

# เนสท์เล่ โพรเฟชชันนัล เปิดตัว “เนสท์เล่ โดเซลโล่” ผงทำขนมหวาน ระดับพรีเมียม หนุนผู้ประกอบการ- สร้างปรากฏการณ์รสชาติแห่งความสุข

เมื่อเร็วๆ นี้ บริษัท เนสท์เล่ (ไทย) จำกัด โดย เนสท์เล่ โพรเฟชชันนัล จัดงานเปิดตัวนวัตกรรมผงทำขนมหวานระดับพรีเมียมจากวัตถุดิบชั้นดี “เนสท์เล่ โดเซลโล่” (Nestlé Docello) ผู้ช่วยในการสร้างสรรค์เมนูขนมหวานยอดเยี่ยมให้อร่อยและได้เนื้อสัมผัสดั้งเดิมตามแบบฉบับยุโรป เร็ว ง่าย และพร้อมเสิร์ฟในไม่กี่ขั้นตอน ช่วยเพิ่มโอกาสทางธุรกิจให้แก่ธุรกิจร้านอาหาร โรงแรม และแคเฟ่จริง พร้อมเป็นแรงบันดาลใจในการต่อยอดเมนูขนมหวาน ชิกเนเจอร์ใหม่ๆ เพื่อชูเป็นจุดแข็งทางการตลาดอีกด้วย

งานเปิดตัวผลิตภัณฑ์ เนสท์เล่ โดเซลโล่ (Nestlé Docello) ที่ถูกเนรมิตขึ้นภายใต้แนวคิด “Art is All Around” โดยจำลองบรรยากาศเรียบหรูของอาร์ต แกลเลอรี แบบยุโรป เพื่อสะท้อนศาสตร์การทำขนมหวานสไตล์ยุโรป แบบดั้งเดิมที่อร่อย หอมหวาน และมีระดับ ซึ่งเมื่อผสมผสานกับผงทำขนมหวานคุณภาพอย่าง เนสท์เล่ โดเซลโล่ ก็ยังสามารถพัฒนาเมนูที่หลากหลายโดนใจลูกค้ายิ่งขึ้น โดย **ดร. แอรอล เรส ผู้อำนวยการบริหารหน่วยธุรกิจ เนสท์เล่ โพรเฟชชันนัล ประจำภูมิภาคอินโดไชน่า** กล่าวว่า “จากการทำงานอย่างใกล้ชิดระหว่างเนสท์เล่กับเชฟทั่วโลกทำให้เนสท์เล่ โพรเฟชชันนัล มีข้อมูลและความเข้าใจถึงปัญหาหลักที่ผู้ประกอบการต้องประสบ อาทิ ความคงที่ของรสชาติ การบริหารต้นทุน และการขาดแคลนบุคลากรที่มีประสบการณ์ ดังนั้นผงทำขนมหวาน เนสท์เล่ โดเซลโล่ ทั้ง 3 สูตร ได้แก่ ครีมบรูเล่ ช็อกโกแลตมูส และ พานนาคอตต้า จึงถูกออกแบบเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงานและตอบโจทย์ผู้ประกอบการโดยเฉพาะ ในขณะที่รสชาติและเนื้อสัมผัสยังคงความอร่อยดั้งเดิมตามแบบฉบับยุโรปไว้ อีกทั้งได้มาตรฐานคงที่ในทุกๆ ครั้งที่เสิร์ฟ”

“นอกจากนี้ผงทำขนมหวานเนสท์เล่ โดเซลโล่ ยังถูกออกแบบมาเพื่อให้สามารถต่อยอดเป็นเมนูอื่นๆ ได้อีกด้วย เพียงเติมส่วนผสมอื่นๆ ลงไปตามต้องการ อาทิ สูตรครีมบรูเล่ สามารถต่อยอดเป็นครีมคาราเมล หรือทาร์ตไข่ และสูตรช็อกโกแลตมูส สามารถดัดแปลงเป็นพุดดิ้งหรือเค้กได้ เป็นต้น” **ดร. แอรอล** กล่าวเสริม

ด้าน **เชฟเดช แสงศรีจันทร์ นายกสมาคม เบเกอรี่ (ประเทศไทย)** ซึ่งได้ให้เกียรติมาร่วมรังสรรค์เมนูสุดพิเศษ “ไวลคานา ช็อกโกแลต โดเซลโล่” จากผงทำขนมหวาน เนสท์เล่ โดเซลโล่ พูดถึงความประทับใจว่า “ผมเคยใช้ผลิตภัณฑ์กลุ่มเนสท์เล่ โดเซลโล่ ตั้งแต่ตอนทำงานอยู่ต่างประเทศ ซึ่งช่วยประหยัดทั้งเวลา และทำให้ผมบริหารทีม

งานได้ดียิ่งขึ้น โดยเฉพาะในการเตรียมงานเลี้ยงขนาดใหญ่ที่เร่งด่วน และพลาดไม่ได้ โดยปกติผมจะแต่งแต่มีรายละเอียดและพัฒนารสชาติเพิ่มเติมเข้าไปเพื่อตอบโจทย์พิเศษของแต่ละงาน”

**เชฟบีบ – ชัชชญา รักตะกนิษฐ ผู้อำนวยการโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต** เสริมว่า “ดีใจที่ได้เป็นส่วนหนึ่งของงานเปิดตัว เนสต์เล่ โดเซลโล่ โดยเมนูพิเศษที่ตั้งใจนำมาฝากในวันนี้ คือ อาซัปโดเซลโล่ ประกอบด้วย แมงโก้ พุดดิ้ง ทำจากเนสต์เล่ โดเซลโล่ สูตรพานาคอตต้า และครีมบรูเล่ เสิร์ฟบนบิสกิต ช็อกโกแลต โดยส่วนตัวชอบ เนสต์เล่ โดเซลโล่ ทั้ง 3 สูตร เพราะช่วยให้การทำขนมสะดวกขึ้นแถมยังสามารถนำไปทำให้ขนมต่างๆ ได้ด้วย แต่ที่ชอบที่สุดคือ สูตรครีมบรูเล่ เพราะเซ็ทตัวได้เร็ว ไม่มีปัญหาเรื่องการแตกหรือแยกตัว”

สร้างประสบการณ์ความหวานอร่อยสไตล์ยุโรปแบบดั้งเดิมด้วย เนสต์เล่ โดเซลโล่ (Nestlé Docello) ผงทำขนมหวาน ระดับพรีเมียมทั้ง 3 สูตร ได้แก่ **เนสต์เล่ โดเซลโล่ ครีมบรูเล่** ขนาด 500 กรัม (12 ซอง) ราคา 2,140 บาท **เนสต์เล่ โดเซลโล่ ช็อกโกแลตมูส** ขนาด 500 กรัม (12 ซอง) ราคา 2,675 บาท และ **เนสต์เล่ โดเซลโล่ พานาคอตต้า** ขนาด 600 กรัม (12 ซอง) ราคา 1,926 บาท สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมที่ 02 657 8625 หรือ [www.nestleprofessional.co.th](http://www.nestleprofessional.co.th)

-  
-

### เกี่ยวกับ เนสต์เล่ โดเซลโล่

**เนสต์เล่ โดเซลโล่** ผงทำขนมหวานระดับพรีเมียมสไตล์ยุโรปที่ช่วยให้เชฟสร้างสรรค์เมนูขนมหวานเร็ว ง่าย ในไม่กี่ขั้นตอน ไม่ว่าจะเป็นเชฟที่มีประสบการณ์เป็นที่รู้จัก หรือที่กำลังค้นคว้าหาประสบการณ์ใหม่ในการสร้างสรรค์เมนูของหวานในแบบฉบับของตนเอง **เนสต์เล่ โดเซลโล่** สามารถเป็นผู้ช่วยเพิ่มประสิทธิภาพ ประหยัดเวลา ต้นทุน และเพิ่มผลกำไรในขณะเดียวกัน

### เกี่ยวกับ เนสต์เล่ โพรเฟชชันนัล

**เนสต์เล่ โพรเฟชชันนัล** มีความมุ่งมั่นที่จะช่วยให้ธุรกิจด้านอาหารและเครื่องดื่มเติบโตและประสบความสำเร็จในอนาคต สำหรับเนสต์เล่ โพรเฟชชันนัล เราพร้อมที่จะทำงานร่วมกันกับคุณอย่างใกล้ชิด เพื่อสร้างสรรค์ความพึงพอใจแก่ลูกค้าของคุณด้วยผลิตภัณฑ์และแบรนด์อาหารและเครื่องดื่มระดับคุณภาพซึ่งได้รับการยอมรับและเชื่อถือมาอย่างต่อเนื่องและยาวนาน นอกจากนี้ เรายังคงให้ความสำคัญกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ด้านอาหารและเครื่องดื่มที่มีประโยชน์ด้านโภชนาการและเสริมสร้างสุขภาพอนามัย