

Sữa dê, người mê kỉ ngại

0 12:35 | Thứ hai, 21/10/2019

0

Mạnh dạn bứt phá khỏi vùng sương khói mờ ảo trong những spa làm đẹp, đại diện các nhãn hiệu sữa dê tươi đang miệt mài “ve vãn” khách hàng tiềm năng qua những kênh bán hàng trực tuyến.

Và không chỉ cộng đồng người Án ở nước ta mới quen dùng sữa dê, lưu dân trong đoàn quân mở cõi của chúa Nguyễn Hoàng thuở xưa đã trân quý từng giọt sữa “sư phụ”, vì công dụng bồi bổ, phối chế thuốc men linh nghiệm của nó.

Hẹn nhau ở Phiên chợ xanh

Khá thành công ở phương thức bán hàng qua mạng (online), có thể kể đến thương hiệu Sữa dê Gmilk. Nhu cầu dùng sữa dê tươi của người dân TP.HCM đang tăng cao hơn khoảng 30% so với nửa năm trước, theo nhận xét của anh Nguyễn Tăng Đông, phụ trách kinh doanh thương hiệu sữa này.

Hiện, công suất bán ra bình quân của Sữa dê Gmilk đạt 60 -70 lít/ngày (cửa hàng ở phường Bình Trị Đông, quận Bình Tân). Khách hàng chính vẫn là dòng khách gia đình. Trong đó, phần nhiều phụ huynh mua cho học sinh. Số khác, mong cải thiện suy dinh dưỡng của người thân hoặc người cao tuổi.

Bởi, có những thể trạng không hấp thu được các loại sữa bò thông dụng nhưng lại hợp với sữa dê. Đặc biệt, cũng có một số người đang tập yoga, tìm mua sữa dê uống với mong muốn khỏe, đẹp hơn.



(<https://uploads.nguoidothi.net.vn/content/f7ebf70f-5e77-4043-b59b-5b5ba68d5646.jpg>)

Khách hàng săm soi kỹ lưỡng chai sữa dê tươi, trước khi quyết định mua, ở Phiên chợ xanh tử tế.

Số rất ít, lại rất mực trung thành là những người thời trẻ, từng uống sữa dê vì thiếu hụt sữa mẹ. Nay họ, dù đã hai - ba màu tóc (tầm 50 - 60 tuổi) vẫn hào hứng mua sữa dê về uống và khích lệ con cháu dùng thử. Mặc dù giá cao gấp đôi sữa bò tươi, song trong hai ngày chợ phiên cuối tuần (Phiên chợ xanh tử tế mở ngày 14 - 15.9, ở quận 3), anh Đông bán được 35 - 40 lít. Cụ thể: 25.000 đồng/chai 200ml với các dòng có pha sôcôla hoặc ít đường. Sữa tươi không đường: 50.000 đồng/chai 500ml.

Thương hiệu sữa chỗ anh Đông đã tham gia Phiên chợ xanh tử tế khoảng 10 tháng nay. "Mục tiêu chính là tìm thêm nhiều khách hàng mới, cũng như để phần lớn người tiêu dùng TP.HCM thân quen với nhãn hiệu sữa dê chỗ chúng tôi hơn", anh Đông cho hay.

Với lại, "nghè này, hễ bán hết sữa mới mong có tiền vô điều mỗi ngày. Lỡ bị ùn ứ thì rầu thúi ruột chứ không dễ ăn!", anh Nguyễn Hoàng Trí - chủ trại dê sữa quy mô khá lớn ở ấp 6, xã Tam Hiệp, huyện Châu Thành, tỉnh Tiền Giang chia sẻ.

Bầm giập mờ lối đi riêng

Chị Lê Khắc Đông Nghi, bà xã anh Trí, ngậm ngùi kể về chuỗi ngày đầu gian nan khi đi chào hàng, thường gặp những cái lắc đầu và ánh nhìn nghi ngại, gần 4 năm trước. "Mình khệ nệ mang sữa đi chào mời ban giám hiệu một số trường mầm non ở thành phố Mỹ Tho, lại bị đuổi như đuổi... tà. Có vị lạnh lùng hỏi: "Dê gì sữa nhiều dữ vậy?!".

Trầy trật năm lần bảy lượt, chị Nghi vẫn không nản chí. Cuối cùng, vợ chồng chị cũng kết nối thành công với một công ty chuyên cung cấp thức ăn sạch cho trường học ở thành phố Mỹ Tho. Tất nhiên, phải chịu chi hoa hồng bán hàng cho họ 10%. "Do ở tỉnh lẻ nên chúng tôi ưu tiên tìm đại lý, bán sỉ. Các mặt hàng sữa tươi không dùng chất bảo quản, đòi hỏi khâu vận chuyển, trữ lạnh phải thật nghiêm ngặt mới đảm bảo an toàn", chị Nghi phân trần.



(<https://uploads.nguoidothi.net.vn/content/9029e74c-8406-4677-98cb-af7cadce83f2.jpg>)

Bổ dưỡng bánh flan sữa dê của cơ sở Đông Nghi, ở Tiền Giang.

Hiện tổng đàn dê sữa ở đây khoảng 200 con, phần lớn giống Saanen, nhập của Thụy Sĩ. Công suất cho sữa cỡ 30 lít/ngày. Ngoài lượng sữa đủ nuôi con, dê mẹ có thể tiết thêm 1 - 3 lít/ngày, kéo dài 6 - 7 tháng/con (giá dê sữa giống thường cao gấp đôi dê thịt, khoảng 350.000 đồng/kg).

"Phải ráng chịu cực đa dạng hóa các sản phẩm sữa dê mới dễ bán, không bị động", anh Trí chia sẻ thêm. Buổi tối, cặp vợ chồng này cặm cụi làm yaourt, hấp bánh flan. Một ngày làm việc có thể kéo dài 16 đến 18 tiếng.

Tin vui là, đã có một công ty ở TP.HCM, ký hợp đồng làm đại lý độc quyền với anh chị, gồm các mặt hàng: sữa tươi, bánh flan, sữa chua của cơ sở Đông Nghi. Và mơ ước của họ, sẽ xây một khu du lịch trải nghiệm, trong khuôn viên 2ha đang trồng bưởi da xanh trĩu quả, tại quê nhà.

Hương vị ngum sữa dê tươi ở các nơi chúng tôi ghé qua đều không giống nhau. Hơn nhau khâu thức ăn dặm và chăm sóc. Trong đó, ấn tượng nhất là ly sữa... "nóng" vừa mới vắt, tại trại dê của anh Nguyễn Thanh Long, ở xã Mỹ Lộc (huyện Cần Giuộc, tỉnh Long An). Béo thơm thanh tao và không hề có mùi mồ hôi dê chờn vờn.

Hỏi sao lạ vậy, anh Long giải thích "có con có (mùi dê), con không". Mặc dù, chúng cùng giống, ở chung dây chuồng, thức ăn uống đều như nhau.



(<https://uploads.nguoidothi.net.vn/content/9f383288-2057-4bdc-945d-8bdffbc1fca.jpg>)

Giống dê sữa Saanen khá tạp ăn.

Riêng độ béo với mùi thơm khác biệt trong sữa, có thể do chế độ thức ăn và cách thức chăm sóc ở mỗi nơi khác nhau. "Hay có thể, do tôi cho tụi nó ăn dặm thêm bã đậu nành (làm tàu hũ) nên, sữa chúng cũng hấp dẫn hơn chăng", anh Long cười giải thích. Còn ở hai trang trại kể trên thì cho dê ăn dặm bã hèm bia.

Dĩ nhiên, thức ăn chính của chúng vẫn là các loại cỏ, lá cây: cỏ voi, lá so đũa, lá "cây chè khổng lồ" nhập của Úc. Mẹo để khử mùi đặc trưng (thoang thoảng mùi dê) trong sữa cũng khá đơn giản. Lúc hâm nóng sữa mới vắt (cỡ 60 - 70 độ C), nhà sản xuất chỉ cần cho vào ít lá dứa vò giập, sẽ thơm ngon ngay. Tuy nhiên, theo anh Đông, đại diện Sữa dê Gmilk, hàng có mùi nguyên bản vẫn bán chạy hơn. Do, phần lớn người tiêu dùng cho đó mới là sữa xịn.