

# สไปรูลินาสดๆ ส่งตรงจากฟาร์ม

บรรดาแขกของ โรงแรมโนโวเทล กรุงเทพ สยามสแควร์ จะได้ตื่นตาตื่นใจกับการเพาะเลี้ยง สาหร่ายสไปรูลินา บน ดาดฟ้าของโรงแรม ซึ่งใช้ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ในการเจริญเติบโต โครงการนี้สามารถผลิตสาหร่าย สไปรูลินาที่มี คุณค่าทางโภชนาการและโปรตีนสูงได้มากกว่า 2 ตันต่อปี



สาหร่ายสไปรูลินาสามารถนำมาเป็นวัตถุดิบในการทำอาหารสามารถช่วยกระตุ้นระบบภูมิคุ้มกันและกำจัดสารพิษ ต่างๆที่ตกค้างอยู่ในร่างกาย อุดมไปด้วยคุณค่าทางโภชนาการมีโปรตีน โปรวิตามินเอ และซิงค์ อีกทั้งยังมีไขมันและ คอลเลสเตอรอลต่ำ

เชิญลิ้มลองเมนูพิเศษจากวัตถุดิบอุดมคุณค่าได้แล้ววันนี้ที่ ห้องอาหารนานาชาติ เดอะสแควร์ อาทิ สเต็กปลา แซลมอนกับซอสสไปรูลินา หรือเพิ่มคุณค่าให้สลัดกับน้ำสลัดครีมซอสสไปรูลินา และสดชื่นกับเครื่องดื่ม สไปรูลินา สมูทตี้ นอกจากนี้สาหร่ายสไปรูลินาสดพร้อมบริโภคขนาด 300 กรัม มีจำหน่ายแล้วที่ โรงแรม โนวเทล กรุงเทพ สยามสแควร์ ในราคา 600 บาท เพิ่มคุณค่าให้อาหารจานโปรดง่ายๆที่บ้านคุณ

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมที่ โทร. 02-209-8888 ต่อฝ่ายการตลาด หรือเยี่ยมชมเว็บไซต์ [www.novotelbkk.com](http://www.novotelbkk.com)