

KCG ตอกย้ำเป็นผู้นำด้าน เนยชีส บิตกิส วัตดูดิบ

เบเกอรี่ ผู้นำเข้าอาหารจากทุกมุมโลก



บริษัท เคซีจี คอร์ปอเรชั่น จำกัด หนึ่งในบริษัทผู้นำด้านธุรกิจอาหารในประเทศไทย ผู้ผลิตสินค้าภายใต้แบรนด์ อิมพีเรียลและอลาวรี รวมถึงเป็นผู้นำเข้าอาหารสำเร็จรูปแบรนด์ชั้นนำระดับโลกด้านเนยและชีส โดยได้ร่วมออกบูธ THAIFEX - World of Food Asia 2019 โดยได้ยกเอาสินค้าหลายหลากประเภทมาจัดแสดงภายในบูธ อาทิ สินค้าภายใต้แบรนด์อิมพีเรียล ทั้งกลุ่มบิสกิต และกลุ่มวัตดูดิบเบเกอรี่ สินค้าภายใต้แบรนด์อลาวรี ผู้นำด้านผลิตภัณฑ์เนยและชีสในประเทศไทย รวมทั้งสินค้าภายใต้การนำเข้าของบริษัทฯ หลายหลากกลุ่ม เช่น กลุ่มชีส กลุ่มวัตดูดิบเบเกอรี่ กลุ่มสินค้าวัตดูดิบอาหารตะวันตก รวมถึงกลุ่มสินค้าแช่แข็ง โยเกิร์ต และไอศกรีม เป็นต้น โดยตลอดงานมีกิจกรรมหมุนเวียนกันมาสร้างสีสัน ให้ความรู้และเทคนิคเกี่ยวกับสินค้าและอาหารตะวันตกอย่างต่อเนื่อง อาทิ คุณ อุ่ม นพพรต Food Influencer, คุณหมอต้ม มาสเตอร์เชฟไทยแลนด์ ซีซั่น 2, เหล่า Professional Chef แปรนต์ สินค้าจากต่างประเทศ

ภายในบูธแบ่งออกเป็น 4 โซนหลัก ตามแบรนด์และหมวดหมู่สินค้า

โซนที่ 1 ได้แก่ สินค้าแบรนด์อิมพีเรียล ประเภทผลิตภัณฑ์จากนม (Dairy Product) ซึ่งได้นำสินค้าไฮไลท์ตอบ โจทย์คนรักชีสอย่าง อิมพีเรียล ฟองดูว์ ชีส ชนิดเส้น (Imperial Shredded Fondue Cheese) ซึ่งรวมเอาชีสถึง 4 ชนิดเข้าไว้ด้วยกัน ได้แก่ เชดดาร์ชีส เกาดาร์ชีส เอ็มเมนทอลชีส และกรูแยร์ชีส เพื่อสร้างความหลากหลายในรสชาติให้กับผู้บริโภค และตอกย้ำเทรนด์การรับประทานชีสให้สะดวกสบายมากยิ่งขึ้นด้วย อิมพีเรียล เชดดาร์ ชีสถั่ว (Imperial Cheddar Cheese Spreadable) ชีสถั่วขนาด 10 กรัม เหมาะสำหรับทุกเพศทุกวัยทุกเวลา

สินค้าแบรนด์อิมพีเรียล ประเภทวัตดูดิบเบเกอรี่ (Bakery Ingredients) ทำให้การทำเบเกอรี่เป็นเรื่องง่ายๆ ที่ใครก็ทำได้ ด้วย อิมพีเรียล อีซีมิกซ์ กลุ่มแป้งสำหรับทำเบเกอรี่ จุดเด่นคือความ “ง่าย” แค่ทำตามวิธีทำข้างกล่อง เพียง 3 ขั้นตอน ก็สามารถได้เบเกอรี่รสชาติอร่อย ซึ่งมีให้เลือกถึง 5 ชนิด ได้แก่ คุกกี้ บานาน่าเค้ก ช็อกโกแลตเค้ก ฟัดจ์บราวน์ และบัตเตอร์เค้ก

สินค้าแบรนด์อิมพีเรียล ประเภทบิสกิต (Biscuits) ที่ทุกคนคุ้นเคยกันดีกับ อิมพีเรียล บัตเตอร์คุกกี้ สูตรเดนมาร์ค (Imperial Danish Style Butter Cookies) หรือ คุกกี้กระป๋องแดง ที่ล่าสุดได้ถูกพัฒนาเพื่อเตรียมเข้าไปอยู่ในใจกลุ่มคนรุ่นใหม่ได้ง่ายกว่าเดิม พร้อมปรับภาพลักษณ์แบรนด์ให้ดูทันสมัย ด้วย อิมพีเรียล มินิ คุกกี้ สไตล์เดนมาร์ค (Imperial Mini Cookies Danish Style) “4 Shape 4 Style สนุก...อร่อย พอดีคำ” มีให้เลือกทั้งรสชาติออริจินอล

หรือ รสชาติใหม่ ช็อกโก โมลต์ ตอกย้ำการเป็นผู้ผลิตคูกกีสูตรเด่นมาร์ครายแรกในประเทศไทย และการเป็นผู้นำตลาดของกลุ่มตลาดบิสกิต ประเภทคูกกีเนย

โซนที่ 2 โซนต่อมากับแบรนต์ อลาวรี เจ้าตลาดสินค้าประเภทเนยและชีสยอดขายอันดับหนึ่งในประเทศไทย ในปีนี้นอกจากจะขนทัพสินค้ากลุ่มเนยและชีสที่มีหลากหลายมาจัดแสดงภายในงานแล้ว ครั้งแรกกับการเปิดตัวอย่างเป็นทางการ อลาวรี ทรัฟเฟิล บัตเตอร์ (Allowrie Truffle Butter) เนยผสมเห็ดทรัฟเฟิล เปิดโอกาสให้ผู้บริโภคได้ลิ้มรสอาหารจากวัตถุดิบที่พิเศษ “เห็ดทรัฟเฟิลจากประเทศอิตาลี” ผสมผสานกับเนยแท้ เพื่อรสชาติที่เข้มข้นและเพิ่มรสชาติเอกลักษณ์ให้กับเมนูอาหารตะวันตกพิเศษยิ่งกว่าที่เคย

ไม่เพียงแต่ผลิตภัณฑ์ประเภทเนยเท่านั้น “อลาวรี” ยังคงพัฒนาสินค้ากลุ่มชีสอย่างต่อเนื่องเช่นเดียวกัน ด้วยกันออกสินค้าใหม่ อลาวรี ชีสสควีซ รสชาติ ชาวครีมและหัวหอม เพื่อสร้างความหลากหลายและขยายสายผลิตภัณฑ์ประเภทชีสภายใต้แบรนต์อลาวรีให้แข็งแกร่งมากยิ่งขึ้น

โซนที่ 3 กับสินค้านำเข้าจากต่างประเทศ ซึ่งได้รวบรวมเอาสินค้าหลากหลายกลุ่มมาจัดแสดงไว้ด้วยกันภายในงานนี้อาทิ กลุ่มชีสและเนื้อ (Cheese & Cold cuts) ซึ่งยกสินค้าระดับ Fine Foods ให้ได้มาลิ้มลองกันที่งานนี้ เริ่มที่ แฮมขามูจากประเทศสเปน แบรนต์ไฟว์เจ (5J) เป็นผลิตภัณฑ์ยอดเยี่ยมที่ทำจากขาหลังของหมูดำ ที่เลี้ยงในทุ่งหญ้า dehesa ของคาบสมุทรไอบีเรียและปล่อยให้กินลูกโอ๊คตามธรรมชาติ บ่มระยะเวลา 36 เดือน ด้วยเกลือทะเลธรรมชาติจากมหาสมุทรแอตแลนติก ทำให้เป็นแฮมสเปนที่ชื่อเสียงระดับโลก เนื่องจากมีคุณภาพที่ยอดเยี่ยม พร้อมด้วยชีสแบรนต์ เอมมี (Emmi) รุ่น Kaltbach Le Gruyère AOP เป็น AOP ชีสจากประเทศสวิสเซอร์แลนด์ ผลิตจากนมวัว ในภูมิภาค Gruyère ของประเทศสวิสเซอร์แลนด์ มีรสชาติเข้มข้น ได้รสสัมผัสของผลไม้และถั่วที่ผสมผสานกันอย่างกลมกลืนมาจากการบ่มนานกว่า 1 ปี 3 เดือนสำหรับการหมักชีสแล้วนำไปบ่มต่อในถ้ำหินทราย นานกว่า 300 วัน Kaltbach Le Gruyère ได้รับรางวัลระดับนานาชาติหลายรางวัลรวมถึง เหรียญทอง และเหรียญทองแดง ในงาน World Cheese Awards 2014 อีกด้วย

พร้อมด้วยสินค้าที่หลากหลายประเภท หลากหลายแบรนต์ จากทั่วทุกมุมโลก ที่คัดสรรและนำเข้า โดย บริษัท เคซีจี คอร์ปอเรชั่น จำกัด ได้แก่

- กลุ่มผลิตภัณฑ์จากนม (Imported Dairy Products) และเนื้อ (Meat & Cold Cuts)

อาร์ล่า (Arla) แบรนต์อันดับ 1 จากประเทศเดนมาร์ก

เพรสซิเดนท์ (President) แบรนต์อันดับ 1 จากประเทศฝรั่งเศส

เอมมี (Emmi) แบรนต์อันดับ 1 จากประเทศสวิสเซอร์แลนด์

ฟริโก้ (Frico) แบรนต์อันดับ 1 จากประเทศเนเธอร์แลนด์

กัลบานี (Galbani) แบรนต์อันดับ 1 จากประเทศอิตาลี

และแบรนต์อื่นๆ อาทิ Coombe Castle, Garcia Baquero, Marinfood, Ambassador, Corman,

- กลุ่มผลิตภัณฑ์เนื้อ (Meat & Cold Cuts)

Jamondor, Ermes Fontana, Galbani

- กลุ่มวัตถุดิบเบเกอรี่ (Imported Bakery Ingredients Products)

Bruggeman, Backaldrin, Patisserie, Hi-Road

- กลุ่มวัตถุดิบอาหาร (Imported Food Ingredients)

Meadowlea, Olive Grove, Mazzetti, Costa D'Oro, La Espanola, Bella Napoli, Prunte, Panzani

- กลุ่มผลิตภัณฑ์อาหารแช่แข็ง (Imported Frozen Food Products)

Canuti, LambWeston, Sara Lee, Kawan, McCain,

- กลุ่มโยเกิร์ต และไอศกรีม (Imported Yogurt & Ice-cream Products)

Movenpick, Emmi, Pascual, Bauer

โซนที่4 โซนกิจกรรมพิเศษสาธิตการทำอาหาร ที่เชิญ Professional Chef จากต่างประเทศมาร่วมรังสรรค์เมนูเบเกอรี่สุด Exclusive จากสินค้าแบรนด์นำเข้าจากต่างประเทศ อาทิเช่น Backaldrin, Corman, Hi-Road, Patisserie นอกจากนี้ยังพบกับเหล่า Food Influencer ตัวจริงเสียงจริงที่จะมาสาธิตเมนูเบเกอรี่สูตรเฉพาะตัว พร้อมกระทบไหล่พบปะเหล่าแฟนคลับอย่างใกล้ชิด ไม่ว่าจะเป็น

ครูทราย ที่มาพร้อมกับสูตรเมนู “Croissant Pizza” ซึ่งใช้ส่วนผสมหลักจากสินค้าภายใต้แบรนด์อลาเวอรี่และอิมพีเรียล

คุณอุ้ม-นพพรต กับสูตรเมนูรองท้องจานด่วน แซนด์วิชแซลมอนรมควัน ที่ใช้วัตถุดิบหลักคือ Smoked salmon Imported By KCG

หมอต้ม มาสเตอร์เชฟไทยแลนด์ ซีซั่น 2 กับ “The Man in the High Castle” รังสรรค์ผลิตภัณฑ์จากแบรนด์อลาเวอรี่ อิมพีเรียล และไอศกรีมจาก Movenpick พร้อมทั้งสินค้าวัตถุดิบด้านเบเกอรี่อีกมากมาย

สำหรับผู้ที่เป็นฟู้ดเลิฟเวอร์ หรือสนใจในสินค้าประเภทอาหาร ทั้งในกลุ่มของผู้ประกอบการ อุตสาหกรรมขนาดเล็ก ถึง ใหญ่ หรือแม้แต่กลุ่มผู้บริโภคทั่วไป สามารถเข้าไปดูสูตรและรายละเอียดสินค้าได้ที่

Fanpage : www.facebook.com/kcgcorporation/

Website : www.kcgcorporation.com

Website commerce : www.kcghouse.com