

●เปิดตัวน้ำหวานเชฟไอซ์พลัส

นางนัทธมน รักภักติกุล กรรมการผู้จัดการ ห้างหุ้นส่วนจำกัด ควราเมลส์ ผู้ผลิตและจำหน่ายน้ำหวานค็อกเทล แปรนด์ “เชฟไอซ์” กล่าวว่า ได้ร่วมกับคณะอุตสาหกรรมอาหารและการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง พัฒนาน้ำหวานผสมเนื้อผลไม้แท้ที่ไม่มีส่วนผสมของวัตถุกันเสีย โดยใช้ชื่อว่าเชฟไอซ์พลัส (SHAVE ICE PLUS) สามารถใช้ชงเป็นน้ำหวาน ใช้แทนดื่บ빙 (ซอสจิ้ม) ใช้เป็นท็อปปิ้งราดไอศกรีม อีกทั้งคุณสมบัติที่เหนียวข้น ยังใช้เป็นแยมผลไม้ได้อีกด้วย โดยมีให้เลือก 7 ชนิด ได้แก่ สตรอเบอร์รี่ กีวี มะม่วง กล้วย ฝรั่ง สับปะรด และลิ้นจี่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้