

เลคแลนด์ แดรี่ส์ เปิดประสบการณ์ความอร่อยส่งตรงจากไอร์แลนด์ กับผลิตภัณฑ์วิปครีม “มิลแล็ค โกลด์” (Millac Gold) พร้อมเดินหน้ารุกตลาดอาหารในประเทศไทย ก้าวสู่ปีที่ 10



เลคแลนด์ แดรี่ส์ ผู้ผลิตและจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์จากนมระดับพรีเมียมจากประเทศไอร์แลนด์ ที่มีชื่อเสียงมากกว่า 120 ปี ร่วมกับ บริษัท สยามฟู้ด เซอร์วิส จำกัด ผู้นำเข้าและจัดจำหน่ายสินค้าประเภทอาหารสดและอาหารแช่แข็งคุณภาพพรีเมียม จัดงาน “FOOD EMPORIUM” เทศกาลอาหารสุดพิเศษ โดยมีไฮไลต์กับการมอบประสบการณ์ความอร่อยที่สร้างสรรค์จากผลิตภัณฑ์วิปครีมระดับพรีเมียมจากไอร์แลนด์ แบรินด์ “มิลแล็ค โกลด์” (Millac Gold) โดยได้รับเกียรติจาก มร. ริชาร์ด แม็คดอนเนลล์ ผู้จัดการประจำภูมิภาคเอเชียแปซิฟิก เลคแลนด์ แดรี่ส์ กรุ๊ป เป็นผู้ให้ข้อมูลบริษัท และแนะนำผลิตภัณฑ์ พร้อมเผยแพร่แผนการรุกตลาดอาหารในเมืองไทย ปิดท้ายไฮไลต์ด้วยการนำชมบุทกกิจกรรมจำลองร้านอาหาร ร้านเบเกอรี่ คาเฟ่ ชูเปอร์มาร์เก็ต และร้านขนมระดับพรีเมียมที่เคล้ากลิ่นอายและบรรยากาศของประเทศไอร์แลนด์ พร้อมอรรถาธิบายกับหลากหลายเมนูจาก Millac Gold

มร. ริชาร์ด แม็คดอนเนลล์ ผู้จัดการประจำภูมิภาคเอเชียแปซิฟิก เลคแลนด์ แดรี่ส์ กรุ๊ป กล่าวว่า บริษัทฯ มีประสบการณ์และความเชี่ยวชาญในด้านการเลี้ยงโคนมและแปรรูปผลิตภัณฑ์จากนมเป็นระยะเวลายาวนานกว่า 120 ปี ประกอบกับความอุดมสมบูรณ์ของทุ่งหญ้าสีเขียว สะอาด ปราศจากมลพิษของประเทศไอร์แลนด์ อันเป็นสภาพแวดล้อมที่ดีที่สุดสำหรับการเลี้ยงโคนม ทำให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพสูง ตอบทุกโจทย์ของการใช้งาน “เราได้พัฒนาผลิตภัณฑ์ออกมาอย่างหลากหลาย เพื่อให้ตอบโจทย์การใช้งานและการสร้างสรรค์เมนูอาหารคาว อาหารหวาน และเครื่องดื่มต่าง ๆ ของเซฟต์ฟู้ดทุกมุมโลก มีรสชาติถูกใจผู้บริโภค ไม่ว่าจะเป็นครีมระดับพรีเมียมสำหรับชาและกาแฟ นมจืด นมรสชาติต่าง ๆ เนย ไอศกรีม และส่วนผสมที่เป็นผงสำหรับขนมหวาน จึงทำให้ได้การยอมรับจากโรงแรมชั้นนำ ร้านอาหาร และผู้ให้บริการด้านการจัดเลี้ยงอาหารนอกสถานที่กว่า 70 ประเทศทั่วโลก

เราได้ดำเนินธุรกิจในประเทศไทยมาเป็นเวลา 10 ปี โดยในปีนี้เป็นโอกาสพิเศษเพื่อรุกตลาดอาหารในประเทศไทยไม่ว่าจะเป็น การปรับปรุงและพัฒนาสูตรอย่างต่อเนื่องกับผลิตภัณฑ์ล่าสุด ‘มิลแล็ค โกลด์’ (Millac Gold) ที่มีคุณสมบัติและรสชาติที่เหมาะสมสำหรับการสร้างสรรค์เมนูทั้งอาหารคาวและอาหารหวานต่าง ๆ ทั้งยังสามารถเก็บได้

นานยิ่งขึ้น พร้อมปรับโฉมบรรจุภัณฑ์ใหม่ด้วยดีไซน์ทันสมัย สวยงาม สะดุดตาลูกค้า ซึ่งคาดว่าจะเป็นการย้ายการ
เดิบโต หลังจาก Millac Gold ได้รับความนิยมทั้งจากลูกค้าที่เป็นร้านอาหาร หรือแม้กระทั่งร้านขนม และไอศกรีม
ชื่อดังต่างๆในประเทศไทย ที่ได้ให้ความไว้วางใจใช้ผลิตภัณฑ์ของเรามาตลอด”

มร. ริชาร์ด กล่าวเสริมตอนท้ายว่า เราได้เนรมิตงาน “FOOD EMPORIUM” เพื่อให้ทุกคนได้สัมผัสประสบการณ์
ความอร่อยกับเมนูอาหารคาว อาหารหวาน และเครื่องดื่มต่างๆ จากผลิตภัณฑ์วิปครีม Millac Gold ที่ส่งตรงมาจาก
ไอร์แลนด์ กับบุทกกิจกรรมจำลองสถานที่ต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็น คาเฟ่ คอสเวย์ (Causeway Café) ร้านคาเฟ่สุดฮิตให้
คุณได้ดื่มด่ำกับเครื่องดื่มแก้วโปรดพร้อมท็อปปิ้งวิปครีมรสนุ่มละมุน กลิ่นหอมหวาน คาวาน บิสโทร (Cavan
Bistro) เพลิดเพลินกับเมนูอาหารใหม่ ๆ ไอเดียไม่เหมือนใครที่จะทำให้คุณอิ่มอร่อยและมีสุขภาพที่ดี ชุปเปอร์
มาร์เก็ต แพดดีส์ (Paddy’s Market) อร่อยไม่รู้เบื่อกับเมนูขนมอบ และอาหารพร้อมทาน รสชาติอร่อยเต็มคำ เบเก
อี่ สคราโบ (Scrabo Bakery) ร้านเบเกอรี่ที่รวบรวมเมนูสุดฮิตจากมุมต่าง ๆ ทั่วเอเชียให้แวะมาลองชิม ปิดท้าย
ด้วย แสตริงฟอร์ด โฮเทล (Strangford Hotel) ร้านขนมหวานระดับพรีเมียมที่ผ่านการรังสรรค์จากส่วนผสมชั้นเลิศ
และความพิถีพิถันอย่างลงตัว ที่จะเป็นการย้ำว่า Millac Gold สามารถอยู่คู่กับอาหารในรูปแบบต่าง ๆ ได้อย่างลงตัว

สำหรับผู้สนใจสามารถสร้างสรรค์เมนูและสัมผัสประสบการณ์ความอร่อยจาก “มิลแล็ค โกลด์” (Millac Gold) ได้ที่
แม็คโครทุกสาขา ร้านขายวัตถุดิบเบเกอรี่ชั้นนำทั่วประเทศ หรือสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ บริษัท สยามฟู้ด
เซอร์วิส จำกัด ที่เบอร์ 02-620-6099