



Ice Age Co.,Ltd
554/22 Kamchanapisek Rd., Prawet Prawet Bangkok 10250
บริษัท ไอซ์เอจ จำกัด
554/22 ถนน กาญจนภิเษก แขวงประเวศ เขตประเวศ กรุงเทพฯ 10250
Tel: 02-183-6880-1 , 085-663-6077 Fax: 02-183-6882
Tex ID : 3033364286 www.iceagethai.com , E-mail : info@iceagethai.com

Ice Age Special Pastes.

Paste คือ ส่วนผสมที่เข้มข้น ทำมาจากหรือ สกัดจากผลไม้ชนิดนั้น ๆ เพื่อใช้เป็นส่วนผสมในการทำไอศกรีมหรือเค้ก ให้ได้รสชาติที่มาตรฐานทุกครั้งและมีรสชาติ ที่หอมอร่อยดียิ่งขึ้น อีกทั้งช่วยลดปัญหาของไอศกรีมที่แข็งเกินไป เป็นน้ำแข็งเนื้อไม่เนียน เพราะใน ส่วนผสมของ **Paste** แต่ละชนิดนั้นเป็นสูตรเฉพาะที่ช่วยให้ รสชาติและเนื้อไอศกรีมดีขึ้น สามารถใช้ได้ควบคู่กับผลไม้สดหรือ ทดแทนได้ อีกทั้งยังลดต้นทุนการผลิต และทำให้คุณภาพสินค้าคงที่อีกด้วย

Vanilla Paste (02-PV001)



- เพสสำหรับทำไอศกรีม หรือ เค้ก
- มีกลิ่น สีเหลืองนวลอ่อน และรสชาติวนิลา ที่เป็นธรรมชาติ
- ปริมาณการใช้ เพียงผสมวนิลาเพสในเบสนม 20 กรัม ต่อเบสนม 1,000 กรัม
- บรรจุ 1.5 กก. และ 6 กก. ราคา กก.ละ 400 บาท (ต้นทุนไอศกรีม กก ละ 8 บาท)

Tiramisu Paste (02-PT001)



- เพสสำหรับทำไอศกรีม หรือ เค้ก ทิรามิสุ
- มีกลิ่นหอมของทิรามิสุแท้ สีน้ำตาลอ่อนรสชาตินี้เป็นที่นิยมมากในเจลาโต้
- วิธีทำ ทำเหมือนไอศกรีมทั่วไป และพอไอศกรีมเสร็จออกจากเครื่องโรยผงโกโก้ เป็นชั้น ๆ สลับกันไป
- ปริมาณการใช้ เพียงผสมในเบสนม 60- 80 กรัม ต่อเบสนม 1,000 กรัม
- บรรจุ 1.5 กก. และ 6 กก. ราคา กก.ละ 450 บาท (ต้นทุนไอศกรีม กก ละ 27 บาท)

Strawberry Paste (02-PS001)



- เพสสำหรับทำไอศกรีมสตอเบอร์รี่ หรือ เชอร์เบตสตอเบอร์รี่
- มีเนื้อสตอเบอร์รี่เข้มข้น เมื่อทำออกมาเป็นไอศกรีมแล้ว สีรส กลิ่น พอดี
- ปริมาณการใช้ เพียงผสมในเบสนม หรือ เชอร์เบต 80 - 100 กรัม ต่อเบสนม 1,000 กรัม
- บรรจุ 1.5 กก. และ 6 กก. ราคา กก.ละ 450 บาท (ต้นทุนไอศกรีม กก ละ 36บาท)

Blueberry Paste (02-PB001)



- เพสสำหรับทำไอศกรีมบลูเบอร์รี่ หรือ เชอร์เบตบลูเบอร์รี่
- มีเนื้อบลูเบอร์รี่เข้มข้น ทำจากบลูเบอร์รี่แท้ ๆ ใช้แทนบลูเบอร์รี่สดเมื่อทำออกมาเป็น ไอศกรีมหรือเชอร์เบต แล้ว สีรสกลิ่น พอดี
- ปริมาณการใช้ เพียงผสมในเบสนม หรือ เชอร์เบต 80-100 กรัม ต่อเบสนม 1,000 กรัม
- บรรจุ 1.5 กก. และ 6 กก. ราคา กก.ละ 480 บาท (ต้นทุนไอศกรีม กก ละ 36 บาท)



Raspberry Paste (02-PR001)



- เพสสำหรับทำไอศกรีมราสเบอร์รี่ หรือเชอเบสราสเบอร์รี่
- ผลิตจากเนื้อราสเบอร์รี่เข้มข้น ทำจากราสเบอร์รี่แท้ ๆ ใช้ราสเบอร์รี่สดเมื่อทำ ออกเป็นไอศกรีมหรือเชอ์เบส แล้ว สีสรกลิ้น พอดี
- ปริมาณการใช้ เพียงผสมในเบสนม หรือ เชอ์เบส 80 - 100กรัม ต่อเบสมิกซ์ 1,000 กรัม
- บรรจุ 1.5 กก. และ 6 กก. ราคา กก.ละ 480 บาท (ต้นทุนไอศกรีม กก ละ 36 บาท)

Orange Paste (02-PO001)



- เพสสำหรับทำไอศกรีมส้ม หรือ เชอ์เบสส้ม
- มีรสชาติที่เข้มข้นของส้มอิตาลี เมื่อทำออกมาเป็นไอศกรีมแล้ว สีส้มสวย
- ปริมาณการใช้ เพียงผสมในเบสนม หรือ เชอ์เบส 80-100 กรัม ต่อเบสมิกซ์ 1,000 กรัม
- บรรจุ 1.5 กก. และ 6 กก. ราคา กก.ละ 400 บาท (ต้นทุนไอศกรีม กก ละ 32บาท)

Mint Paste (02-PM002)



- เพสสำหรับทำไอศกรีมมินต์ หรือ มินท์ชีช็อกโกแล็ตชิพ
- มีกลิ่นหอมของมินท์รสชาติสดชื่นเย็นพอดี เป็นที่นิยมมากในร้านอาหารอิตาเลียน
- ปริมาณการใช้ เพียงผสมในเบสนม 20-40 กรัม ต่อเบสนม 1,000 กรัม
- บรรจุ 1.5 กก. และ 6 กก. ราคา กก ละ 450 (ต้นทุนไอศกรีม กก.ละ 8 บาท)

Rum Paste (02-PR002)



- เพสสำหรับทำไอศกรีมรัมเรจิ้น
- มีกลิ่นหอมของเหล้ารัม มีส่วนประสมของแอลกอฮอล์ แบบอ่อน ๆ 1% เป็นที่นิยม
- ปริมาณการใช้ เพียงผสมในเบสนม 50-80 กรัม ต่อเบสนม 1,000 กรัม
- บรรจุ 1.5 กก. และ 6 กก. ราคา กกละ 450 (ต้นทุน ไอศกรีม กก ละ 20 บาท)

Lemon Powder (03-PL001)



- ผงเลมอนสำหรับทำเลมอน เชอเบส
- มีกลิ่นหอมของเลมอนอิตาลีเป็นที่นิยมมากในร้านอาหารอิตาเลียนและเป็นสินค้าขายดีมีรสชาติเปรี้ยวพอดี และมีส่วนผสมของสตาบีไลซ์เชอ์เบสเรียบร้อยแล้วจึงทำให้เชอ์เบสเลมอนมีเนื้อเนียนไม่เป็นเกล็ดน้ำแข็ง
- ปริมาณการใช้ เพียงผสมเชอ์เบสมิกซ์ 50-80 กรัม ต่อเบสนม 1,000 กรัม
- บรรจุ 1 กก. และ 5 กก. ราคา กก.ละ 450 บาท (ต้นทุนไอศกรีม กก ละ 20 บาท)



Yogurt Powder (03-PY001)



- ผงโยเกิร์ตสำหรับทำไอศกรีม โยเกิร์ตรสต่าง ๆ สำหรับผู้ที่ชื่นชอบโยเกิร์ต
- มีกลิ่นหอมของโยเกิร์ตธรรมชาติเป็นที่นิยมมากในกลุ่มของสาว ๆ และแม่บ้าน ขาดคิมิ รสชาติเปรี้ยวพอดีหอมโยเกิร์ต โยเกิร์ตไอศกรีมมีเนื้อเนียนนุ่ม
- ปริมาณการใช้ เพียงผสมในเบสนม 40 กรัม ต่อเบสนม 1,000 กรัม
- บรรจุ 1 กก. และ 5 กก. ราคา กก.ละ 500 บาท (ต้นทุนไอศกรีม กก ละ 18บาท)
- ขอแนะนำ Topping รสชาติต่างๆที่จะทำให้โยเกิร์ตของคุณมีความหลากหลายมากขึ้นเพียง ราคาสลัดเล็กน้อย เป็นชั้นๆ ไปของไอศกรีมโยเกิร์ตของคุณ เรามี ท็อปปิ้ง สตรอเบอร์รี่ บลูเบอร์รี่ ราสเบอร์รี่ ที่ผสมเนื้อผลไม้เข้าไปด้วยและรสชาติเข้มข้น กก ละ 500 บาท ขนาด 1 กก และ 6 กก

Chocolate Powder (03-PC001)



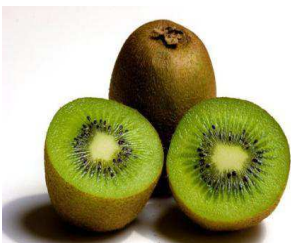
- ผงช็อกโกแลต สำหรับทำไอศกรีม ช็อกโกแลต ต่าง ๆ
- ช็อกโกแลตที่เข้มข้นมาก มีสีเข้มและรสชาติเข้มข้น
- ปริมาณการใช้ เพียงผสมในเบสนม 80-100 กรัม ต่อเบสนม 1,000 กรัม
- บรรจุ 1 กก. และ 5 กก. ราคา กก.ละ 330 บาท

Green tea Powder (03-PG001)



- ผงชาเขียวนำเข้าจากประเทศญี่ปุ่น เนื้อละเอียดมาก
- ชาเขียวที่เข้มข้นมาก มีสีเข้มและรสชาติเข้มข้น ขาดคิมิมากในร้านอาหารญี่ปุ่น
- ปริมาณการใช้ เพียงผสมในเบสนม 15-20 กรัม ต่อเบสนม 1,000 กรัม
- บรรจุ 250 กรัม 500 บาท (ต้นทุน ไอศกรีม กก ละ 30 บาท)

Kiwi Paste (02-PK001)



- ผลิตจากเนื้อกีวีเข้มข้น ทำจากกีวีแท้ ๆ เมื่อทำออกมาเป็นไอศกรีมหรือเชอร์เบสแล้วจะได้สี รส กลิ่น ที่พอดี ได้รสชาติกีวีแท้ ๆ เพสสำหรับทำไอศกรีมกีวี
- ปริมาณการใช้ เพียงผสมในเบสนม หรือ เชอร์เบสมิกซ์ 80 -120 กรัม ต่อเบสนม 1,000 กรัม
- บรรจุ 1.5 กก. และ 6 กก. ราคา กก.ละ 450 บาท (ต้นทุนไอศกรีม กก ละ 32 บาท)

Peach Paste (02-PP002)



- ผลิตจากเนื้อผลไม้แท้ ได้รสชาติ ของ พีชแท้ ๆ
- ใช้สำหรับเบเกอร์รี่ได้ ผสมโยเกิร์ต ได้ และ ทำเจลลาดี หรือ เชอร์เบสพีช
- ปริมาณการใช้ เพียงผสมในเบสนม หรือ เชอร์เบส 80 -100 กรัม ต่อ น้ำ 1,000 ก.
- บรรจุ 1.5 กก และ 6 กก ราคา กกละ 450 บาท (ต้นทุนไอศกรีม กก ละ 36 บาท)





Ice Age Co.,Ltd

554/22 Kamchanapisek Rd., Prawet Prawet Bangkok 10250

บริษัท ไอซ์เอจ จำกัด

554/22 ถนนกาญจนาภิเษก แขวงประเวศ เขตประเวศ กรุงเทพฯ 10250

Tel: 02-183-6880-1, 085-663-6077 Fax: 02-183-6882

Tex ID : 3033364286 www.iceagethai.com , E-mail : info@iceagethai.com

Mango Paste



- ผลิตจากเนื้อมะม่วงน้ำดอกไม้ ไร้รสชาติ ของ มะม่วงเข้มข้นแท้ ๆ
- ใช้สำหรับเบเกอรี่ได้ ผสมโยเกิร์ตได้ และ ทำเจลลาโต้ หรือ เซอร์เบตมะม่วงได้
- ปริมาณการใช้ เพียงผสมในเบสนม หรือ เซอร์เบต 80 -100 กรัม ต่อน้ำ 1,000 ก.
- บรรจุ 1.5 กก และ 6 กก ราคา กกละ 550 บาท (ต้นทุนไอศกรีม กก ละ 44 บาท)

Passion fruit



- ผลิตจากเนื้อและน้ำเสาวรสแยกเมล็ดออกเพื่อความสะดวก รสชาติเข้มข้น
- ใช้สำหรับเบเกอรี่ได้ ผสมโยเกิร์ตได้ และ ทำเจลลาโต้ หรือ เซอร์เบตเสาวรสได้
- ปริมาณการใช้ เพียงผสมในเบสนม หรือ เซอร์เบต 80 -100 กรัม ต่อน้ำ 1,000 ก.
- บรรจุ 1.5 กก และ 6 กก ราคา กกละ 550 บาท (ต้นทุนไอศกรีม กก ละ 44 บาท)

Cheese Powder(03-PC002)

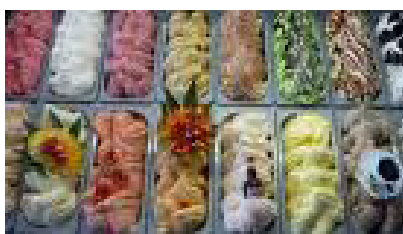


- ผงชีสเค้ก มีรสชาติ และกลิ่นหอม ชีสมาก
- ใช้สำหรับเบเกอรี่ได้ ผสม ไอศกรีม เจลาโต้ เพื่อทำรสชาติ ชีสเค้กได้
- ปริมาณการใช้ เพียงผสมในเบสนม 30 กรัม ต่อนม 1,000 ก.
- บรรจุ 250 กรัม และ 1 กก ราคา กกละ 900 บาท (ต้นทุน กก ละ 45 บาท)

Other Special Paste

Code	Paste	Price @ 1 Kg
02-PA001	Amaretto	1,400
02-PC001	Croccantino มะม่วงหิมพาน	1,000
02-PH001	Hazelnut	1,400
02-PP001	Pistachio	1,900

Gelato Base หรือ ผงเจลลาโต้ สำเร็จรูป



- ผงไอศกรีมสำเร็จรูป (Base) รสชาติเข้มข้นหอมอร่อย สามารถใช้ได้กับ Paste ต่าง ๆ สะดวกและรวดเร็วในการทำ เจลาโต้ ง่าย และต้นทุนต่ำ
- 1 ถุง บรรจุ 1.20 กิโลกรัม สามารถผสมกับน้ำสะอาดได้ 2 กก
- ต้นทุน เบสนมอยู่ที่ 98.46 บาท
- ลังละ 10 ถุง

Code	Base	F1.สูตร1 Add water	F2.สูตร2 Add water+ whipping	Price @ 1 Bag
02-BW001	White Base 1000g	2000g	1700+300g	320
02-BC001	Chocolate Base 1200g	2000g	1700+300g	340
02-BG001	Green Tea Base 1200g	2000g	1700+300g	340
02-BC002	Coffee Base 1200g	2000g	1700+300g	340
02-BC003	Cheese Cake Base 1200g	2000g	1700+300g	360
02-BY001	Yogurt Base 1200g	2000g	1700+300g	340
02-BC002	Coconut Base 1200 g	2000g	1700+300g	340
02-BL001	Lemon Sherbet Base 1000g	2000g	-	260



Ice Age Co.,Ltd

554/22 Kamchanapisek Rd., Prawet Prawet Bangkok 10250

บริษัท ไอซ์เอจ จำกัด

554/22 ถนน กาญจนภิเษก แขวงประเวศ เขตประเวศ กรุงเทพฯ 10250

Tel: 02-183-6880-1, 085-663-6077 Fax: 02-183-6882

Tex ID : 3033364286 www.iceage thai.com , E-mail : info@iceage thai.com

02-BS001	Sherbet Base 850g	1500g	-	220
----------	-------------------	-------	---	-----

Topping

ใช้สำหรับแต่งหน้าไอศกรีม เค้ก น้ำแข็งไส ราดในไอศกรีม หรือ ผสมเป็นไอศกรีมโยเกิร์ต และชีสเค้กได้ และอื่น ๆ ผลิตจากผลไม้สด มีเนื้อผลไม้ชิ้น

Code	Topping	Price @ 1Kg	Price @ 6Kg
02-TS001	Strawberry Topping	500	3,000
02-TB001	Blueberry Topping	500	3,000
02-TR001	Raspberry Topping	500	3,000

ขอแนะนำ Stabilizer สารให้ความคงตัว 3 in 1 สำหรับไอศกรีม, เจลาโต้ และ เชอร์เบส

สำหรับท่านที่ทำไอศกรีมเป็นแล้วทำเบสเนม เบสเชอร์เบสด้วยตนเอง และไม่ต้องเสียเวลาในการคำนวณสูตรของสารให้ความคงตัวให้ยุ่งยาก อีกทั้งมีคุณภาพที่ทำให้เนื้อไอศกรีมเกาะตัวกันได้ดี เนื้อเนียน อายุการเก็บรักษายาวนาน และราคาต้นทุนไม่แพง เป็นสารให้ความคงตัวสำเร็จรูป แบบ 3 in 1 (Neutro) คุณภาพสูง สะดวก ลดความยุ่งยากในสูตร (ขนาดทดลอง 100 g)

Code/รหัส	Ingredient/ชื่อวัตถุดิบ	Description/รายละเอียดสินค้า	Price @ 100g	Price@ 500 g	Price@ 1 Kg.
03-ND001-1 Beginner	Neutro 50 (Gelato Mix 50) สูตร 1	ให้ความคงตัวสำเร็จรูปในเจลาโต้ สูตร สำหรับเพิ่มของแข็งให้ไอศกรีม ใช้เพียง 50g/ต่อ Kg		250	500
03-NF001-1 Beginner	Neutro Frutta 50 (Sherbet Mix 50) สูตร 1	สารให้ความคงตัวสำเร็จรูปในเชอร์เบส/เชอเบส สูตรนี้สำหรับเพิ่มของแข็งให้เชอร์เบส สำการแข็งตัวและเกล็ดน้ำแข็งในเชอร์เบส ใช้เพียง 50g/Kg		250	500
03-NF002-2 มาตรฐาน	Neutro Formula 10 (Gelato Mix 10) สูตร 2	ให้ความคงตัวสำเร็จรูปในเจลาโต้ สูตร สำหรับสูตรไอศกรีมที่มาตรฐานแล้ว ใช้เพียง 10g/ต่อ Kg		350	700
03-NF002-2 มาตรฐาน	Neutro Frutta 10 (Sherbet Mix 10) สูตร 2	สารให้ความคงตัวสำเร็จรูปในเชอร์เบส/เชอเบส สูตรนี้สำหรับให้เชอร์เบส ที่ใช้เนื้อผลไม้สดรวมด้วย หรือ สูตรเชอร์เบสที่มาตรฐานแล้ว ใช้เพียง 10g/Kg		350	700

Pana up Tiramisu



ผงสำเร็จรูปใน วิปปิ้งครีม ช่วยให้เนื้อวิปปิ้งครีมเค้กเนียนไม่แตกง่ายรสชาติหอมอร่อย ใช้ผสมในวิปปิ้งครีมสด ก่อนตี 120 กรัม ต่อวิปปิ้งครีม 1 ลิตร ช่วยเพิ่มรสชาติให้วิปปิ้งครีมหอมอร่อย ไม่ธรรมดา ทำให้เค้ก และวิปปิ้งรสชาติดีขึ้น นุ่มลิ้น เหมาะสำหรับแต่งหน้า ไอศกรีมเค้ก และ เค้กไอศกรีม

02- PU001 Pana up 500 บาท ต่อ กก.บรรจุลงละ 1 กก



Ice Age Co.,Ltd
554/22 Karnchanapisek Rd., Prawet Prawet Bangkok 10250
บริษัท ไอซ์เอจ จำกัด
554/22 ถนนกาญจนาภิเษก แขวงประเวศ เขตประเวศ กรุงเทพฯ 10250
Tel: 02-183-6880-1 , 085-663-6077 Fax: 02-183-6882
Tex ID : 3033364286 www.iceagethai.com , E-mail : info@iceagethai.com

บรรจุภัณฑ์ Packing



Packing 1 Kg บรรจุในถุงฟรอย์ ถึงละ 10 ถุง



Packing 6 Kg.

Ingredient/รายการวัตถุดิบ

Code/รหัส	Ingredient/วัตถุดิบ	Description/รายละเอียดสินค้า	Price@ 100g	Price@ 500 g	Price@ 1 Kg.
03-WM001	Whole Milk powder (NZ)	หัวนมผง	X	X	280
03-SM001	Skim milk powder (NZ)	หางนมผง	X	X	280
03-DT001	Dextrose	เด็กโตรส เป็นสารให้ความหวานที่ใช้แทนน้ำตาล ให้ความหวานน้อยกว่า ช่วยให้เนื้อเนียนขึ้น	X	X	40
03-MD001	Maltodextrin	เป็นสารให้ความหวานชนิดหนึ่งเนื้อบางเบา มาก ช่วยเพิ่ม มวลของแข็งมากขึ้น	X	X	50
03-CT001	Citric acid	ซิตริกสกัดจากมะนาวเพิ่มความเปรี้ยวในเชอร์เบต (อย่างดี)	X	X	70
03-GG001	Gur Gurm	สารให้ความหนืด thickener เหนียวกว่าแป้งข้าวโพดถึง 400 เท่า	X	X	400
03-CA001	Carageenan	สารให้การเกาะตัว คงตัว	X	450	850
03-SC001	Sodium cabernet	สารกันบูด (ไม่จำเป็นต้องใช้ในไอศกรีม)	X	X	150
03-CM001	CMC	สารให้ความคงตัวของไอศกรีม	X	250	500
03-G001	Sherbet Gel	Emulsifier ใส่สำหรับเชอร์เบตช่วยให้เนื้อ เนียนฟูสวยและเนียนมาก ไม่เยิ้ม รวมน้ำและไขมันเข้าด้วยกัน	X	500	1,000
02-AS001	Aroma Strawberry	ใช้แต่งกลิ่นอาหาร ขนม และไอศกรีม	150	750	1,500
02-AM001	Aroma Mango	ใช้แต่งกลิ่นอาหาร ขนม และไอศกรีม	150	750	1,500
02-AK001	Aroma Kiwi	ใช้แต่งกลิ่นอาหาร ขนม และไอศกรีม	150	750	1,500
02-AP001	Aroma Peach	ใช้แต่งกลิ่นอาหาร ขนม และไอศกรีม	150	750	1,500
02-AB001	Aroma Banana	ใช้แต่งกลิ่นอาหาร ขนม และไอศกรีม	150	750	1,500
02-AB002	Aroma Blueberry	ใช้แต่งกลิ่นอาหาร ขนม และไอศกรีม	150	750	1,500







Ice Age Co.,Ltd
554/22 Kamchanapisek Rd., Prawet Prawet Bangkok 10250
บริษัท ไอซ์เอจ จำกัด
554/22 ถนนกาญจนาภิเษก แขวงประเวศ เขตประเวศ กรุงเทพฯ 10250
Tel: 02-183-6880-1 , 085-663-6077 Fax: 02-183-6882
Tex ID : 3033364286 www.iceagethai.com , E-mail : info@iceagethai.com

02-AW001	Aroma White Chocolate	ใช้แต่งกลิ่นอาหาร ขนม และไอศกรีม	200	1,000	2,000
02-AH001	Aroma Honey	ใช้แต่งกลิ่นอาหาร ขนม และไอศกรีม	200	1,000	2,000
02-AR001	Aroma Raspberry (Italy)	ใช้แต่งกลิ่นอาหาร ขนม และไอศกรีม	200	1,000	2,000
02-AM002	Aroma Mint	ใช้แต่งกลิ่นอาหาร ขนม และไอศกรีม	150	750	1,500
Code/รหัส	Ingredient/วัตถุดิบ	Description/รายละเอียดสินค้า	Price@ 100g	Price@ 500 g	Price@ 1 Kg.
02-AH002	Aroma Hazelnut (Italy)	ใช้แต่งกลิ่นอาหาร ขนม และไอศกรีม	250	1,500	3,000
02-AP002	Aroma Pistachio (Italy)	ใช้แต่งกลิ่นอาหาร ขนม และไอศกรีม	250	1,500	3,000
02-AC001	Aroma Caramel (Italy)	ใช้แต่งกลิ่นอาหาร ขนม และไอศกรีม	200	1,500	3,000
02-AA001	Aroma Amaretto (Italy)	ใช้แต่งกลิ่นอาหาร ขนม และไอศกรีม	250	1,500	3,000
02-AG001	Aroma Green Apple (Italy)	ใช้แต่งกลิ่นอาหาร ขนม และไอศกรีม	200	1,000	3,000
02-AV001	Aroma Vanilla	ใช้แต่งกลิ่นอาหาร ขนม และไอศกรีม	200	1,000	2,000
04-CU001	Cup 4oz ใส่ได้ 1 ลูก มีสีขาว และลายไอซ์ เอจ (ไม่รวมฝา) with out lid		2.4	200	1,550 (1000pic)
04-CU002	Cup 8oz ใส่ได้ 2-3 ลูก มีสีขาว				
04-BI001 04-BI002	ตัวถาด 27 บาท ฝา 13 บาท Plastic Container สามารถบรรจุได้ 3 Kg หรือ 5 ลิตร		40		



Ice Age Co.,Ltd
 554/22 Kamchanapisek Rd., Prawet Prawet Bangkok 10250
 บริษัท ไอซ์เอจ จำกัด
 554/22 ถนน กาญจนภิเษก แขวงประเวศ เขตประเวศ กรุงเทพฯ 10250
 Tel: 02-183-6880-1 , 085-663-6077 Fax: 02-183-6882
 Tex ID : 3033364286 www.iceagethai.com , E-mail : info@iceagethai.com

04-SC001	Sugar Cone ไส้ไอศกรีม ได้ 1 scoop		1.4	140 (100 Pic)	337.5 (225pic)
04-WC001	Waffle Cone. Home Made หอมกรอบอร่อย ไส้ได้ 2 scoops		5	500 (100pic)	1,000 (200pic)
Code/รหัส	Ingredient/วัตถุดิบ	Description/รายละเอียดสินค้า	Price@ 100g	Price@ 500 g	Price@ 1 Kg.
04-SC002	Soft Sever Cone		1.4	140 (100 Pic)	420 (300 pic)
04-FC001	Fan Cone				
04-SP001	Spoons ช้อนพายเล็ก		0.60	60 (100 Pic)	600 (1,000 Pic)



Ice Age Co.,Ltd
554/22 Kamchanapisek Rd., Prawet Prawet Bangkok 10250
บริษัท ไอซ์เอจ จำกัด
554/22 ถนน กาญจนภิเษก แขวงประเวศ เขตประเวศ กรุงเทพฯ 10250
Tel: 02-183-6880-1 , 085-663-6077 Fax: 02-183-6882
Tex ID : 3033364286 www.iceagethai.com , E-mail : info@iceagethai.com

Soft Server /ผงไอศกรีมซอฟเสิร์ฟสำเร็จรูป



Soft Sever Ice cream easy to use very tasty .

Instruction: Soft server powder 1 Bag (1.5Kg) add water 3 Kg

ไอศกรีมซอฟเสิร์ฟเป็นที่นิยมมากในปัจจุบันนี้และมีผู้ที่สนใจ ทำธุรกิจนี้กันเพิ่มมากขึ้น ไอซ์เอจจึงคิดค้นสูตร ไอศกรีมซอฟเสิร์ฟที่สะดวกง่ายต่อการทำธุรกิจประหยัดต้นทุนเวลา และที่สำคัญคุณภาพ ซอฟเสิร์ฟ ของเรานั้นมีรสชาติที่อร่อยถูกปาก กลุ่มผู้บริโภคมีรสชาติที่เด่นชัดเป็นเอกลักษณ์ของเราเอง และเป็นที่นิยมแก่ลูกค้าจำนวนมาก เราเป็นผู้ผลิตเอง นำวัตถุดิบที่มีคุณภาพคัดสรรมา เช่นนมผงจากประเทศนิวซีแลนด์ นำมาผลิตเป็นสูตรเฉพาะของไอซ์เอจเอง

วิธีการใช้: ซอฟเสิร์ฟ 1 ถุงบรรจุ 1.5 กก. สามารถผสมน้ำได้ 3 กก. จึงได้ผลรวมไอศกรีมซอฟเสิร์ฟถึง 5 กก. สามารถกดได้ 83 โคน โคนละ 60 กรัม ต้นทุนเฉลี่ยต่อโคน 5.94 บาท

Code	Soft Server /ผงไอศกรีมซอฟเสิร์ฟ/รสชาติต่าง ๆ	Price@Bag/ ราคาต่อถุง	Price@ กล่อง (10Bags)
02-SV001	Vanilla	495	4,900
02-SC001	Chocolate	510	5,050
02-SC003	Coffee	510	5,050
02-SG002	Green Tea	510	5,050
02-SB001	Blueberry	510	5,050
02-SO001	Orange	510	5,050
02-SS001	Strawberry	510	5,050
02-SL001	Lemon	495	5,200
02-SY002	Yogurt Plain	525	5,200
02-SY001	Yogurt Strawberry	525	5,200
02-SY003	Yogurt Blueberry	525	5,200
02-SC002	Coconut	510	5,050
02-SG001	Green apple	510	5,050

1. บริการจัดส่งฟรีในกรุงเทพ ยอดขั้นต่ำ 5,000 บาท ขึ้นไป หรือส่งทางไปรษณีย์คิดค่าขนส่งตามไปรษณีย์
2. ราคาสินค้ายังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%
3. กรณีส่งไปรษณีย์ กรุณาโอนเงินค่าสินค้ามาที่
ชื่อบัญชี นส กิจดิพร นันทตานนท์
ธนาคารกรุงเทพ 206 055 3605 สาขา ทองหล่อ
ธนาคารกสิกรไทย 026 211 1328 สาขา สยาม