

Au Bon Pain The Bakery Café ต้อนรับซัมเมอร์ กับแคมเปญ Summer Blast รังสรรค์ 5 เมนูใหม่ล่าสุด เต็มความสดชื่น คีนสดใส พร้อมอิมพอร์ตแบบ เบาๆ



เต็มพลังความสดใส พร้อมอิมพอร์ตรับซัมเมอร์นี้ ด้วยเสน่ห์ของกลิ่นหอมของขนมปังอบใหม่ๆที่ Au Bon Pain The Bakery Café (โอ บอง แปง เดอะ เบเกอรี่ คาเฟ่) ร้านขนมอบใหม่สดในรูปแบบคาเฟ่เทอเรส ที่นำเสนอความหลากหลายของอาหารและเครื่องดื่ม โดยให้ความสำคัญในเรื่องคุณภาพความสดใหม่ของอาหารและบริการล่าสุด โอ บอง แปง เดอะ เบเกอรี่ คาเฟ่ เปิดตัวแคมเปญใหม่ Summer Blast(ซัมเมอร์ บลาสต์) กับ 5 เมนูล่าสุดครบครันทั้งแซนด์วิช เครื่องดื่ม และของหวาน ที่จะมอบความรู้สึกสดชื่น เต็มพลังความสดใส พร้อมอิมพอร์ตแบบเบาๆ สบายท้อง ได้แก่

- Salmon Tartine Sandwich (แซนด์วิช แซลมอน ทาร์ทีน) แซนด์วิชรสชาติกลมกล่อม ที่ประกอบด้วย ขนมปังมัลติเกรน บาเก็ท ที่นำมาปิ้งให้กรอบนอกนุ่มใน ทาด้วยมายองเนสซอส ตามด้วย เนื้อปลาแซลมอนรมควัน ผักชีลาว (dill) และเลมอน สไลซ์ ราคา 180 บาท
- Blueberry whoopie pie (บลูเบอร์รี่ วูปปี้พาย)เบเกอรี่สูตรชีโรแกรมส์ทรานส์แพ็ต ด้วยส่วนผสมของแป้งเค้ก สูตรลดน้ำตาลลง 40% จากสูตรปกติทั่วไป ผสมโยเกิร์ต และผลบลูเบอร์รี่ ใส้ครีมตรงกลางเป็นครีมชีส ผสมเนยสด, ผลบลูเบอร์รี่ และน้ำมะนาวเล็กน้อย ครีมออกเป็นสีม่วงอ่อนๆ รสชาติหวานแซมเปรี้ยว ราคา 65 บาท
- Orange whoopie pie (ออเรนจ์ วูปปี้พาย) แป้งเค้กสูตรลดน้ำตาลลง 40% จากสูตรปกติทั่วไป ตัวแป้งมีส่วนผสมของแยมส้ม และน้ำส้มเข้มข้น ใส้ครีมตรงกลาง เป็นครีมชีส ผสมเนยสด และ ผลบลูเบอร์รี่ และน้ำมะนาวเล็กน้อย ครีมออกเป็นสีม่วงอ่อนๆ รสชาติหวานแซมเปรี้ยว ราคา 65 บาท
- Blueberry Pomegranate Iced Tea (ชาบลูเบอร์รี่ผสมทับทิม) ชาธรรมชาติ 100 % ที่ส่วนผสมของผลบลูเบอร์รี่แห้ง ผสมเกล็ดทับทิมแห้ง เป็นส่วนผสมหลัก พร้อมทั้งเนื้อแอปเปิ้ลแห้ง กลีบดอกกระเจี๊ยบสีแดงเข้ม ผลเอลเดอร์เบอร์รี่ กลีบดอกคอร์นฟลาวเวอร์สีม่วงน้ำเงิน กลีบดอกมาโลว์สีม่วง ทำให้รสชาติกลมกล่อม เปรี้ยวอมหวาน ได้กลิ่นหอมของผลบลูเบอร์รี่ และทับทิม พร้อมสีอันสวยงามของดอกไม้ เต็มความหวานด้วยน้ำผึ้ง และ ฟรุทโตส ต้มแล้วให้ความรู้สึกสดชื่น ผ่อนคลาย และอีกหนึ่งความพิเศษคือการ “ชงแบบเย็น” (Cold filter Infusion)

การชงชา โดยใช้น้ำเย็นในการ “ดั่ง” เอรสชาติออกมาจากใบชา ซึ่งต่างจากวิธีชงแบบธรรมดาที่จะใช้น้ำร้อนในการ
ผลัก “ดั้น” เอรสชาติออกมา การชงด้วยวิธี Cold filter Infusion จะกินเวลามากกว่า แต่จะอ่อนโยนกับใบชามาก
กว่า ทำให้ชาที่ได้มีรสชาตินุ่มละมุนกว่าและสามารถยั้งดึงความหวานตามธรรมชาติของชาและสีสันทัน ได้มากกว่าวิธี
การชงแบบธรรมดาอีกด้วย ราคา 110/125 บาท

• Honey Citron Iced Tea (ชาซิตรอนผสมน้ำผึ้ง) ชาสมุนไพรเกาหลีแบบดั้งเดิม ที่ทำจากผลไม้ส้ม ยูจู (Yuja)
น้ำผึ้ง รสชาติออกเปรี้ยวหวานและ รสขมเล็กน้อย ของเปลือกส้ม นอกจากรสชาติที่กลมกล่อมแล้ว ตัว ” ซิตรอน ” ยัง
มีคุณประโยชน์มากมาย เพราะมีวิตามินซีสูง ซึ่งสูงกว่าส้มถึง 3 เท่า จึงมีส่วนช่วยบรรเทาอาการหวัด, อากาศไอ,
ปวดหัว และหนาวสั่น ช่วยลดความเมื่อยล้า นอกจากนี้ยังช่วย บรรเทา การอักเสบในลำคอ ได้ดีอีกด้วย ราคา
110/125 บาท

พบกับ 5 เมนูแสนอร่อยใหม่ล่าสุด ที่จะมาช่วยเติมพลัง และความสดชื่น ตั้งแต่วันนี้ถึง 3 พฤษภาคมนี้ ที่ร้าน โอ
บอง แพง เบเกอรี่คาเฟ่ ทั้ง 66 สาขา ในกรุงเทพฯ พัทยา ระยอง และภูเก็ตได้แล้ววันนี้ รายละเอียดเพิ่มเติมทางเว็บ
ไซต์ www.aubonpainthailand.com หรือ www.facebook.com/aubonpainthailand,
[Instagram/aubonpainthailand](https://www.instagram.com/aubonpainthailand)

โอ บอง แพง เดอะเบเกอรี่คาเฟ่ จากสหรัฐอเมริกา ผู้เชี่ยวชาญในการอบขนมปังและเบเกอรี่ ที่อบใหม่สดทุกวัน
นำเสนอทางเลือกที่หลากหลายให้แก่ลูกค้าได้เลือกสรรตามสไตล์ที่โปรดปราน โดยคำนึงถึงคุณภาพ ความสดใหม่
และความอร่อย ที่อุดมเต็มเปี่ยมไปด้วยคุณค่าทางโภชนาการ ไม่ว่าจะเป็นแซนด์วิชต้นตำรับ แบบ โอ บอง แพง อีก
ทั้ง สินค้าประเภทขนมปังและเบเกอรี่สูตร ซีโรแกรมส์ ทรานส์ แพ็ด กว่า 30 ชนิด ให้ลูกค้าได้เลือกสรร ซึ่งเบเกอรี่
และขนมปังสูตรปราศจากไขมันทรานส์ สามารถช่วยลดความเสี่ยงเป็นโรคหลอดเลือดหัวใจ

นอกจากนี้ยังมีขนมอบต่างๆ อาทิ มัฟฟิน ครัฟซองค์ คูกี้ แซนด์วิช สลัดต่างๆ อีกทั้งเครื่องดื่มสูตรพิเศษนานาชนิด
อันได้แก่ เครื่องดื่มประเภทกาแฟ และน้ำผลไม้ต่างๆ

#