Plant base Cheese

เรียบเรียงโดย
น.ส.นารีรัตน์ อนรรฆเมธี
ฝ่ายส่งเสริมนวัตกรรม
Email: nareerat@nfi.or.th
โทร 024228688 ต่อ 9403

"ชีส" ที่มนุษย์รู้จักมาอย่างยาวนานกว่า 8,000 ปีนั้น ยังต้องปรับตัวในยุค New normal จากที่ใช้น้ำนมจากสัตว์ เช่น น้ำนมวัว น้ำนมควาย หรือน้ำนมแพะ เป็นวัตถุดิบหลักในการผลิต พัฒนามาสู่การใช้พืชผักผลไม้เข้ามาทดแทน

NUTS for CHEESE เกิดจากผู้ประกอบการรุ่นใหม่ที่รักการทำอาหาร เริ่มต้นจากการเปิดร้านอาหารเล็กๆ ในระหว่างนั้นก็เริ่มคิดค้นและพัฒนาสูตรอาหารต่างๆ ที่ดีต่อสุขภาพ จนได้เป็นผลิตภัณฑ์ "**Plant base Cheese**" ซึ่งปราศจากน้ำนม 100% ในทุกขั้นตอนด้วยกรรมวิธีการผลิตที่พิถีพิถัน

"**Plant base Cheese**" ของ **NUTS for CHEESE** ไม่ต่างไปจากชื่อแบรนด์ เพราะเลือกใช้ NUT หรือธัญพืชเป็นวัตถุดิบหลักในการผลิตชีส โดยเลือกใช้มะม่วงหิมพานต์ออแกร์นิกเป็นวัตถุดิบหลัก มีคุณสมบัติเด่นไม่แตกต่างจากชีสทั่วไป เช่น สามารถละลาย สเปรด หั่นหรือสไลด์ได้ ปัจจุบันมีวางจำหน่าย 6 รสชาติ ได้แก่ Smoky Artichoke and Herb, Un-Brie-Lievable, Chipotle ``Cheddar`` Flavoured Wedge, Red Rind, Super ``Blue``, Black Garlic

ตัวอย่างผลิตภัณฑ์ NUTS for CHEESE

นอกจากนี้ NUTS for CHEESE ได้เข้ารอบสุดท้ายของการประกวด World Plant-Based Awards 2020 ในประเภท Best dairy product alternative จากผลิตภัณฑ์ที่ส่งเข้าประกวดกว่า 200 รายการ จาก 24 ประเทศทั่วโลก ยังไม่รวมมาตรฐานการผลิตอีกมากมายที่ช่วยการันตีว่า NUTS for CHEESE เป็นตัวเลือกที่ดีของผู้บริโภคในยุค New normal

ค้นหาข้อมูลผลิตภัณฑ์เพิ่มเติมได้ที่

- https://nutsforcheese.com/vegan-cheese-products/