

MIỀN BẮC – VỊ CHUA THANH, NGỌT DỊU CỦA ĐẤT TRỜI PHÍA BẮC

Nơi những mùa quả đi qua trong nhịp sống chậm, con người trầm lắng và ký ức được giữ gìn qua từng nếp sinh hoạt đời thường.



Mộc Châu sương phủ đồi cao – Mứt mận tím ngọt chua giao mùa.

Mứt mận Mộc Châu – Dư vị núi rừng Tây Bắc trong từng lát mận

Mộc Châu hiện ra trong làn sương mỏng, những triền đồi xanh mướt nối tiếp nhau và mùa mận chín nhuộm tím cả cao nguyên. Nơi đây, mận không chỉ là trái cây theo mùa mà còn là ký ức, là hương vị gắn liền với nhịp sống chậm rãi của vùng đất Tây Bắc.

Mứt mận Mộc Châu của VietCharm được làm từ những trái mận hậu chín vừa, vỏ tím sậm, thịt dày và vị chua thanh tự nhiên. Mận được sơ chế thủ công, tách hạt khéo léo và ngào đường chậm để giữ lại độ dẻo, màu sắc trầm ấm cùng hương thơm rất riêng của mận cao nguyên.

Khi thưởng thức, vị chua nhẹ chậm đầu lưỡi, sau đó vị ngọt lan dần, cân bằng và không gắt. Mứt mận mang đến cảm giác mộc mạc, gần gũi – như một lát cắt nhỏ của núi rừng được giữ lại trong hũ mứt giản dị.

Với VietCharm, mứt mận Mộc Châu không chỉ là món ngọt ngày Tết, mà là cách lưu giữ hương vị Tây Bắc bằng ngôn ngữ hiện đại. Từ nguyên liệu có nguồn gốc rõ ràng,

chế biến thủ công đến trải nghiệm số qua QR code, mỗi hũ mứt là một câu chuyện về mùa vụ, đất đai và con người vùng cao.

†**Cách thưởng thức – dịu dàng như sương sớm Mộc Châu:**

- Dùng cùng trà nóng để cân bằng vị chua ngọt
- Kết hợp với sữa chua hoặc yến mạch
- Ăn kèm bánh mì nhạt cho bữa nhẹ
- Phù hợp làm quà tặng mang hương vị núi rừng

Thông tin sản phẩm

- **Thành phần:** Mận hậu tươi, đường mía tinh luyện
- **Nguồn nguyên liệu:** Cao nguyên Mộc Châu (Sơn La) – vùng trồng mận hậu truyền thống
- **Trọng lượng tịnh:**
- **Đặc điểm:** Ít đường, không chất bảo quản, chế biến thủ công

Trải nghiệm văn hóa số VietCharm:

Quét QR code để khám phá câu chuyện về mùa mận Mộc Châu, về nhịp sống vùng cao và hành trình VietCharm gìn giữ hương vị Tây Bắc trong từng hũ mứt.

Hà Nội cỗ kính phố dài – Mứt sầu chua thanh niu vị thời gian.

Mứt sầu Hà Nội – Vị chua thanh của ký ức phố cổ

Hà Nội không chỉ được nhớ đến bởi những con phố cổ rêu phong hay nhịp sống trầm mặc, mà còn bởi những hàng sầu giòn rợp bóng mõi độ hè về. Trái sầu – nhỏ bé, xanh non – đã trở thành một phần ký ức ẩm thực rất riêng của người Hà Nội.

Mứt sầu Hà Nội của VietCharm được làm từ sầu bánh tẻ, chọn lọc từ những cây sầu lâu năm. Sầu được gọt vỏ, khía nhẹ và ngào đường theo phương pháp truyền thống để giữ trọn vị chua thanh tự nhiên, xen lẫn vị ngọt dịu, không lấn át.

Mứt có màu vàng nâu trong nhẹ, vị chua đặc trưng hòa cùng vị ngọt vừa phải, tạo cảm giác tinh vị và dễ chịu. Chỉ cần một miếng nhỏ, hương vị Hà Nội xưa như chậm rãi trở về – mộc mạc, tinh tế và rất đỗi thân quen.

Với VietCharm, mứt sầu không chỉ là món quà vặt, mà là cách lưu giữ một phần hồn phố cổ bằng hình thức hiện đại. Từ nguyên liệu truyền thống, cách làm thủ công đến trải nghiệm số qua QR code, mỗi hũ mứt là một câu chuyện về Hà Nội – chậm, sâu và bền bỉ theo thời gian.

❖ **Cách thưởng thức – nhẹ nhàng như một buổi chiều phố cổ:**

- Dùng cùng trà nóng hoặc trà ướp hoa
- Pha nước sấu ấm cho ngày se lạnh
- Kết hợp với sữa chua không đường
- Món quà tinh tế cho người yêu Hà Nội

□ **Thông tin sản phẩm**

- **Thành phần:** Sấu tươi, đường mía tinh luyện
- **Nguồn nguyên liệu:** Các cây sấu lâu năm tại khu vực phố cổ và ngoại thành Hà Nội
- **Trọng lượng tịnh:**
- **Đặc điểm:** Ít đường, không chất bảo quản, chế biến thủ công

□ **Trải nghiệm văn hóa số VietCharm:**

Quét QR code để lắng nghe câu chuyện về cây sấu Hà Nội, về ký ức phố cổ và hành trình VietCharm đưa hương vị xưa vào trải nghiệm hiện đại.

Ba Vì mây phủ lưng đồi – Mứt mơ vàng dịu gọi mùa về.

□ **Mứt mơ Ba Vì – Dư vị dịu dàng từ miền đồi núi phía Bắc**

Ba Vì hiện lên với những dãy núi trập trùng, mây trắng bồng láng và không khí mát lành quanh năm. Nơi đây không chỉ nổi tiếng với rừng quốc gia và làng quê yên bình, mà còn được biết đến là vùng trồng mơ truyền thống của miền Bắc, nơi những cây mơ âm thầm kết trái mỗi độ giao mùa.

Mứt mơ Ba Vì của VietCharm được làm từ những trái mơ chín vàng, vỏ mỏng, thịt chắc và vị chua dịu tự nhiên. Mơ được thu hái đúng độ, sơ chế thủ công và ngào đường chậm để giữ lại màu vàng óng, độ dẻo mềm cùng hương thơm thanh nhẹ đặc trưng của mơ núi.

Khi thưởng thức, vị chua dịu lan nhẹ nơi đầu lưỡi, sau đó là vị ngọt vừa phải, cân bằng và dễ chịu. Mứt mơ không quá nồng烈, nhưng đủ sâu để gợi cảm giác thư thái – như một buổi sớm ở Ba Vì, nơi thời gian trôi chậm và mọi thứ đều nhẹ nhàng.

Với VietCharm, mứt mơ Ba Vì không chỉ là món mứt truyền thống quen thuộc, mà còn là cách lưu giữ không khí núi rừng miền Bắc trong một hình thức giản dị và hiện đại. Từ nguyên liệu có nguồn gốc rõ ràng, phương pháp chế biến thủ công đến trải nghiệm số qua QR code, mỗi hũ mứt là một câu chuyện về thiên nhiên, con người và sự chất lọc tinh tế.

❖ Cách thưởng thức – dịu nhẹ như sương sớm Ba Vì:

- Dùng cùng trà nóng hoặc trà thảo mộc
- Pha nước mơ ấm cho ngày se lạnh
- Kết hợp với sữa chua không đường
- Món quà nhẹ nhàng cho người yêu sự thanh giản

□ Thông tin sản phẩm

- **Thành phần:** Mơ tươi, đường mía tinh luyện
- **Nguồn nguyên liệu:** Vùng trồng mơ truyền thống tại Ba Vì (Hà Nội) và khu vực ven núi Tản
- **Trọng lượng tịnh:**
- **Đặc điểm:** Ít đường, không chất bảo quản, chế biến thủ công

□ Trải nghiệm văn hóa số VietCharm:

Mỗi hũ mứt mơ Ba Vì đều được gắn QR code định danh. Khi quét mã, bạn không chỉ tìm hiểu thông tin sản phẩm mà còn bước vào câu chuyện về vùng núi Ba Vì, về mùa mơ chín và hành trình VietCharm gìn giữ những giá trị ẩm thực miền Bắc bằng trải nghiệm hiện đại.

MIỀN TRUNG – VỊ NGỌT THANH, MỘC MẠC CỦA NẮNG GIÓ.

Vùng đất nắng gió khắc nghiệt nhưng giàu chiều sâu, nơi con người chắt chiu từng sản vật, gửi vào đó sự bền bỉ, mộc mạc và tình cảm rất thật.



Huế nghiêng bóng nước bên thềm sen - Mứt hạt thanh lành giữ vị quen.

□ Mứt hạt sen Huế – Khi vị thanh của cố đô chạm vào nhịp sống hiện đại

Có những vùng đất không cần ồn ào để được nhớ đến, và Huế là một nơi như thế. Thành phố lặng lẽ bên dòng Hương Giang, nơi nhịp sống chậm rãi và sen Huế hiện lên như biểu tượng của sự thuần khiết, thanh tao trong văn hóa cố đô.

Mứt hạt sen Huế của VietCharm được tạo nên từ tinh thần ấy. Những hạt sen tươi được tuyển chọn kỹ lưỡng, chế biến thủ công để giữ trọn hình dáng tròn đầy, vị bùi tự nhiên và lớp ngọt mỏng nhẹ, tôn lên hương sen thanh lành, không gắt.

Mứt sen mang sắc vàng hanh dịu mắt, vị ngọt đậm mà tinh. Chỉ cần vài viên nhỏ cùng một chén trà nóng, vị sen và hơi ấm hòa quyện, tạo nên cảm giác thư thái và gửi gắm ý nghĩa sum vầy, đủ đầy, an yên cho một năm trọn vẹn.

Với VietCharm, mứt hạt sen không chỉ là một món ngọt ngày Tết, mà là cách gìn giữ cả một giá trị ẩm thực vùng miền Việt bằng ngôn ngữ hiện đại. Từ nguyên liệu có nguồn gốc rõ ràng, cách chế biến thủ công đến trải nghiệm số qua QR code,

VietCharm mong muốn mỗi hũ mứt không chỉ được thưởng thức, mà còn được lắng nghe – như một câu chuyện vùng miền chạm khẽ vào cảm xúc, để vị ngọt ở lại lâu hơn cả trên đầu lưỡi.

❖ **Cách thưởng thức – chậm rãi như chính Huế:**

- Dùng cùng trà nóng hoặc trà sen để cảm nhận trọn vẹn vị thanh
- Kết hợp với chè hạt sen, cháo ngọt hoặc sữa hạt cho bữa nhẹ lành mạnh
- Một món quà tinh tế dành cho những ai trân trọng sự giản dị và chiều sâu văn hóa
- **Thông tin sản phẩm**

Thành phần: Hạt sen tươi, đường mía tinh luyện

Nguồn nguyên liệu:

Hồ sen làng Phú Mậu (Phú Vang) và khu vực Hương Sơ – Hương Long (TP. Huế)

Trọng lượng tịnh:

Đặc điểm: Ít đường, không chất bảo quản, chế biến thủ công

- **Trải nghiệm văn hóa số VietCharm:**

Mỗi hũ mứt hạt sen Huế đều có QR code định danh. Khi quét mã, bạn không chỉ đọc thông tin sản phẩm, mà còn bước vào câu chuyện về sen Huế, về lối sống chậm và hành trình đưa tinh thần cổ đô vào một hũ mứt hiện đại.



Đà Lạt se lạnh gió cao nguyên - Mứt dâu hồng thắm ngọt bình yên.

□ **Mứt dâu tây Đà Lạt – Ngọt lành từ cao nguyên sương mù**

Đà Lạt hiện ra rất khẽ, không ồn ào cũng chẳng vội vàng. Thành phố cao nguyên với sương sớm, nắng dịu và cái se lạnh quen thuộc tạo nên nhịp sống chậm rãi, nơi những trái dâu lớn lên tự nhiên, mang sắc đỏ hồng trong trẻo và vị chua thanh rất riêng.

Mứt dâu Đà Lạt của VietCharm được làm từ dâu thu hoạch khi vừa chín tới, chọn lọc kỹ lưỡng và chế biến thủ công. Từng lát dâu được ngào đường chậm rãi để thấm ngọt tự nhiên, giữ được màu tươi, độ dẻo vừa và hương thơm dịu mát đặc trưng của dâu vùng cao.

Khi thưởng thức, vị chua thanh chậm nhẹ đầu lưỡi rồi vị ngọt lan dần, đủ đầy mà không gắt. Chỉ cần vài lát mứt nhỏ dùng cùng bánh mì, sữa chua hay một tách trà, hương vị cao nguyên đã hiện lên trọn vẹn, để lại cảm giác dễ chịu rất lâu sau đó.

Với VietCharm, mứt dâu Đà Lạt không đơn thuần là món ngọt, mà là cách lưu giữ một phần cao nguyên trong hình hài giản dị nhất. Từ nguồn nguyên liệu rõ ràng, cách làm thủ công đến trải nghiệm số qua QR code, VietCharm mong muốn mỗi hũ mứt là

một lát cắt của Đà Lạt – nơi vị chua ngọt cân bằng chạm khẽ vào lòng người, để sự dễ chịu còn ở lại rất lâu sau đó.

❖ **Cách thưởng thức – nhẹ nhàng như sương sớm cao nguyên:**

- Dùng cùng bánh mì hoặc pancake cho bữa sáng nhẹ nhàng
- Kết hợp với sữa chua, granola hoặc phô mai tươi
- Thưởng thức cùng trà hoa quả hoặc trà thảo mộc để cân bằng vị chua ngọt
- Món quà nhỏ xinh dành cho những ai yêu sự tươi mới và tinh tế

□ **Thông tin sản phẩm**

- **Thành phần:** Dâu tươi Đà Lạt, đường mía tinh luyện
- **Nguồn nguyên liệu:** Vườn dâu tại phường 7 – phường 8 (TP. Đà Lạt) và xã Xuân Thọ
- **Trọng lượng tịnh:**
- **Đặc điểm:** Ít đường, không chất bảo quản, chế biến thủ công

□ **Trải nghiệm văn hóa số VietCharm:**

Mỗi hũ mứt dâu Đà Lạt đều được gắn QR code định danh. Khi quét mã, bạn không chỉ xem thông tin sản phẩm mà còn lắng nghe câu chuyện về dâu cao nguyên, về nhịp sống chậm và hành trình VietCharm đưa hương vị vùng miền vào từng hũ mứt hiện đại.

MIỀN NAM – VỊ NGỌT ĐẬM, PHÓNG KHOÁNG CỦA MIỆT VƯỜN SÔNG NUỚC

Miền sông nước rộng mở, con người phóng khoáng và hiền hòa, nơi những khu vườn trĩu quả mang theo cảm giác đùi đầy, rộn ràng và ấm áp.

□ Mứt dừa Bến Tre – Vị béo ngọt gói trọn hương quê.

Bến Tre được mệnh danh là xứ dừa của miền Tây Nam Bộ – nơi những hàng dừa nghiêng bóng soi mình xuống kênh rạch, gắn liền với đời sống và ẩm thực của người dân qua bao thế hệ. Dừa không chỉ là cây trồng chủ lực mà còn là biểu tượng của sự bền bỉ, hiền hòa và trù phú của vùng đất này.

Mứt dừa Bến Tre của VietCharm được làm từ cùi dừa bánh té, tuyển chọn từ các vườn dừa lâu năm. Dừa được nạo sợi vừa tay, ngào đường chậm rãi để giữ độ dẻo mềm tự nhiên, vị béo dịu và hương thơm đặc trưng, không quá ngọt, không gây ngấy.

Khi thưởng thức, vị béo của dừa lan nhẹ nơi đầu lưỡi, hòa cùng vị ngọt thanh, mang lại cảm giác gần gũi và ấm áp – như chính con người miền Tây chân thành, mộc mạc. Mứt dừa không cầu kỳ, nhưng đủ sâu để gợi nhớ hương vị Tết quê nhà.

Với VietCharm, mứt dừa Bến Tre không chỉ là món mứt truyền thống ngày Tết, mà là cách lưu giữ hồn sông nước Nam Bộ bằng hình thức hiện đại. Mỗi hũ mứt là một câu chuyện về xứ dừa được kể lại nhẹ nhàng, tinh tế.

❖ Cách thưởng thức – mộc mạc như miền sông nước:

- Dùng cùng trà nóng hoặc trà лай
- Ăn kèm bánh mì, bánh quy nhạt
- Quà Tết truyền thống mang đậm chất miền Tây
- Thông tin sản phẩm
 - Thành phần: Dừa tươi Bến Tre, đường mía tinh luyện
 - Nguồn nguyên liệu: Các vườn dừa tại tỉnh Bến Tre
 - Trọng lượng tịnh:
 - Đặc điểm: Ít ngọt, không chất bảo quản, chế biến thủ công

Trải nghiệm văn hóa số VietCharm:

Quét QR code để khám phá câu chuyện xứ dừa Bến Tre và hành trình đưa đặc sản miền Tây vào trải nghiệm hiện đại.

Mứt măng cầu Tiền Giang - Vị chua ngọt dịu êm miền nhớ.

Tiền Giang là vựa trái cây lớn của miền Tây Nam Bộ, nổi tiếng với những miệt vườn trĩu quả tại Cái Bè, Cai Lậy. Trong đó, măng cầu là loại trái cây quen thuộc, mang vị chua ngọt tự nhiên, được người dân địa phương chế biến thành nhiều món truyền thống, đặc biệt là mứt.

Mứt măng cầu Tiền Giang của VietCharm được làm từ măng cầu chín vừa, tách múi thủ công và sơ chế kỹ lưỡng. Quá trình ngào đường được thực hiện chậm rãi để giữ được độ mềm dẻo, hương thơm đặc trưng và sự cân bằng giữa vị chua nhẹ và ngọt thanh.

Khi thưởng thức, vị chua chát nhẹ đầu lưỡi rồi tan dần trong vị ngọt dịu, tạo cảm giác tươi mới và dễ chịu. Đây là loại mứt phù hợp với những ai yêu thích sự hài hòa, không quá đậm nhưng đủ để lưu lại dư vị lâu dài.

Với VietCharm, mứt măng cầu Tiền Giang là cách lưu giữ sự tươi mới của trái cây miền nhiệt đới bằng phương pháp thủ công và tinh thần hiện đại, để mỗi hũ mứt không chỉ ngon mà còn mang theo nhịp sống hiền hòa của miệt vườn Nam Bộ.

❖ Cách thưởng thức – tươi mát như vườn trái miền Tây:

Dùng cùng trà hoa quả hoặc trà thảo mộc

Kết hợp với sữa chua, granola

Phù hợp làm quà cho người yêu vị chua ngọt tự nhiên

Thông tin sản phẩm

• Thành phần: Măng cầu tươi Tiền Giang, đường mía tinh luyện

• Nguồn nguyên liệu: Vườn trái cây Cái Bè – Cai Lậy (Tiền Giang)

• Trọng lượng tịnh:

• Đặc điểm: Chua ngọt cân bằng, không chất bảo quản

Trải nghiệm văn hóa số VietCharm:

QR code dẫn bạn đến câu chuyện về miệt vườn Tiền Giang và hành trình giữ trọn vị trái cây trong từng hũ mứt.