

# ฮาเกิน-ดาส เอาใจคนรักไอศกรีม ให้สดชื่นกับ ไอศกรีมรสผลไม้ใหม่ล่าสุด พร้อมให้บริการ “ฮาเกิน- ดาสฟรุตตี้คาเฟ่” เชิญคนไทยลิ้มลองไอศกรีม รสชาติผลไม้และเมนูใหม่ล่าสุด



ฮาเกิน-ดาส เอาใจคนรักไอศกรีม ให้สดชื่นกับไอศกรีมรสผลไม้ใหม่ล่าสุด พร้อมให้บริการ “ฮาเกิน-ดาสฟรุตตี้คาเฟ่” เชิญคนไทยลิ้มลองไอศกรีมรสชาติผลไม้และเมนูใหม่ล่าสุด

ไอศกรีมระดับซูเปอร์พรีเมียม “ฮาเกิน-ดาส” เปิดตัวไอศกรีมรสผลไม้ใหม่ล่าสุดพร้อมกันถึง 3 รสชาติ เอาใจลูกค้าผู้รักไอศกรีมทั้งหลายให้ได้ลิ้มลองรสชาติใหม่ก่อนใครกับไอศกรีมรสผลไม้แท้ๆ รสยูซุชิทรัสแอนด์ครีม Yuzu Citrus & Cream ซึ่งเป็นรสลิมิเต็ดอี디션 บลูเบอร์รี่แอนด์ครีม Blueberries & Cream และแมงกั๊วแอนด์ราสเบอร์รี่ Mango & Raspberry พร้อมจัดบริการ “ฮาเกิน-ดาสฟรุตตี้คาเฟ่” ให้คนไทยได้สัมผัสรสชาติความสดชื่นทั้ง 3 ได้อย่างใกล้ชิดในช่วงเวลาพิเศษนี้

การไม่ยอมผ่อนปรนในเรื่องคุณภาพของสินค้าเป็นสิ่งที่เรายึดมั่นมาตลอดตั้งแต่ต้น จนสะท้อนออกมาเป็นประสบการณ์พิเศษที่ลูกค้าได้รับจากฮาเกิน-ดาส ทำให้แบรนด์เป็นเหมือนตัวแทนของความประณีต ที่คัดสรรแต่ส่วนผสมที่มีคุณภาพ

รสชาติใหม่ถูกบรรจงรังสรรค์ขึ้นภายใต้หลักการของฮาเกิน-ดาส ที่มุ่งเน้นเรื่องของคุณภาพเป็นอันดับหนึ่ง ผนวกกับความประณีตพิถีพิถันพร้อมตอบสนองความต้องการสุดพิเศษของลูกค้าได้อย่างลงตัว พร้อมกันนี้ยังเพิ่มอรรถรสด้วยเมนูสุดพิเศษที่จะมาเย้ายวนชวนนำทาน สะท้อนออกมาเป็นประสบการณ์แห่งความสุขที่ลูกค้าได้รับจากฮาเกิน-ดาสตลอดมา

ไอศกรีมฮาเกิน-ดาส รสผลไม้

1. ยูซุ ชิทรัส แอนด์ ครีม ลิมิเต็ด อี디션 Yuzu Citrus & Cream(Limited Edition) ใช้ผลส้มยูซุ จากประเทศญี่ปุ่น และน้ำส้มคั้นแสนหวานจากประเทศบราซิล รังสรรค์ขึ้นเป็นซอสชิทรัสที่เข้มข้นผสานเข้ากับเนื้อครีมเข้มข้นใน

ไอศกรีมให้รสชาติผลไม้แท้ที่แปลกใหม่ไม่เหมือนใคร

2. บลูเบอร์รี่แอนด์ครีม Blueberries & Cream ทำจากผลบลูเบอร์รี่แท้ๆ จากประเทศแคนาดาและยุโรป ที่ให้สีม่วง

เข้มจากธรรมชาติโดยไม่ต้องแต่งสีใดใดกลายเป็นส่วนผสมที่ลงตัวอย่างที่สุดของรสชาติที่เข้ายวนใจกับความสดชื่นของจากความหวานของผลไม้

3.แมงโก้แอนด์ราสเบอร์รี่ Mango & Raspberry การผสมระหว่าง ความหวานน้ำของมะม่วงสุกเข้ากับรสชาติเปรี้ยวแหลมของราสเบอร์รี่จะทำให้สัมผัสรสของคุณตื่นตัว สดชื่นกระปรี้กระเปร่า ในทุกวันได้อย่างง่ายดาย

“ไอศกรีมรสใหม่นี้ ก็เหมือนกับไอศกรีมทุกรสชาติของเรา ทำจากครีมและนมสดแท้ 100% ที่มาจากฟาร์มใกล้ๆ โรงงานของเราในประเทศฝรั่งเศส ไช้จากโก้ที่เลี้ยงแบบปล่อยตามธรรมชาติและน้ำตาลแท้” อีธาน ลิม หัวหน้าฝ่ายการตลาดเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ฮาเก้น-ดาส กล่าว

สดชื่นไปกับเมนูฮาเก้น-ดาส รสผลไม้ใหม่

เมนูใหม่ที่รังสรรค์ขึ้นโดยเชฟประจำของฮาเก้น-ดาส เพื่อเอาใจลูกค้าด้วยเมนูที่หลากหลาย ทั้งขนมหวานและเครื่องดื่มกับไอศกรีมรสชาติใหม่ที่ทำให้ความสดชื่นได้อย่างเยี่ยมยอดในทุก ช่วงเวลา

■Brioche Fruitee ขนมปังปิ้งเนยชิ้นหนาแต่งหน้าด้วยไอศกรีมยูซุ ชิทวัสแอนด์ครีม บลูเบอร์รี่แอนด์ครีม และแมงโก้แอนด์ ราสเบอร์รี่ อย่างละสัปดาห์ (320 บาท)

■Yuzu float น้ำเลมอนโซดาพร้อมเนื้อพีชและไอศกรีมยูซุ ชิทวัส แอนด์ ครีม เครื่องดื่มเบาๆ ที่เหมาะสำหรับทุกวัน (220 บาท)

■Blueberriesor Mango & Raspberry milk shakes มิลค์เชครสชาติสดล้ำ กับไอศกรีมเข้มข้นละมุนลิ้น มีให้เลือกระหว่างบลูเบอร์รี่แอนด์ครีมหรือจะเป็นแมงโก้แอนด์ ราสเบอร์รี่ ก็อร่อยได้ไม่แพ้กัน (220 บาท)

■Summer Duet ไอศกรีมบลูเบอร์รี่ แอนด์ ครีมและยูซุ ชิทวัส แอนด์ ครีมอย่างละสัปดาห์ เสิร์ฟพร้อมกับผลไม้สดและวิปครีมแสนอร่อยเพลิิดเพลินได้ไปทุกวัน (220 บาท)

มาริโอ เมาริโอ นักแสดงและนายแบบชื่อดัง หนึ่งในผู้ที่หลงใหลไอศกรีมเป็นอย่างมาก แบ่งปันประสบการณ์และความหลงใหลในไอศกรีมหลากหลายรสชาติ “ผมชอบไอศกรีมหลากหลายรสชาติ ไปกินกับใครก็มีตัวเลือกให้หลากหลาย และยังสามารเติมเต็มอารมณ์ในแต่ละวัน แต่ผมจะเลือกไอศกรีมที่ทำมาจากวัตถุดิบคุณภาพดี โดยเฉพาะวัตถุดิบที่มาจากธรรมชาติ รสชาติต้องอร่อย เนื้อครีมต้องเข้มข้น นุ่มลิ้น ชนิดละลายในปาก ถ้าเป็นไอศกรีมแบบนี้ผมจะกินไม่หยุดเลยครับ เพราะกินแล้วมีความสุข”

เชิญลิ้มลองไอศกรีมรสชาติผลไม้และเมนูใหม่ล่าสุดที่คุณจะติดใจได้แล้วที่ “ฮาเก้น-ดาส ฟู้ดดีคาเฟ่” ในย่านธุรกิจและคอมมูนิตีมอลล์ทั่วกรุงเทพฯ ทั้งสยามสีลม ราชพฤกษ์ โอศก พระราม 4 และชิดลมตั้งแต่วันที่ 14 สิงหาคมไปจนถึง 18 กันยายนนี้

หากต้องการทราบรายละเอียดเพิ่มเติม กรุณาเยี่ยมชมเฟสบุ๊ค [facebook.com/HaagenDazsThai](https://www.facebook.com/HaagenDazsThai)

และอินสตาแกรม [Haagendazsthailand](https://www.instagram.com/Haagendazsthailand)

เกี่ยวกับฮาเกิน-ดาส

คนรักไอศกรีมทั่วโลกต่างรู้จักกันดีกับโลโก้แบรนต์ ฮาเกิน-ดาส™ ที่โดดเด่นในฐานะไอคอนของที่สุดแห่งไอศกรีมระดับซูเปอร์พรีเมียมการไม่ยอมผ่อนปรนในเรื่องคุณภาพของสินค้าเป็นสิ่งฮาเกิน-ดาสยึดมั่นมาตลอด ตั้งแต่ต้นได้สะท้อนออกมาเป็นประสบการณ์พิเศษที่ลูกค้าได้รับจากฮาเกิน-ดาส ทำให้แบรนต์เป็นเหมือนตัวแทนของความประณีต ที่คัดสรรแต่ส่วนผสมที่มีคุณภาพ

ผู้ก่อตั้งของเรา รูเบน แมททัส ได้ทดลองและค้นคว้ามายาวนานหลายทศวรรษ จนกระทั่งได้ส่วนผสมที่สมบูรณ์แบบของสูตรไอศกรีมที่ลงตัวในปี 1961 ตั้งแต่นั้นเป็นต้นมา ไอศกรีมฮาเกิน-ดาส ยังคงรักษาที่ตั้งเดิมในการผลิตที่มุ่งเน้นคุณภาพที่ดีที่สุดไอศกรีมและขนมหวาน เพื่อนำเสนอสุดยอดประสบการณ์ในการลิ้มลองที่โดดเด่นไม่เป็นสองรองใครให้กับผู้บริโภคตลอดมา

เพราะรักในการสร้างสรรค์ด้วยวัตถุดิบคุณภาพเยี่ยมเท่านั้น ทำให้ไอศกรีมฮาเกิน-ดาสเป็นที่สุดของไอศกรีมระดับซูเปอร์พรีเมียม เนื้อครีมเข้มข้นของไอศกรีมของเราจากการใช้ครีมที่สดใหม่เท่านั้น นอกจากนี้ เรายังมีกรรมวิธีในการตีเนื้อครีมให้มีฟองอากาศผ่านเข้าไปน้อยที่สุดเพื่อให้คุณได้สัมผัสไปกับช่วงเวลาอันเลื่องชื่อของฮาเกิน-ดาสที่ไม่เหมือนใคร “โมเมนต์ละลายในปาก” เพื่อผลิตเพลินรสชาติที่แสนอร่อยได้อย่างเต็มที่

เราเดินทางไปทั่วโลกเพื่อเสาะแสวงหาวัตถุดิบคุณภาพเยี่ยมอย่างครีมสดทำจากนมสดแท้วานิลลาจากมาดากัสการ์ ช็อคโกแลตจากเบลเยียม ถั่วแมคคาเดเมีย จากฮาวาย และสตอเบอรี่จากโปแลนด์ ไม่ว่าจะอยู่มุมไหนของโลกก็ไม่ไกลเกินกว่าที่เราจะดันดันไปแสวงหามันมาเพื่อความสมบูรณ์แบบของไอศกรีมเรา ถ้ามันเป็นสิ่งที่ดีที่สุด เราจะไปคว้ามันมา

จากนั้นเราจะนำส่วนผสมต่างๆ มาผสมรวมกันอย่างประณีตบรรจุ บั่นเอาอากาศเข้าไปแค่พอให้ตัวไอศกรีมนั้นเหนียวขึ้น เพื่อให้ได้รสชาติที่กลมกล่อม จากเนื้อครีมเข้มข้น อัดแน่น เนียนละเอียด ให้คุณค่อยๆ ละเลียดรสชาติละมุนละไม เคลิบเคลิ้ม ไปด้วยความอร่อยสุดล้ำลึกที่ต้องใช้เวลานานกว่าจะละลาย ให้ช่วงเวลาของฮาเกิน-ดาสไม่เหมือนใคร เป็นช่วงเวลาแห่งความสุขของทุกคน