ขนมไทยสู่ตลาดโลก

นำเสนอเมื่อ : 26 พ.ค. 2552



ขนมไทยสู่ตลาดโลก

ปัจจุบัน ขนมไทย ก้าวไกลสู่ตลาดนานาประเทศทั่วโลกสามารถทำชื่อเสียงให้กับประเทศไทยของเราอีกทางหนึ่ง เช่น ขนมไทย จาก บ้านขนมไทยนพวรรณ ของอาจารย์นพวรรณ จงสุขสันติกุล

เมื่อพูดถึงขนมไทย หลายคนอาจนึกถึงความหวานมันของกะทิ และความหวานของน้ำตาล ซึ่งมีผลต่อสุขภาพมากมาย แต่ถ้าพูดถึง ขนมไทยเพื่อสุขภาพ หลายคนอาจสงสัยว่า ความหวานกับความมัน จะดีต่อสุขภาพได้อย่างไร? แต่อาจารย์นพวรรณทำได้ โดยพัฒนา รูปแบบ และดัดแปลงความหวาน ด้วยการใช้ความหวานจากผลไม้ สวน ความมันกะทิ ก็ลดปริมาณลงแล้วใส่ข้าวบาร์เลย์แทนหรือการนำ พืชผัก และสมุนไพร มาเป็นส่วนผสมด้วย เช่น ดอกอัญชันแทน สีน้ำเงิน ดอกคำฝอยแทน สีแดง ใบเตยแทน สีเขียว หรือ ใส่งาดำ เพิ่มคุณค่าอาหาร ทำให้เกิด ขนมไทย รูปแบบใหม่ ที่มีความอร่อยลงตัว และ ส่งผลดีต่อสุขภาพได้ด้วย บ้านขนมไทยนพวรรณ มีขนมให้เลือกมากมายกว่า ๑๐๐ ชนิด ด้วยการผลิตที่สดใหม่ ซึ่งเป็นจุดเด่นที่ทำชื่อเสียงให้กับบ้านขนมไทย เน้นการจัดตกแต่งและบรรจุภัณฑ์ที่เป็นเอกลักษณ์ความเป็นไทย ทำให้ขนมไทยนพวรรณ มีชื่อเสียงและขยายธุรกิจทั้งในประเทศและต่างประเทศในรูปแบบแฟรนไชส์ ที่มีมาตรฐานและคุณภาพ ช่วยให้ท่านสามารถเลือกใช้ขนมไทยในโอกาสพิเศษ เช่น งานเลี้ยงต่างๆ หรือการประชุม หรือเป็นของขวัญของฝากผู้ใหญ่ ญาติสนิทมิตรสหายได้ทุกเทศกาล หรือจะทำเป็นธุรกิจ SME ส่วนตัว ก็สามารถทำได้