưỡng, đảm bảo độ chín và vị ngọt tự nhiên.

Sau thu hoạch, mỗi trái đều được xử lý và kiểm tra cẩn thận để đáp ứng tiêu chuẩn hình dáng, kích thước, mang đến cho khách hàng dừa tươi trong tình trạng tốt nhất.



TRÁI DỪA TƯƠI CHẤT LƯỢNG CAO

Chúng tôi cam kết mang đến những trái dừa tươi ngon, ngọt tự nhiên và đạt tiêu chuẩn chất lượng cao. Mỗi trái đều được kiểm tra kỹ lưỡng về hình dáng, kích thước và độ tươi mát trước khi đến tay khách hàng.

SẢN PHẨM CÓ MÃ VÙNG TRỒNG

VÙNG TRỒNG	ĐỊA ĐIỂM VÙNG TRỒNG	TỔNG DIỆN TÍCH
VÙNG TRỒNG DỪA 01 BENTRECORP	Xã Long Định, huyện Bình Đại, tỉnh Bến Tre	BẾN TRE: 226,86 ha
VÙNG TRỒNG DỪA 02 BENTRECORP	Xã Tam Hiệp, huyện Bình Đại, tỉnh Bến Tre	
VÙNG TRỒNG DỪA 03 BENTRECORP	Xã Phú Thuận, huyện Bình Đại, tỉnh Bến Tre	
VÙNG TRỒNG DỪA 04 BENTRECORP	Xã Châu Hưng, huyện Bình Đại, tỉnh Bến Tre	
VÙNG TRỒNG DỪA 05 BENTRECORP	Xã Vang Quới Tây, huyện Bình Đại, tỉnh Bến Tre	
VÙNG TRỒNG DỪA 06 BENTRECORP	Xã Bình Trung, huyện Châu Thành, tỉnh Tiền Giang	TIỀN GIANG: 210,83 ha
VÙNG TRỒNG DỪA 07 BENTRECORP	Xã Dương Diễm, huyện Châu Thành, tỉnh Tiền Giang	
VÙNG TRỒNG DỪA 08 BENTRECORP	Áp Trung-Áp Ngươn, xã Đông Hoà, huyện Châu Thành, tỉnh Tiền Giang	
VÙNG TRỒNG DỪA 09 BENTRECORP	Áp Thới-Áp Đông A, xã Đông Hoà, huyện Châu Thành, tỉnh Tiền Giang	

Định rõ nguồn gốc và chất lượng: Mã vùng trồng giúp xác định nguồn gốc của trái dừa. Điều này giúp theo dõi chất lượng, đảm bảo an toàn thực phẩm và đáp ứng yêu cầu xuất khẩu nếu có.

Quản lý chất lượng: Mã vùng trồng cung cấp thông tin về vị trí trồng và phương pháp chăm sóc trái dừa. Điều này giúp quản lý chất lượng, kiểm soát sâu bệnh và tăng cường sản xuất.

XƯỞNG GIA CÔNG DỪA

BENTRECORP



Xưởng được trang bị dây chuyền hiện đại, quy trình khép kín từ tuyển chọn – sơ chế – đóng gói – bảo quản lạnh, đảm bảo giữ trọn hương vị tự nhiên và độ tươi ngon của dừa Bến Tre. Sản phẩm đạt tiêu chuẩn xuất khẩu, đã có mặt tại nhiều thị trường khó tính như Trung Quốc, khẳng định chất lượng nông sản Việt Nam.



TRÀ THẢO MỘC BENTRECORP

Trà thảo mộc Bentrecorp được tuyển chọn nguyên liệu từ 1 hoặc nhiều loại hoa khô, trái cây, thảo dược được phối thành công thức. Trà thảo mộc là một thức uống cung cấp nhiều dưỡng chất cho cơ thể, không chất bảo quản, không phẩm màu, không độc hại.

Với công nghệ sấy nhiệt độ thấp hiện đại, các loại hoa, trái cây, thảo dược đều giữ nguyên màu sắc, mùi vị tự nhiên và đảm bảo chất lượng.

Trà thảo mộc Bentrecorp chính là món quà dân dã nhưng không kém phần tinh tế, góp phần nâng cao sức khoẻ và chăm sóc đời sống tinh thần cho bạn và người thân.



TRÀ ATISO ĐỎ BENTRECORP



TRÀ ATISO ĐỎ Bentrecorp

được sản xuất **100%**
từ hoa Atiso đỏ, không
hương liệu, không
chất bảo quản

CÔNG DỤNG

- + Hỗ trợ hạ huyết áp, giảm cholesterol
- + Hỗ trợ tiêu hoá, đẹp da, tăng cường chức năng gan.
- + Bổ sung vitamin A, C, D, E, ... và giàu chất chống oxy hoá giúp trẻ hoá cơ thể
- + Giảm nguy cơ ung thư, các bệnh về tim mạch
- + Nâng cao khả năng miễn dịch, giảm căng thẳng (stress)





NÔNG SẢN

BENTRECORP



TÁO ĐỎ



SẦU RIÊNG



GẠO



MÍT



HẠT ĐIỀU



NHÃN



XOÀI



CÀ PHÊ NHÂN



BƯỞI



HẠT CACAO



HẠT MACCA



DỪA XIÊM XANH

GIA CÔNG CÀ PHÊ RANG XAY

QUY TRÌNH GIA CÔNG CÀ PHÊ RANG XAY

Quy trình gia công cà phê rang xay bắt đầu từ việc chọn lọc hạt cà phê nhân xanh chất lượng, loại bỏ hạt hỏng và tạp chất, sau đó làm sạch và phân loại theo kích cỡ. Hạt cà phê được rang ở nhiệt độ phù hợp để tạo hương vị đặc trưng, làm nguội nhanh nhằm giữ trọn hương thơm. Tiếp đến, cà phê được xay với độ mịn theo nhu cầu sử dụng và cuối cùng được đóng gói trong bao bì chuyên dụng để đảm bảo hương vị và chất lượng khi đến tay người tiêu dùng.

Chúng tôi cung cấp dịch vụ tư vấn và nghiên cứu gia công cà phê rang xay, giúp khách hàng nhanh chóng sở hữu công thức riêng, hương vị khác biệt và sản phẩm hoàn thiện mang dấu ấn thương hiệu.

Khách hàng cung cấp hạt cà phê nhân, chúng tôi thực hiện rang – xay – đóng gói theo yêu cầu, đảm bảo chất lượng và giữ trọn hương vị riêng cho thương hiệu.

GIA CÔNG CHẾ BIẾN HẠT ĐIỀU

QUY TRÌNH GIA CÔNG CHẾ BIẾN HẠT ĐIỀU

Quy trình gia công, chế biến hạt điều bắt đầu từ việc thu hoạch, làm sạch và phân loại hạt điều thô, sau đó được hấp hoặc sấy để làm mềm vỏ và tiến hành tách bỏ lớp vỏ cứng bên ngoài. Tiếp đến, hạt được sấy lại để giảm ẩm rồi bóc lớp vỏ lụa mỏng, sau đó phân loại theo kích cỡ, màu sắc và độ nguyên vẹn. Các nhân điều được kiểm tra, chọn lọc kỹ lưỡng nhằm đảm bảo chất lượng đồng đều, có thể rang hoặc tẩm ướp gia vị tùy nhu cầu chế biến trước khi được đóng gói bảo quản, giữ trọn hương vị và độ giòn đặc trưng.

Chúng tôi cung cấp dịch vụ tư vấn và nghiên cứu gia công sản phẩm hạt điều mới, đồng hành cùng khách hàng từ ý tưởng, thử nghiệm công thức đến chế biến thành phẩm. Với quy trình chuyên nghiệp, chúng tôi giúp tạo ra những dòng hạt điều độc đáo, phù hợp thị hiếu và nâng tầm thương hiệu.

Khách hàng cung cấp nhân điều, chúng tôi thực hiện chế biến – rang – tẩm – đóng gói theo yêu cầu, đảm bảo chất lượng và hương vị đặc trưng cho sản phẩm.



CÂY DỪA CHO BẠN TẮM LÒNG TRAO ĐI

TỔNG QUAN DỰ ÁN

Thông qua dự án sở hữu cây dừa, **BENTRECORP** mong muốn cùng bạn đồng hành với người nông dân, kiến tạo giá trị bền vững cho cộng đồng và nông nghiệp Việt Nam.

Dừa Tôm Mật & Gà Sinh Thái là dự án nông nghiệp chiến lược của **Bentrecorp**, phát triển mô hình bền vững kết hợp “**Vườn Dừa – Vườn Tôm – Ong Mật – Gà Chăn Thả**”.

Dự án khai thác hiệu quả tài nguyên Vĩnh Long, hướng đến nông nghiệp xanh, thân thiện môi trường, nâng cao giá trị kinh tế và xây dựng hệ sinh thái tuần hoàn mẫu.

“**Dừa Tôm Mật & Gà Sinh Thái**” không chỉ gói gọn trong trái dừa, mà còn tạo ra chuỗi sản phẩm đa dạng, chất lượng cao cho thị trường trong nước và xuất khẩu.



MÔ HÌNH GIÁ TRỊ 4 TRONG 1

Trọng tâm dự án là mô hình giá trị 4 trong 1 – hệ sinh thái nông nghiệp khép kín, cộng hưởng lẫn nhau:

Dừa: Tận dụng toàn diện từ trái, nước, mọng đến sản phẩm chế biến sâu như dầu, nước ép, snack.

Tôm sinh thái: Nuôi trong ruộng dừa, đạt chuẩn hữu cơ quốc tế, phục vụ xuất khẩu.

Ong mật: Khai thác mật ong từ hoa dừa, tạo sản phẩm đặc hữu giá trị cao.

Gà sinh thái: Chăn thả dưới tán dừa, cho thịt, trứng sạch, kiểm soát côn trùng và cung cấp phân hữu cơ.

NGUỒN THU NHẬP ỔN ĐỊNH

- “Cây Dừa Cho Bạn – Tắm Lòng Trao Đi” Là dự án kết nối giữa người mua cây với bà con nông dân.
- Người mua không chỉ nhận được những sản phẩm nông nghiệp chất lượng cao, mà còn góp phần hỗ trợ đời sống và tăng thu nhập cho bà con nông dân.

VƯỜN DỪA - VUÔNG TÔM ONG MẬT - GÀ CHĂN THẢ

“Đầu tư xanh cùng Bentrecorp – Chung tay nông dân, gặt hái thành công.”



LỢI THẾ CẠNH TRANH

Mô hình đa dạng hóa nguồn thu trên cùng diện tích, kết hợp **dừa – tôm – ong – gà** để tạo nhiều sản phẩm, giảm rủi ro và gia tăng giá trị.

Hoạt động sản xuất tuân theo nguyên tắc nông nghiệp tuần hoàn, đạt chuẩn hữu cơ, truy xuất nguồn gốc quốc tế, mở rộng cơ hội vào các thị trường cao cấp như Mỹ, EU, Nhật Bản.

Với sự hậu thuẫn của thương hiệu **Bentrecorp**, dự án được hỗ trợ phân phối, định vị thương hiệu và phát triển du lịch trải nghiệm nông nghiệp tại Vĩnh Long – nơi du khách có thể hái dừa, bắt tôm, thu mật ong và nhặt trứng gà trong không gian xanh mát.



ĐỊNH HƯỚNG & Ý NGHĨA

Trong thời gian tới, Bentrecorp sẽ mở rộng mô hình “**Dừa Tôm Mật & Gà Sinh Thái**” tại Vĩnh Long, đồng thời ứng dụng công nghệ bảo quản và chế biến sâu nhằm nâng cao giá trị sản phẩm.

Một mục tiêu trọng tâm của dự án là góp phần ổn định giá dừa, tránh tình trạng “**được mùa mất giá**”, đồng thời nâng cao thu nhập cho nông hộ liên kết nhờ đa dạng nguồn sản phẩm.

Dự án vừa hiệu quả kinh tế, vừa ý nghĩa xã hội: thúc đẩy nông nghiệp xanh, nâng tầm nông sản Vĩnh Long và đồng hành nông dân bền vững.



TÍN CHỈ CARBON

- **Khái niệm tín chỉ carbon**

Tín chỉ carbon là đơn vị cho phép phát thải hoặc hấp thụ 1 tấn CO₂. Cây dừa hấp thụ CO₂ qua quá trình quang hợp và lưu trữ carbon trong thân, lá, rễ và đất.

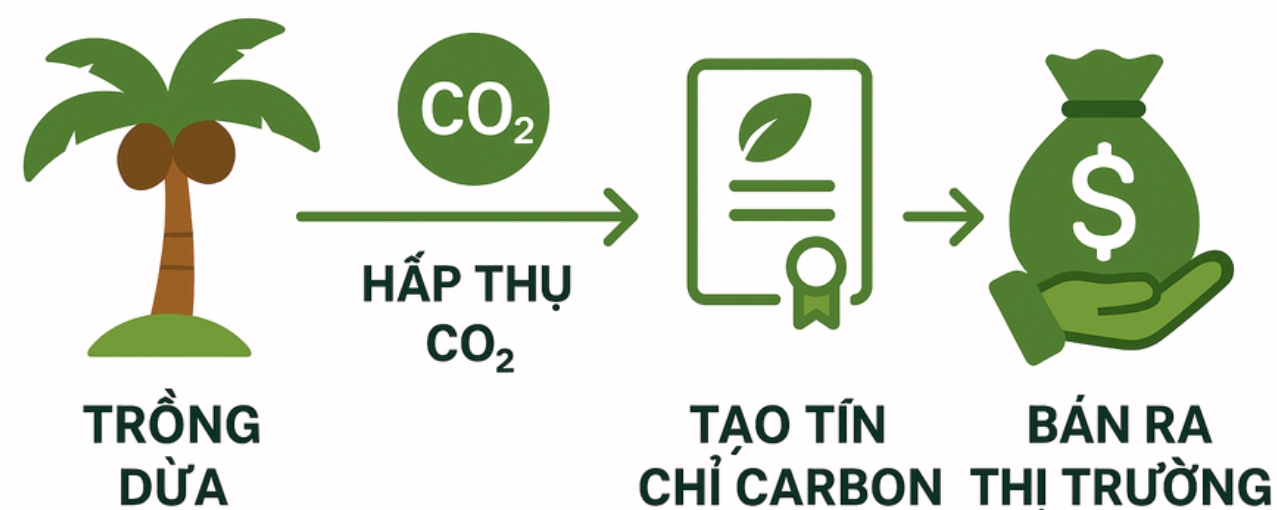
- **Trồng và chăm sóc dừa theo hướng bền vững giúp:**

Giảm phát thải (hạn chế phân bón hóa học, tận dụng phụ phẩm).
Tăng hấp thụ carbon, cải thiện đất và đa dạng sinh học.

- **Người trồng dừa/doanh nghiệp có thể được cấp tín chỉ carbon, từ đó:**

Bán, trao đổi trên thị trường carbon → tạo thêm nguồn thu nhập.
Gia tăng giá trị thương hiệu, gắn với nông nghiệp xanh – bền vững.

- **Đây là hướng đi giúp vừa tăng lợi ích kinh tế, vừa bảo vệ môi trường, đồng thời đóng góp vào mục tiêu trung hòa carbon 2050 của Việt Nam.**





Cà Phê Hòa Tan
Mộng Dừa CT3 4in1



Cà Phê Rang Xay



Trà Thảo Mộc



Hạt Điều Mộng Dừa



Dừa Xiêm



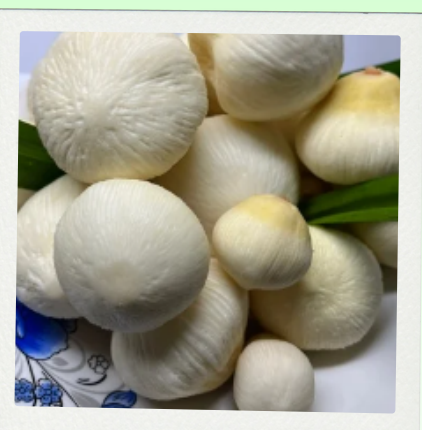
Trà Hoa Atiso Đỏ



Cà Phê



Hạt Điều



Mộng Dừa

LỜI CẢM ƠN

BENTRECORP cảm ơn quý khách hàng đã dành thời gian quan tâm và ủng hộ công ty. Chúng tôi luôn không ngừng phát triển hoàn thiện mọi mặt với mục đích tạo ra những sản phẩm tốt nhất mang đến sự hài lòng của khách hàng.

Với mỗi sản phẩm mang đến thị trường, BENTRECORP tự hào đã đặt tất cả cố gắng và tâm huyết của chúng tôi vào đó, nhằm tạo ra những sản phẩm có chất lượng tốt nhất cũng như giá cả cạnh tranh nhất khi đến tay người tiêu dùng.

Với mong muốn đồng hành cùng quý khách hàng thông qua những sản phẩm của mình, BENTRECORP luôn lắng nghe những góp ý của người dùng, cải tiến khắc phục và hoàn thiện, đáp lại sự ủng hộ và yêu mến mà khách hàng đã dành cho BENTRECORP.

Một lần nữa, chân thành cảm ơn quý khách hàng đã tin tưởng ủng hộ BENTRECORP. Kính chúc quý khách hàng luôn thành công, khỏe mạnh và hạnh phúc.

BENTRECORP

Trân Trọng

