

ไข่อ่อนเซ็น S-Pure ไข่ต้มสไตล์ญี่ปุ่น มาตรฐาน คุณภาพระดับพรีเมียมจากเบทาโกร



ออนเซ็น (Onsen) มาจากภาษาญี่ปุ่นที่ใช้เรียกน้ำพุร้อน และไข่ที่ต้มในน้ำพุร้อนนี้ว่า “ไข่อ่อนเซ็น” (Onsen Eggs) เครื่องเบทาโกร ดัดแปลงวิธีการต้มไข่ในน้ำพุร้อน (Low temp, Long time คือการต้มในน้ำร้อนแต่ไม่เดือด เป็นระยะเวลาสั้น) มาใช้กับไข่ S-Pure ไข่ไก่มาตรฐานคุณภาพระดับพรีเมียมจากเบทาโกร ทำให้ได้ไข่ S-Pure ที่ลักษณะเหมือนกับไข่อ่อนเซ็นที่ต้มในน้ำพุร้อนของญี่ปุ่น



จากไข่ S-Pure ที่มาจากแม่ไก่พันธุ์ดี ผ่านกระบวนการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อด้วยรังสีอัลตราไวโอเล็ต (UV) มาเป็นไข่อ่อนเซ็น S-Pure ที่มีไข่ขาวเนียนนุ่ม ลื่นคอ ส่วนไข่แดงจะมีลักษณะเนื้อแน่น แต่ยังมีสีเหมือนไข่แดงสด รสสัมผัสเข้มข้นและไม่เหม็นคาว เก็บที่อุณหภูมิ 5-8 องศาเซลเซียส สามารถดองแล้วรับประทานได้เลยทันที หรือรับประทานในน้ำซุสสไตล์ญี่ปุ่น ตอกใส่ข้าวต้ม โจ๊ก จะช่วยเพิ่มรสชาติของอาหารให้อร่อยยิ่งขึ้น ที่สำคัญมั่นใจได้ว่าปลอดภัยจากเชื้อไข้หวัดนก 100% ปลอดภัยจากแบคทีเรียซัลโมเนลลา (Salmonella) ซึ่งก่อให้เกิดพิษในระบบทางเดินอาหาร และปลอดภัยจากยาปฏิชีวนะ

สามารถซื้อหาไข่อ่อนเซ็น S-Pure ได้แล้ววันนี้ที่ ท็อปส์ ซูเปอร์มาร์เก็ต ยูเอฟเอ็มฟูจิ (UFM Fuji) และ โฮมเฟรชมาร์ท ห้างสรรพสินค้าเดอะมอลล์ทุกสาขา