

ออมนิมีท จัดกิจกรรม Cooking Event สุดพิเศษ



ออมนิมีท โปรตีนพืชอเนกประสงค์ ผู้คิดค้นและปรุงส่วนผสมโดยเอกสิทธิ์พิเศษจากประเทศแคนาดา จัดกิจกรรม Cooking Event สุดพิเศษ “OMN! MEAT TASTING Event” โดยเชฟจำ เชฟจากห้องอาหาร You & Mee โรงแรม Grand Hyatt Erawan ที่มารังสรรค์เมนูสุขภาพแสนอร่อยจาก โปรตีนพืชอเนกประสงค์ ออมนิมีท ในเมนู ยำวุ้นเส้นออมนิมีท และผัดกระเพราออมนิมีทราดข้าว ที่ให้รสชาติและรูปลักษณ์คล้ายเนื้อด้วยคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน และมีประโยชน์ต่อสุขภาพ ซึ่งโปรตีนพืชอเนกประสงค์ทำจากเห็ดชิตาเกะ ถั่ว ถั่วเหลืองและส่วนผสมอื่น ๆ ปราศจากสารตกค้างพันธุกรรม ให้รสชาติ รูปลักษณ์ กลิ่น และรสสัมผัสที่คล้ายเนื้อสัตว์ ที่เหมาะกับผู้ที่รักสุขภาพ ณะ เดอะ คอมมอนส์ ทองหล่อ กรุงเทพฯ