

พีเอฟพี รุกเดินหน้า มอบคุณค่าที่มากกว่าความ อร่อย ในงาน THAIFEX WORLD 2019 พร้อมเปิดตัว ตัว แบรินด์ผลิตภัณฑ์ใหม่ เอาใจคนรักสุขภาพ



พีเอฟพี ผู้นำด้านการผลิตและจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปครบวงจร พร้อมเปิดตัว
แบรินด์น้องใหม่เอาใจคนรักสุขภาพบุกตลาดต่างประเทศ ในงาน THAIFEX WORLD 2019 ระหว่างวันที่ 28
พฤษภาคม – 1 มิถุนายน 2562 ที่บูธ N01 - M14 อาคารชาเลนเจอร์3 ศูนย์แสดงสินค้าและการประชุม
อิมแพ็ค เมืองทองธานี

นายทวี ปิยะพัฒนา ประธานกรรมการบริหารกลุ่มบริษัท พี.เอฟ.พี ผู้นำด้านการผลิตและ
จัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปครบวงจร เปิดเผยว่า “จากความสำเร็จในการเดินหน้าบุกตลาดต่างประเทศ
ในผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปแช่แข็งในปีที่ผ่านมา ตลอดจนการวิจัยและพัฒนา
ถึงความต้องการของผู้บริโภคอย่างต่อเนื่องของทีม R&D เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ ที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ และ
ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคอย่างสูงสุด ดังนั้นในปีนี้ พีเอฟพีจึงได้เปิดตัวแบรินด์ผลิตภัณฑ์ใหม่ภายในงาน
เพื่อเป็นทางเลือกให้กับกลุ่มผู้บริโภคที่ใส่ใจสุขภาพทุกเพศทุกวัย เอาใจผู้บริโภคตามเทรนด์สุขภาพยุค 4.0 ภายใต้
สโลแกน “พีเอฟพี มอบคุณค่าที่มากกว่าความอร่อย” ที่ไม่เพียงมุ่งเน้นรสชาติความอร่อย แต่คงไว้ซึ่งคุณค่าทาง
โภชนาการ ด้วยความใส่ใจในทุกกระบวนการผลิตเพื่อให้ได้

ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพที่ได้คุณภาพมาตรฐาน อีกทั้งกระบวนการผลิตยังเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ปลอดภัย
ไม่สร้างผลกระทบต่อชุมชน

กลุ่มบริษัท พี.เอฟ.พี ได้เตรียมเปิดตัวผลิตภัณฑ์ในกลุ่มอาหารทะเลแปรรูปแช่แข็ง ภายใต้แบรินด์ PFP Gold
แบรินด์ที่มากด้วยคุณค่าทางโภชนาการระดับพรีเมียม คัดสรรส่วนผสมและวัตถุดิบคุณภาพ

ชั้นเยี่ยม ผลิตภัณฑ์ทุกตัวปราศจากผงชูรส แต่ยังคงความอร่อยเหมือนเดิม มีโปรตีนสูงด้วยคุณค่าจาก
เนื้อปลาทะเล ซึ่งในงานนี้ พีเอฟพีขอแนะนำผลิตภัณฑ์ เต้าหู้ปลา PFP Gold สูตรต้นตำรับ เพื่อต่อยอด
การเป็นผู้ผลิตเต้าหู้ปลารายแรกของโลก และ ทอดมันปลา PFP Gold ที่คงความอร่อยเนื้อเหนียวนุ่มทุกคำ
สูตรเชฟพญูเชิด ศรสุวรรณ เชฟอาหารไทยชื่อดัง อีกทั้ง พีเอฟพียังไม่ลืมเอาใจคนรักอาหารมังสวิรัต

ไม่บริโภคเนื้อสัตว์ ด้วยผลิตภัณฑ์ใหม่ภายใต้แบรินด์ V-Grand แบรินด์ที่มีส่วนประกอบหลักจากโปรตีน วิตามิน
และธัญพืช ประเดิมด้วย 2 เมนู คือ พะแนงเจ รสเด็ดสไตล์ พีเอฟพี และ ถั่วต้ม 5 สี กับคุณค่าและประโยชน์จากถั่ว

5 ชนิด ได้แก่ ถั่วขาว ถั่วแดง ถั่วดำ ถั่วเขียว และลูกเดือย รวมถึงน้ำตาลดอกมะพร้าว ที่อุดมไปด้วยวิตามิน แร่ธาตุ ปราศจากไขมัน และคลอเรสเตอรอล นอกจากนี้ พีเอฟพี ยังแตกไลน์การผลิต เขย่าวงการสแนคขนมทานเล่นเพื่อ สุขภาพ กับ ปูอัดทอดกรอบ 3 รสชาติสุดคลาสสิก รสออริจินอล รสตั้มยำ และบาร์บีคิว ภายใต้แบรนด์ Oh! Umi ด้วยกระบวนการทอดแบบสุญญากาศ โดยใช้ น้ำมันรำข้าว

เพื่อคงคุณค่าสารอาหารสูงสุด ไขมันต่ำ และปราศจากไขมันทรานส์ นอกจากนี้ภายใต้แบรนด์พีเอฟพี ยังมีผลิตภัณฑ์ ใหม่ประเภทซอสจิ้ม นั่นคือ ซอสพริกออร์แกนิก ขนาด 250 กรัม เหมาะสำหรับผู้บริโภคที่ใส่ใจ

ในเรื่องสุขภาพให้สามารถพกพาไปเพิ่มความอร่อยได้ในทุกที่ และยังไม่พอ พีเอฟพียังเติมความสนุกในแต่ละมื้อ อาหารด้วย ลูกชิ้นปลาเรนโบว์ ผลิตภัณฑ์ใหม่ที่จะมาทำให้ทุกเมนูไม่น่าเบื่ออีกต่อไป ด้วยสีสันสดใส

ที่ทำมาจากวัตถุดิบจากธรรมชาติ อร่อย ปลอดภัยมั่นใจได้”.....

ทั้งนี้สำหรับในงาน THAIFEX - World of Food Asia 2019 นอกจาก กลุ่มบริษัท พี.เอฟ.พี. จะขนผลิตภัณฑ์อาหาร ทะเลแปรรูปแช่แข็งและผลิตภัณฑ์พร้อมทานอื่นๆ มาให้คนรักสุขภาพได้เลือกซื้อกันอย่างจุใจแล้ว ยังพบกับการ สาธิตวิธีการทำเมนูอาหารเพื่อสุขภาพจานเด็ดจากผลิตภัณฑ์พีเอฟพี เช่น ก๋วยเตี๋ยวกบเพื่อสุขภาพ ราดหน้าเต้าหู้ ปลาข้าวกลิ้ง พูชีซ่าข่อย ส้มตำโรลเต้าหู้ปลาขาว เป็นต้น ที่จะมาเสิร์ฟ

ให้ผู้ร่วมงานได้สัมผัสรสชาติความอร่อยกว่า 10 เมนู พร้อมโปรโมชั่นและร่วมสนุกกับเกมส์ชิงรางวัลมากมายจากมูม กิจกรรมของพีเอฟพี.....

ผู้สนใจสามารถเยี่ยมชมบูธกิจกรรมของกลุ่มบริษัท พี.เอฟ.พี. ได้ในงาน THAIFEX - World of Food Asia 2019 ที่ บูธ N01-M14 เสาที่ 39 ณ อาคารชาเลนเจอร์ 3 อิมแพ็ค อารีน่า เมืองทองธานี กรุงเทพมหานคร ได้ตั้งแต่วันที่ 28 พฤษภาคม - 1 มิถุนายน 2562 หรือสามารถติดต่อข้อมูลข่าวสารหรือสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ บริษัท พี.เอฟ.พี. เทรดิง จำกัด เบอร์โทรศัพท์ 0 2285 4070 - 5 หรือเว็บไซต์ <http://www.pfp-pacific.com/> และ Facebook Fanpage : <https://www.facebook.com/PFPThailand/>

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่

คุณพิชามญช์ เพิ่มทรัพย์ Email: prbkk_sup@pfp-pacific.com โทร.0 2285 4070-5 ต่อ 702 มือถือ 06 33731275

คุณกชพร คงมัน Email: prbkk@pfp-pacific.com โทร.0 2285 4070-5 ต่อ 702 มือถือ 06 33731275