


Product category: Sweetener

Product Type	Product Name	detail	technical data																						
High Fructose Syrup	High Fructose Syrup 42	High Fructose Syrup 42 is a natural syrup that produced from tapioca with a high level of Fructose 42 %	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr style="background-color: #4CAF50; color: white;"> <th>Parameters</th> <th>Specification</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="background-color: #e8f5e9;">Appearance</td> <td>Clear, Colorless to Slight Straw</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #e8f5e9;">% Solid</td> <td>70.5 – 71.5</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #e8f5e9;">Brix</td> <td>69.1 – 70.1</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #e8f5e9;">Fructose</td> <td>42 min</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #e8f5e9;">Glucose + Fructose</td> <td>92 min</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #e8f5e9;">Higher Saccharides</td> <td>8 min</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #e8f5e9;">pH</td> <td>3.30 – 4.50</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #e8f5e9;">Color</td> <td>20 ICUMSA max</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #e8f5e9;">Viscosity</td> <td>107.3 cP</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #e8f5e9;">Shelf Life</td> <td>3 months</td> </tr> </tbody> </table>	Parameters	Specification	Appearance	Clear, Colorless to Slight Straw	% Solid	70.5 – 71.5	Brix	69.1 – 70.1	Fructose	42 min	Glucose + Fructose	92 min	Higher Saccharides	8 min	pH	3.30 – 4.50	Color	20 ICUMSA max	Viscosity	107.3 cP	Shelf Life	3 months
	Parameters	Specification																							
Appearance	Clear, Colorless to Slight Straw																								
% Solid	70.5 – 71.5																								
Brix	69.1 – 70.1																								
Fructose	42 min																								
Glucose + Fructose	92 min																								
Higher Saccharides	8 min																								
pH	3.30 – 4.50																								
Color	20 ICUMSA max																								
Viscosity	107.3 cP																								
Shelf Life	3 months																								
		<p>Application</p> <ul style="list-style-type: none"> - Beverage Soft Drink Alcohol Drink Artificial drink Fruit Drink Coffee and tea - Deserts Ice cream Bakery and Dessert Jam Dried Fruit Jelly Gum - Food Frozen Food Sauce Fermented Food 																							

High Fructose Syrup 55





High Fructose Syrup 55 is a natural syrup that produced from tapioca with a high level of Fructose 55 %

Application

- **Beverage**
Soft Drink
Alcohol Drink
Artificial drink
Fruit Drink
Coffee and tea
- **Deserts**
Ice cream
Bakery and Dessert
Jam
Dried Fruit
Jelly Gum
- **Food**
Frozen Food
Sauce
Fermented Food

Parameters	Specification
Appearance	Clear, Colorless to Slight Straw Colored Liquid and Odorless.
% Solid	76.5 – 77.5
Brix	74.8 – 75.8
Fructose	55 min
Glucose + Fructose	95 min
Higher Saccharides	5 min
pH	3.30 – 4.50
Color	20 ICUMSA max
Viscosity	461.2 cP
Shelf Life	6 months

High Maltose Syrup	High Maltose Syrup	<p>Maltose is a two glucose molecules bound together.</p> <ul style="list-style-type: none"> -It is less sweet than table sugar and fructose. -Particular importance in brewing beer -Unique tolerance to heat and cold. - It has been used in Malt powder and candy industry. 	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Parameters</th> <th>Specification</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>% Solid</td> <td>69.1 – 70.1</td> </tr> <tr> <td>Brix</td> <td>71.0 – 72.0</td> </tr> <tr> <td>Dextrose</td> <td>2.00 – 4.00</td> </tr> <tr> <td>Maltose</td> <td>50.0 -55.0</td> </tr> <tr> <td>Maltotriose</td> <td>17.0 – 24.0</td> </tr> <tr> <td>Higher Saccharides</td> <td>17.0 – 31.0</td> </tr> <tr> <td>DE</td> <td>42.0 – 47.0</td> </tr> <tr> <td>Viscosity</td> <td>365 cP</td> </tr> <tr> <td>Shelf Life</td> <td>6 months</td> </tr> </tbody> </table>	Parameters	Specification	% Solid	69.1 – 70.1	Brix	71.0 – 72.0	Dextrose	2.00 – 4.00	Maltose	50.0 -55.0	Maltotriose	17.0 – 24.0	Higher Saccharides	17.0 – 31.0	DE	42.0 – 47.0	Viscosity	365 cP	Shelf Life	6 months
	Parameters	Specification																					
% Solid	69.1 – 70.1																						
Brix	71.0 – 72.0																						
Dextrose	2.00 – 4.00																						
Maltose	50.0 -55.0																						
Maltotriose	17.0 – 24.0																						
Higher Saccharides	17.0 – 31.0																						
DE	42.0 – 47.0																						
Viscosity	365 cP																						
Shelf Life	6 months																						
		<p>Application</p> <ul style="list-style-type: none"> - Beer - Malt powder - candy 																					
Liquid Dextrose Syrup	Liquid Dextrose Syrup	<p>Dextrose is glucose form that the body use for energy.</p> <p>It's can raise one's blood sugar levels very quickly.</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Paramet ers</th> <th>Specification</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>% Solid</td> <td>60.2 – 62.0</td> </tr> <tr> <td>Brix</td> <td>59.0 – 61.0</td> </tr> <tr> <td>DE</td> <td>96.0 - 100</td> </tr> <tr> <td>Viscosity</td> <td>31 cP</td> </tr> <tr> <td>Shelf Life</td> <td>3 months</td> </tr> </tbody> </table>	Paramet ers	Specification	% Solid	60.2 – 62.0	Brix	59.0 – 61.0	DE	96.0 - 100	Viscosity	31 cP	Shelf Life	3 months								
	Paramet ers	Specification																					
% Solid	60.2 – 62.0																						
Brix	59.0 – 61.0																						
DE	96.0 - 100																						
Viscosity	31 cP																						
Shelf Life	3 months																						
		<p>Application</p> <ul style="list-style-type: none"> - Energy Drink - Sport Drink 																					

Glucose Syrup

Glucose Syrup




Glucose syrup is thick transparent liquid, viscous clear colorless.
It provide texture, volume, taste, glossiness.
-Improve stability and longer shelf-life.
-Enhance the smoothness and bring texture in ice-cream.
Widely use in cream powder, whipping cream, candy, jelly

Application

- Ice-cream.
- cream powder,
- whipping cream
- candy
- jelly

Parameters	Specification
Brix	70.0 – 72.0
% DE	24.0 – 29.0
Viscosity	945 cP
Shelf Life	3 months

Product category: OLIGOSACCHARIDES

Product Type	Product Name	detail	technical data																		
isomalto-oligosaccharide	IMO14	<p>IMO14 is a natural syrup that produced from tapioca with a high level of Isomalto-oligosaccharides.</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr style="background-color: #4F8127; color: white;"> <th style="text-align: left;">Parameters</th> <th style="text-align: left;">Specification</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Appearance</td> <td>Colorless or light yellow</td> </tr> <tr> <td>Brix</td> <td>75.0% Min</td> </tr> <tr> <td>IMO</td> <td>13.0 – 16.0%</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>4.5 – 7.0</td> </tr> <tr> <td>TPC</td> <td>1,000 Max</td> </tr> <tr> <td>Yeast</td> <td>100 Max</td> </tr> <tr> <td>Mold</td> <td>100 Max</td> </tr> <tr> <td>Shelf Life</td> <td>6 months</td> </tr> </tbody> </table>	Parameters	Specification	Appearance	Colorless or light yellow	Brix	75.0% Min	IMO	13.0 – 16.0%	pH	4.5 – 7.0	TPC	1,000 Max	Yeast	100 Max	Mold	100 Max	Shelf Life	6 months
	Parameters	Specification																			
Appearance	Colorless or light yellow																				
Brix	75.0% Min																				
IMO	13.0 – 16.0%																				
pH	4.5 – 7.0																				
TPC	1,000 Max																				
Yeast	100 Max																				
Mold	100 Max																				
Shelf Life	6 months																				
	<p>Application</p> <ul style="list-style-type: none"> - Powder beverages Provide creamy and increase texture / mouth feel - Cereal/ multigrain drink Masking grain taste and smoother mouth feel - Plant based-milk Improve taste, masking beany flavor, improve mouth feel - baked goods /snack bar Texture - Ice cream Modifying texture - Meal replacement Fiber source, improve taste 																				

IMO50



IMO50 is a natural syrup that produced from tapioca with a high level of isomalto-oligosaccharides more than 50 %

Application



- **Powder beverages** Provide creamy and increase texture / mouth feel
- **Cereal/ multigrain drink** Masking grain taste and smoother mouth feel
- **Plant based-milk** Improve taste, masking beany flavor, improve mouth feel
- **baked goods /snack bar** Texture
- **Ice cream** Modifying texture
- **Meal replacement Fiber source,** improve taste

Parameters	Specification
Appearance	Colorless or light yellow
Brix	75.0 % Min
IMO	50 % Min
pH	4.5 – 7.0
TPC	1000 Max
Yeast	100 Max
Mold	100 Max
Shelf Life	12months

Product category: reduced sugar syrup

Product Type	Product Name	detail	technical data																
C-Half	C-Half6911	<p>C-Half6911 is new syrup that created by High Fructose Syrup 42%, glucose and Two types of non-caloric sweeteners</p> <ul style="list-style-type: none"> - Blending for enhances flavors and Mouth feel in food - Sweet like High Fructose Syrup - reducing total sugar - It has been used in Deserts , Food & Beverage 	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr style="background-color: #4CAF50; color: white;"> <th style="text-align: left;">Parameters</th> <th style="text-align: left;">Specification</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="background-color: #e8f5e9;">Appearance</td> <td style="background-color: #e8f5e9;">Typical with no objectionable appearance</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #e8f5e9;">Percent Solids</td> <td style="background-color: #e8f5e9;">69.1-71.1</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #e8f5e9;">Brix</td> <td style="background-color: #e8f5e9;">70</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #e8f5e9;">Total Sugar</td> <td style="background-color: #e8f5e9;">37.24</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #e8f5e9;">pH</td> <td style="background-color: #e8f5e9;">3.5-5.5</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #e8f5e9;">relative sweet</td> <td style="background-color: #e8f5e9;">1.17</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #e8f5e9;">viscosity at 30 °C</td> <td style="background-color: #e8f5e9;">350</td> </tr> </tbody> </table>	Parameters	Specification	Appearance	Typical with no objectionable appearance	Percent Solids	69.1-71.1	Brix	70	Total Sugar	37.24	pH	3.5-5.5	relative sweet	1.17	viscosity at 30 °C	350
	Parameters	Specification																	
Appearance	Typical with no objectionable appearance																		
Percent Solids	69.1-71.1																		
Brix	70																		
Total Sugar	37.24																		
pH	3.5-5.5																		
relative sweet	1.17																		
viscosity at 30 °C	350																		
C-Half7211	<p>C-Half7211 is new syrup that created by High Fructose Syrup55% , glucose and Sugar substitute</p> <ul style="list-style-type: none"> - Blending for enhances flavors and Mouth feel in food - Sweet like High Fructose Syrup - reducing total sugar - It has been used in Deserts , Food & Beverage 	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr style="background-color: #4CAF50; color: white;"> <th style="text-align: left;">Parameters</th> <th style="text-align: left;">Specification</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="background-color: #e8f5e9;">Appearance</td> <td style="background-color: #e8f5e9;">Typical with no objectionable appearance</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #e8f5e9;">Percent Solids</td> <td style="background-color: #e8f5e9;">71.7-73.7</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #e8f5e9;">Brix</td> <td style="background-color: #e8f5e9;">72</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #e8f5e9;">Total Sugar</td> <td style="background-color: #e8f5e9;">39.88</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #e8f5e9;">pH</td> <td style="background-color: #e8f5e9;">3.5-5.5</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #e8f5e9;">relative sweet</td> <td style="background-color: #e8f5e9;">1.22</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #e8f5e9;">viscosity at 30 °C</td> <td style="background-color: #e8f5e9;">600</td> </tr> </tbody> </table>	Parameters	Specification	Appearance	Typical with no objectionable appearance	Percent Solids	71.7-73.7	Brix	72	Total Sugar	39.88	pH	3.5-5.5	relative sweet	1.22	viscosity at 30 °C	600	
Parameters	Specification																		
Appearance	Typical with no objectionable appearance																		
Percent Solids	71.7-73.7																		
Brix	72																		
Total Sugar	39.88																		
pH	3.5-5.5																		
relative sweet	1.22																		
viscosity at 30 °C	600																		



	<p>C-Nature20752</p> 	<p>C-Nature20752 is new syrup that created by High Fructose Syrup 55 %and natural essence</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sweeter than High Fructose Syrup - A lot less our products are needed to sweeten foods35% - It has been used in Deserts , Food & Beverage 	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Parameters</th> <th>Specification</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Appearance</td> <td></td> <td>Typical with no objectionable appearance</td> </tr> <tr> <td>Percent Solids</td> <td></td> <td>76.5-77.5</td> </tr> <tr> <td>Brix</td> <td></td> <td>75</td> </tr> <tr> <td>Total Sugar</td> <td></td> <td>71</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td></td> <td>3.3-5.5</td> </tr> <tr> <td>relative sweet</td> <td></td> <td>1.27</td> </tr> <tr> <td>viscosity at 30 °C</td> <td></td> <td>600</td> </tr> </tbody> </table>	Parameters		Specification	Appearance		Typical with no objectionable appearance	Percent Solids		76.5-77.5	Brix		75	Total Sugar		71	pH		3.3-5.5	relative sweet		1.27	viscosity at 30 °C		600
Parameters		Specification																									
Appearance		Typical with no objectionable appearance																									
Percent Solids		76.5-77.5																									
Brix		75																									
Total Sugar		71																									
pH		3.3-5.5																									
relative sweet		1.27																									
viscosity at 30 °C		600																									
<p>C-Nature</p>	<p>C-Nature 73641</p> 	<p>C-Nature73641 is new syrup that created by fructose 60%, glucose40% and natural essence</p> <ul style="list-style-type: none"> -It give a better mouth feel and reduce sugar usage - It has been used in Deserts , Food & Beverage 	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Parameters</th> <th>Specification</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Appearance</td> <td></td> <td>Typical with no objectionable appearance</td> </tr> <tr> <td>Percent Solids</td> <td></td> <td>72.7-74.7</td> </tr> <tr> <td>Brix</td> <td></td> <td>73</td> </tr> <tr> <td>Total Sugar</td> <td></td> <td>46.08</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td></td> <td>3.5-5.5</td> </tr> <tr> <td>relative sweet</td> <td></td> <td>1.07</td> </tr> <tr> <td>viscosity at 30 °C</td> <td></td> <td>600</td> </tr> </tbody> </table>	Parameters		Specification	Appearance		Typical with no objectionable appearance	Percent Solids		72.7-74.7	Brix		73	Total Sugar		46.08	pH		3.5-5.5	relative sweet		1.07	viscosity at 30 °C		600
Parameters		Specification																									
Appearance		Typical with no objectionable appearance																									
Percent Solids		72.7-74.7																									
Brix		73																									
Total Sugar		46.08																									
pH		3.5-5.5																									
relative sweet		1.07																									
viscosity at 30 °C		600																									

C-Nature15691



C-Nature15691 is new syrup that created by High Fructose Syrup 45 %and natural essence

- Sweeter than High Fructose Syrup
- A lot less our products are needed to sweeten foods15%
- It has been used in Deserts , Food & Beverage

Parameters	Specification
Appearance	Typical with no objectionable appearance
Percent Solids	70.5-71.5
Brix	70
Total Sugar	67
pH	3.3-5.5
relative sweet	1.1
viscosity at 30 °C	150

C-Nature15751





C-Nature15751 is new syrup that created by High Fructose Syrup 45 %and natural essence

- Sweeter than High Fructose Syrup
 - A lot less our products are needed to sweeten foods25%
 - It has been used in Deserts , Food & Beverage
- special product

Parameters	Specification
Appearance	Typical with no objectionable appearance
Percent Solids	76.5-77.5
Brix	75
Total Sugar	73
pH	3.3-4.5
relative sweet	1.21
viscosity at 30 °C	600

Product category: special product

Product Type	Product Name	detail	Addition
<p>Flavored syrups (C sweet)</p>	<p>*รูปแบบบรรจุภัณฑ์จะมีการเปลี่ยนแปลงอยู่ระหว่างการดำเนิน</p> <p>CARAMEL FLAVORED</p> 	<p>The deliciously rich and complex flavor of caramel has been used in baking and sweet treats for centuries and is as popular now as ever. With a warm dark-amber color and a luxurious flavor profile</p> <p>Application Perfect match for all coffee, chocolate and cocktail applications, as well as being an excellent ingredient in cooking and baking.</p>	<p>Recommend Menu</p> <p>CARAMEL MACCHIATO</p> <p>Csweet Caramel Syrup.....20 ml. instant coffee.....2 tablespoons Water, hot.....1/2 cups cups milk, cold1/2 cups Add: candy, to decorate</p>
	<p>*รูปแบบบรรจุภัณฑ์จะมีการเปลี่ยนแปลงอยู่ระหว่างการดำเนิน</p> <p>BROWN SUGAR MILK TEA FLAVORED</p> 	<p>inspired by one of the most popular bubble tea drinks currently on the market, BROWN SUGAR MILK TEA FLAVORED Syrup is "thicker" and "stickier" to be drizzled on the side of cups</p> <p>Our Tiger Sugar Milk Tea Syrup has the dark brown look and delicious BROWN SUGAR flavor and aroma. This Instagram med drink is also known as Brown Sugar Milk Tea</p> <p>Application Best paired with BROWN SUGAR MILK TEA FLAVORED for drink flavor, and mixing with milk.</p>	<p>Recommend Menu</p> <p>BROWN SUGAR FRESH MILK</p> <p>Csweet Brow Sugar Syrup....25 ml. Milk.....150 ml. Ice.....16 Oz. Add: brown Sugar pearl</p>

*รูปแบบบรรจุภัณฑ์จะมีการ
เปลี่ยนแปลงอยู่ระหว่างการดำเนิน
HAZELNUT FLAVORED



Hazelnut is a flavorful nut praised in patisserie and confectionery. Hazelnut is one of the top three specialty coffee flavors, and this syrup delivers the same fresh taste and aroma of hazelnut

Application

Bring a rich and luxurious nuttiness to all your coffee and hot chocolate applications, or try it in your next after dinner cocktail. Hazelnut is an easy-to-spread sauce perfect for, toppings, decorations. Its intense chocolate taste combined with a full body hazelnut twist will be perfect to create mouthwatering applications.

Recommend Menu

Chocolate Hazelnut Shake

Csweet *Hazelnut* | Syrup.....20 ml.
cacao powder2 tablespoons
ice.....1/2 cups
Milk 240g

*รูปแบบบรรจุภัณฑ์จะมีการ
เปลี่ยนแปลงอยู่ระหว่างการดำเนิน
WHITE CHOCOLATE FLAVORED



White Chocolate's seductive, mix well with other flavors and can be used in hot or cold dessert drinks to conjure up tempting lattes, milkshakes, mochas, frappes and martinis,

Application

Mochas
Lattes, cappuccinos...
Milkshakes, frozen...
Toppings

Recommend Menu

WHITE CHOCOLATE FLAVORED

White chocolate Syrup..... 15 ml.
Milk..... 3/4 cup
strong cold coffee..... 1/2 cup
Ice.....1/2 cup
Add: Whipped cream

	<p>*รูปแบบบรรจุภัณฑ์จะมีการเปลี่ยนแปลงอยู่ระหว่างการดำเนินการ</p> <p>CARAMEL POPCORN FLAVORED</p> 	<p>Popcorn is a famous snack enjoyed and eaten in movie theaters and is usually served caramelized.</p> <p>Application Popcorn syrup will add a roasted CARAMEL POPCORN flavor with a hint of nuttiness in any coffee beverages and help craft unexpected classic cocktails Smoothie Milkshake Latte Dessert toppings Cocktail Mock tail</p>	<p style="text-align: right;">Recommend Menu</p> <p>Caramel Popcorn Frappuccino Caramel Popcorn Syrup.....35 ml. Milk.....150 ml. Vanilla Ice Cream.....16 Oz. Add: Popcorn, to decorate</p>
<p>veggie Fresh Farm - pre order-</p> <p>we believe that agriculture results in products that are safe, flavorful, and healthful. Our faith is that the earth's finest foods with the most delicious and wholesome taste are produced when we treat nature right.</p>	<p style="text-align: center;">red oak</p> 	<p>- pre order-</p> <p>เรดโอ๊คเป็นผักสลัดที่มีการบริโภคกันมาหลายร้อยปี มีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า Lactuca sativa มีต้นกำเนิดจากประเทศฝรั่งเศส มีการอ้างอิงในหนังสือตั้งแต่ปี ค.ศ. 1699 ซึ่งต่อมาได้มีการเริ่มขายในท้องตลาดในปี ค.ศ. 1771 และขยายสู่ประเทศอังกฤษในช่วงคริสต์ศตวรรษที่ 18 เลย์ทีเดียว</p> <p>เรดโอ๊คมีวิตามินและสารต่อต้านอนุมูลอิสระสูง เช่น วิตามินเอ วิตามินซี โฟเลต และธาตุเหล็ก สีของเรดโอ๊คจะมีสีแดงเข้มเบอร์กันดีบริเวณขอบใบหยัก ๆ มีสีเขียวแซมบ้าง เรดโอ๊คเป็นผักที่มีกากใยสูงเหมาะสำหรับผู้ที่ขับถ่ายยากหรือมีปัญหาเรื่องการขับถ่ายรับประทานเรดโอ๊คจะช่วยให้เป็นอย่างดี</p> <p>เรดโอ๊คนั้นไม่เหมาะกับการปรุงร้อน เหมาะสำหรับการทานสดมากกว่า เช่น ใช้ปรุงเมนูสลัด หรือทานคู่กับเมนูเนื้อหรือรับประทานสดๆ ร่วมกับเมนูอาหารจานโปรดจะอร่อยกว่า</p>	<p>อายุการเก็บเกี่ยว</p> <ul style="list-style-type: none"> อายุที่เหมาะสมสำหรับการเก็บรับประทานคือ ช่วง 40-45 วัน <p>ราคาผักสลัดเรดโอ๊ค</p> <ul style="list-style-type: none"> ราคาขึ้นอยู่กับฤดูกาล ช่วงหน้าร้อนและหน้าฝนจะเป็นช่วงที่ผักขาดตลาด ราคาจะปรับขึ้นแพงกว่า 100 บาท ส่วนในช่วงหน้าหนาวผักจะล้นตลาด ทำราคาปรับลง ถูกกว่า 100 บาท ดังนั้นกลุ่มร้านอาหารมักจะแก้ปัญหาการผันผวนของราคา ผักสลัดด้วยการ ทำสัญญากับฟาร์มผักให้ซื้อขายกันในราคาเดิยวทั้งปีก็มี กลายเป็นผลดีต่อทั้งคู่

Green Cos



- pre order-

ผักคอส หรือผักกาดโรมันมีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า *Lactuca sativa* L. var. *Longifolia* ในประเทศอังกฤษมักจะเรียกว่า “คอส” แต่ในประเทศสหรัฐอเมริกาอเมริกามักจะเรียกว่า “โรเมน” คาดกันว่ามีที่มาจากตั้งแต่สมัยอียิปต์ และชื่อ “คอส” นั้นถูกตั้งชื่อมาตั้งแต่สมัยกรีกโดยตั้งชื่อตามเกาะคอสของกรีกนั่นเอง

ผัก “คอส” มีรสชาติหวานนิยมใช้ในเมนูชีสสลัด รวากับเป็นพระเอกของเมนูคู่กับเบคอนกรอบและมาพร้อมกับน้ำสลัดรสชาติกลมกล่อม โรยด้วยพาร์เมซานชีสขูดฝอยยกระดับความอร่อยให้สูงขึ้นกว่าที่เคย บางครั้งชาวโรเนียมต้นทำซูป สำหรับผักคอสขึ้นชื่อว่าเป็นผักที่ช่วยในระบบขับถ่ายเช่นเคย และเหมาะสำหรับผู้ที่ต้องการลดน้ำหนัก ช่วยป้องกันการเกิดมะเร็ง มีสารต้านอนุมูลอิสระ

อายุการเก็บเกี่ยว

- อายุที่เหมาะสมสำหรับการเก็บรับประทานคือ ช่วง 40-60 วัน
- อุณหภูมิในการเพาะเมล็ด 18 – 20 องศา C
- อุณหภูมิที่เหมาะสมในการเพาะปลูก 10 – 24 องศา C
- ค่า pH 6.0 / ค่า Ec 1.1 – 1.8

Butter head Lettuce



- pre order-

“บัตเตอร์เฮด” อาจเรียกว่าผักกาดบอสตัน หรือ บิบ ในอเมริกา เป็นผักสลัดที่คงคุณค่าโภชนาการ พร้อมกับความกรอบ ช่วยให้ผู้รับประทานรู้สึกสดชื่น และไร้เฟรชทุกครั้งที่ได้ลิ้มลอง

ถึงแม้ “บัตเตอร์เฮด” จะมีสีเขียวใกล้เคียงกับกรีนโอ๊คแต่สังเกตเห็นง่าย ๆ บัตเตอร์เฮดจะกลมมนกว่า อัดแน่นกว่า มีพุ่มที่สวยงามคล้ายกลีบดอกไม้ เป็นผักสลัดที่ทำได้หลายเมนูอร่อย เช่น รับประทานสด ๆ สามารถใส่ในแฮมเบอร์เกอร์ สามารถผัดน้ำมันหอยกินร้อน ๆ ก็อร่อยไปอีกแบบ หรือจะนากับกะทอรับประทานร่วมกับเนื้อวัวย่างหอม ๆ เป็นสลัดจานเด็ด

อายุการเก็บเกี่ยว

อายุที่เหมาะสมสำหรับการเก็บรับประทานคือ ช่วง 45-55 วัน
อุณหภูมิในการเพาะเมล็ด 18 – 20 องศา C
อุณหภูมิที่เหมาะสมในการเพาะปลูก 10 – 24 องศา C
ค่า pH 6.0 / ค่า Ec 1.1 – 1.8
ประโยชน์และคุณค่าทางอาหาร

ฮีโมโกลบิน (hemoglobin) : ช่วยป้องกันโรคโลหิตจาง
บรรเทาอาการท้องผูก
เหมาะสำหรับผู้ที่เป็นโรคเบาหวาน

เห็ดนางรมสีเทา



- pre order-

เห็ดนางรมสีทอง มีรูปร่างเหมือนหอยนางรม อยู่ในกลุ่มเห็ดเขตหนาวหรือกึ่งหนาว โดยเห็ดนางรมทองมีลักษณะดอกสีเหลืองสวยงาม เมื่อดอกบานเต็มทีด้านใต้ของหมวกจะมีลักษณะเป็นครีบก้น ดอกขาวปานกลาง และต่อเนื่องติดเป็นเนื้อเดียวกับหมวก ดอกเห็ดอาจเกิดเป็นดอกเดี่ยวหรือเกิดเป็นกระจุก ทำการเพาะในฤดูฝน-ฤดูหนาว ชอบอากาศเย็นชื้น เส้นใยเห็ดเติบโตได้ดีที่อุณหภูมิประมาณ 25-30 องศา และเจริญเป็นดอกเห็ดได้ดีในช่วงอุณหภูมิ 20-30 องศา ความชื้น 80-95% มีคุณค่าทางโภชนาการ โดยมี โปรตีน คาร์โบไฮเดรต วิตามินและแร่ธาตุ เช่น แคลเซียม ฟอสฟอรัส วิตามินซี วิตามินบีรวม ซีลีเนียม โปแตสเซียม ทองแดง และกรดโฟลิก