

●เปิดตัวน้ำหวานเชฟไอซ์พลัส

นางนัทธมน รัชกิจกุล กรรมการผู้จัดการ ห้างหุ้นส่วนจำกัด คาราเมลลี ผู้ผลิตและจำหน่ายน้ำหวานค็อกเทล แบรินด์ “เชฟไอซ์” กล่าวว่า ได้ร่วมกับคณะอุตสาหกรรมอาหารและการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง พัฒนา น้ำหวานผสมเนื้อผลไม้แท้ที่ไม่มีส่วนผสมของวัตถุกันเสีย โดยใช้ชื่อว่าเชฟไอซ์พลัส (SHAVE ICE PLUS) สามารถใช้ชงเป็นน้ำหวาน ใช้แทนดื่บปี้ง (ซอสจิ้ม) ใช้เป็นท็อปปิ้งราดไอศกรีม อีกทั้งคุณสมบัติที่เหนียวข้น ยังใช้เป็นแยมผลไม้ได้อีกด้วย โดยมีให้เลือก 7 ชนิด ได้แก่ สตรอเบอร์รี่ กีวี มะม่วง กล้วย ฝรั่ง สับปะรด และลิ้นจี่