

# ครั้งแรก! พูราโต้ส เจ้าตลาดวงการวัตุดิบเบเกอรี่ เปิดประตูโรงงาน แสดงศักยภาพขยายไลน์ เพิ่มการ ผลิตช็อกโกแลตมากกว่า 4,000 ตันต่อปี พร้อมเปิด ตัวผลิตภัณฑ์ใหม่ CARAT SUPERCREM



บริษัท พูราโต้ส (ประเทศไทย) จำกัด ผู้นำด้านนวัตกรรมผลิตภัณฑ์วัตุดิบและบริการด้านเบเกอรี่ชั้นนำ ครองตลาดผลิตภัณฑ์วัตุดิบและบริการด้านเบเกอรี่ในประเทศไทย เนรมิตโรงงานจัดงาน Puratos Carat & The Chocolate Factory ต้อนรับผู้ประกอบการเบเกอรี่และสื่อมวลชน เข้าชมกระบวนการผลิตวัตุดิบช็อกโกแลต แสดงศักยภาพ ขยายไลน์การผลิตเพิ่มมากขึ้นมากกว่า 4,000 ตันต่อปี เพื่อตอบรับยอดขายที่เติบโต และรองรับความต้องการของลูกค้าที่เพิ่มมากขึ้นอย่างต่อเนื่อง พร้อมเปิดตัวผลิตภัณฑ์วัตุดิบช็อกโกแลตตัวใหม่ Carat Supercrem ฟิลลิ่งช็อกโกแลตเนื้อสัมผัสและรสชาติชั้นเลิศ และกิจกรรมอีกมากมาย อาทิ ผลงานมาสเตอร์พีช ออกแบบโดยเด็กดีไซเนอร์ชื่อดังระดับแนวหน้าของเมืองไทย “อาจารย์ โอปอ ลิปปรุกร ปรียาภาบุญกิต” โดยงานนี้ ได้รับเกียรติจาก เอกอัครราชทูตเบลเยียมประจำประเทศไทย นายฟิลลิป คริเดลก้า (His Excellency Mr. Philippe Kridelka) มาร่วมงาน เมื่อวันศุกร์ที่ 3 สิงหาคม 2561 เวลา 10.00 น. ณ โรงงานพูราโต้ส นิคมอุตสาหกรรมเวลโกรว์

ภายในงาน Puratos Carat & The Chocolate Factory ถูกจัดแบ่งออกเป็น 3 โซน โซนที่หนึ่ง เยี่ยมชม กระบวนการผลิตช็อกโกแลตทั้งหมด 3 ไลน์ ได้แก่ กระบวนการเตรียมวัตุดิบ บดละเอียด (Grinding Line) กระบวนการผลิตช็อกโกแลตแบบบล็อก (Block Line) และกระบวนการผลิตช็อกโกแลตแบบเหรียญ (Coin Line) โซนที่สอง รับชมการสาธิตการนำวัตุดิบช็อกโกแลต จากพูราโต้สมาทำขนมเบเกอรี่ ด้วยวิธีต่าง ๆ อย่างตื่นตาตื่นใจ และลิ้มรสชาติ ขนมเบเกอรี่แต่ละชนิดไปพร้อมๆกัน และในส่วนของโซนที่สาม ชมผลงานมาสเตอร์พีชสุดอลังการ จาก “อาจารย์ โอปอ ลิปปรุกร ปรียาภาบุญกิต” ที่เคยถวายงานออกแบบสร้างสรรค์เค้กให้กับ “สมเด็จพระราชาธิบดี จิกมี เคเซอร์ นัมเกล วังชุก” มาแล้ว พร้อมร่วมทำกิจกรรม DIY โดยนำผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลตตัวใหม่ Carat Supercrem มารังสรรค์ทำขนมตามสไตล์ของตัวเอง โดยตัว Carat Supercrem นั้น ให้รสชาติของ คาร์ กช็อกโกแลตเข้มข้น และมีเนื้อสัมผัสเป็นครีมช็อกโกแลต สามารถใช้ปรุงและตกแต่งเบเกอรี่ได้หลากหลายวิธี ไม่ว่าจะ เป็น ทา เคลือบ อัดขึ้นรูป หรือสอดไส้ ได้ทั้งก่อนนำไปอบและหลังอบเสร็จเรียบร้อยแล้ว สะดวก ใช้ง่าย ประหยัดเวลา

และที่สำคัญปลอดภัย ไร้ไขมันทรานส์ ซึ่งทางบริษัทฟูราโตสขอยืนยันว่าผลิตภัณฑ์ คอมพาวด์ช็อกโกแลต ภายใต้  
แบรนด์ Carat ของฟูราโตสทุกตัว ไม่ได้มีการเติม หรือใช้น้ำมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วน ที่ก่อให้เกิด  
ไขมันทรานส์แน่นอน เอาใจผู้ประกอบการ คนรักการทำขนมเบเกอรี่ รวมไปถึงผู้บริโภค ด้วยคุณภาพ การ  
คิดค้นนำเทรนด์สิ่งใหม่ และความปลอดภัย ได้อย่างครบถ้วน