

ฮาเกิน-ดาส™ มอบประสบการณ์แห่งรสสัมผัสอัน หอมมันเข้มข้นคอนเซปต์“DISCOVER NUT INDULGENCE” เปิดตัวไอศกรีม 2 รสชาติใหม่



ฮาเกิน-ดาส™ นำเสนอประสบการณ์แห่งความหอมมันเข้มข้นจากวัตถุดิบคุณภาพเยี่ยมให้คุณลิ้มลองในคอลเลคชัน “DISCOVER NUT INDULGENCE” ด้วยไอศกรีม 2 รสชาติใหม่ที่แพนๆไอศกรีมไม่ควรพลาด กับ ฮันนี่ วอลนัท แอนด์ ครีม (Honey Walnut & Cream) และ ดาร์ค ช็อคโกแลต แอนด์ อัลมอนด์ (Dark Chocolate & Almonds) โดยเริ่มจำหน่ายในร้านฮาเกิน-ดาส™ ทุกสาขาและซูเปอร์มาร์เก็ตชั้นนำตั้งแต่พฤศจิกายนนี้เป็นต้นไป พร้อมเติมเต็มความอร่อยขั้นสุด ด้วยไอศกรีมรสยอดนิยมตลอดกาลอย่าง แมคคาดาเมียนัท (Macadamia Nut) เพื่อเติมเต็มคอลเลคชันเอาใจคนรักรสชาติหอมมันได้อย่างสมบูรณ์แบบ

อีธาน ลิม ผู้อำนวยการฝ่ายการตลาด เจเนอรัลมิลล์ เซาท์อีสต์เอเชีย กล่าวว่า “ไอศกรีมคอลเลคชันใหม่นี้ เป็นการผสมผสานที่ลงตัว ของความหอมมันชั้นเลิศแบบคลาสสิกของถั่วพันธุ์ดีนานาชนิด เข้ากับรสสัมผัสเข้มข้นของเนื้อไอศกรีมระดับคุณภาพจากฮาเกิน-ดาส™”

ดาร์ค ช็อคโกแลต แอนด์ อัลมอนด์ นำเสนอไอศกรีมในฝันของคนรักช็อคโกแลตตัวจริง ด้วยเนื้อไอศกรีมเข้มข้นที่ผลิตจากดาร์คช็อคโกแลตถึง 70% พร้อมเนื้อพุดดิ้งนุ่มชุ่มฉ่ำละลายในปาก และอัลมอนด์เคลือบคาราเมลกรุบกรอบให้คุณเต็มอิ่มกับรสสัมผัสเข้มข้นของช็อคโกแลตด้วยความอร่อยเข้มข้นกลมกล่อมอย่างลงตัว

สัมผัสความหอมหวานในประกายสีทองสดใส กับไอศกรีมรุ่มลิ้มเต็มอิ่ม ฮันนี่ วอลนัท แอนด์ ครีม ที่มอบความหวานล้ำของน้ำผึ้งจากผึ้งพันธุ์สเปน นำมาผสมกับไอศกรีมนมสูตรคลาสสิกอย่างกลมกล่อม เติมความกรุบกรอบเคี้ยวเพลินด้วยวอลนัทยุโรปที่เข้ากันอย่างลงตัวกับความหวานของน้ำผึ้ง ให้คุณดำดิ่งสู่โลกแห่งความหอมหวานอันน่าหลงใหล และเต็มอิ่มในทุกคำกับความเข้มข้นกรุบกรอบอันยากจะห้ามใจ

อีกหนึ่งรสชาติที่รวมอยู่ในคอลเลคชัน “DISCOVER NUT INDULGENCE” คือ แมคคาดาเมียนัท ไอศกรีมรสเลิศยอดนิยมตลอดกาล มอบรสชาติที่เข้มข้นยั่วใจของถั่วแมคคาดาเมียพันธุ์ดีที่คัดสรรอย่างพิถีพิถันจากฮาวาย นำมาอบให้หอมกรุบและบดผสมเข้ากับเนื้อไอศกรีมอย่างลงตัว มอบรสชาติที่เข้มข้นและกลมกล่อมสมบูรณ์แบบ

แพนฮาเกิน-ดาส™สามารถลิ้มลองไอศกรีมในคอลเลคชัน “DISCOVER NUT INDULGENCE” ได้กับเมนูครีเอชัน ทั้ง ไวท์ ช็อคโกแลต บอมม์ (White Chocolate Bombe) ประทับใจไปกับซอสเบลเยียมช็อคโกแลตอุ่นๆ ราดลงบนไวท์เบลเยียมช็อคโกแลตบอมม์ เผยรสชาติของไอศกรีมสูตรใหม่อย่าง ดาร์ค ช็อคโกแลต แอนด์ อัลมอนด์ และ ฮันนี่ วอลนัท แอนด์ ครีม เติมความหวานมันกลมกล่อมด้วยไอศกรีมแมคคาดาเมียนัทและไอศกรีมกาแฟ หรือเติม

เติมช่วงเวลาพิเศษด้วยไอศกรีมฟองดูรสเลิศ กับ คริสต์มาส ฟองดู (Christmas Fondue) กับไอศกรีมดิฟในชอส ช็อคโกแลตเฮเซลนัทรสชาติเข้มข้นพร้อมเติมความสดชื่นด้วยผลไม้ สำหรับผู้ที่ชื่นชอบความหวานหอมกลมกล่อม ห้ามพลาด ท็อปปิ้ง นัท ลาเต้ (Toffee Nut Latte) ตีมด่ำกับท็อปปิ้งลาเต้รสนุ่ม มาพร้อมไอศกรีมแมคคาดาเมียนัท ที่ลงตัวกับเอสเปรสโซรสเข้มข้นถึงใจ และอย่าลืมส่งความสุขแก่คนพิเศษในเทศกาลแห่งลมหนาว ด้วยเค้กเมอแรงก์รูป ต้นคริสต์มาสกับ คริสต์มาส เมอแรงก์ เค้ก (Christmas Meringue Cake) ที่อัดแน่นด้วยไอศกรีมสูตรใหม่อย่าง ดาร์ค ช็อคโกแลต แอนด์ อัลมอนด์ จับคู่กับไอศกรีมวานิลลารสชาตินุ่มละมุน

ผลิตภัณฑ์ใหม่และเมนูครีเอชั่นทุกรายการมีจำหน่ายที่ร้านฮาเก้น-ดาส[™] ทุกสาขาทั่วประเทศ ตั้งแต่ 4 พฤศจิกายน 2559 เป็นต้นไป ไอศกรีมแบ่งบรรจุ ราคาโพลีละ 359 บาท และ เมอแรงก์เค้ก 1,390 บาท ราคาทุกรายการรวมภาษีแล้ว และมีค่าธรรมเนียมบริการตามพื้นที่

#

เกี่ยวกับฮาเก้น-ดาส[™]

คนรักไอศกรีมทั่วโลกได้มารู้จักโลโก้แบรนดท์ที่โดดเด่นของฮาเก้น-ดาส[™] และเป็นไอคอนของไอศกรีมระดับหรรษาที่ดีที่สุด จากจุดเริ่มต้นที่มากคุณภาพของผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการยอมรับจากทุกมุมโลก ด้วยวัตถุดิบระดับพรีเมียมและฝีมือการผลิตที่ดีเยี่ยม ผู้ก่อตั้งของเรา รูเบน ได้ทดลองและทดสอบรสชาติมานานหลายทศวรรษจนกว่าเขาจะได้สูตรไอศกรีมที่สมบูรณ์แบบในปี 1961 ตั้งแต่นั้นมา ฮาเก้น-ดาส[™] ยังคงรักษาประเพณีอมตะของการผลิตเพียงไอศกรีมคุณภาพที่ดีที่สุดสำหรับผู้บริโภค

เราเดินทางไปทั่วโลกเพื่อเสาะหาส่วนผสมที่มีคุณภาพ ไม่ว่าจะเป็น วานิลลามาจากมาดากัสการ์ ช็อคโกแลตจากเบลเยียม แมคคาดาเมียนัทจากฮาวาย หรือชาเขียวมัทชะจากญี่ปุ่น ไม่ว่าจะเป็นที่ใดบนโลกก็ไม่ไกลเกินไปในการแสวงหาวัตถุดิบของเราเพื่อความสมบูรณ์แบบของไอศกรีมที่ดีที่สุดผสมผสานวัตถุดิบนั้นกับอากาศให้น้อยที่สุด เพื่อคงความหนาแน่นของไอศกรีมให้สูงสุดสำหรับรสชาติที่สัมผัสได้ถึงความอร่อยที่แท้จริงจากฮาเก้น-ดาส[™] สำหรับรายละเอียดเพิ่มเติมสามารถเข้าชมได้ที่

<https://haagendazs.co.th> หรือ <https://www.facebook.com/HaagenDazsThai/>

สอบถามเพิ่มเติมสามารถติดต่อได้ที่ อีเมลล์ redhillth@redhill.asia