



BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

BAKELS Products



Discontinued Items and Their Alternatives



Bread Solution Products



Cake Solution Products



Premix Range Products



Decoration Products



Other Products



2025 New Product Launch Roadmap

Discontinued Items and Their Alternatives

รายการสินค้าที่ยกเลิกการนำเข้า		รายการสินค้าทดแทน	
OVALETT (6 KG.)		OVALETT THAI (800 GR/JAR) OVALETT (21KG.)	
OVALETT SPECIAL (5KG/PAIL)		OVALETT SPECIAL (20KG/PAIL)	
BACOM A100 (5KG/SQ PAIL)		BACOM A 100 (600 GMS.) BACOM A 100 (18KG/SQUARE PAIL)	

Bread Solution Products

คุณสมบัติ สินค้า	Bread Improver (สารเสริมคุณภาพปัง)	Emulsifier/Softener (อิมัลซิไฟเออร์/สารเพิ่มความนุ่ม)	Fat (ไขมัน)
Crumb texture (เนื้อสัมผัส)			
Bread Volume (ปริมาตรของขนมปัง)			
Anti-Staling (การคงความนุ่มนานของขนมปัง)			
Crumb softener (ความนุ่ม)			

Bread Solution Products ; Bread Improver

สินค้า / คุณสมบัติ	Dosage (ปริมาณการใช้)	Volume (ปริมาตร)	Texture (เนื้อสัมผัส)	Softness (ความนุ่ม)	Anti-Staling (การคงความนุ่มของขนมปัง)
Lecitex 	1.5%	★★★★★	★★★	★★★	
Dobrim 1000 	0.3%-0.5%	★★★★★	★★★	★★★	2 วัน
Dobrim 2000/ Instant Dobrim 	0.3%-0.5%	★★★★★	★★★★★	★★★★★	4 วัน
Dobrim 3000 	0.3%-0.5%	★★★★★	★★★★★	★★★★★	7 วัน

Bread Solution Products ; Bread Improver

Lecitex



500 ก x 20/ลัง
มาเลเซีย
730 วัน

เลซิตึกซ์ : ทำให้โดว์ขึ้นรูปง่ายได้ขนมปังที่มีโครงสร้างแข็งแรง ไม่ยุบตัวและมีขนาดใหญ่ขึ้น ปริมาณการใช้ 1.5% ของน้ำหนักแป้ง

Lecitem Pumpable S



5 กก/ถัง
มาเลเซีย
450 วัน

เลซิตีม พัมพ์เอเบิล-เอส : สารเสริมคุณภาพขนมปังในรูปแบบของเหลวสีน้ำตาลอ่อน ช่วยเพิ่มความนุ่มให้ขนมปัง เหมาะกับขนมปังทุกประเภท และสามารถใช้ในไลน์ผลิตแบบอัตโนมัติ ปริมาณการใช้ 2-4% ของน้ำหนักแป้ง

Dobrim 1000



10 กก/กระสอบ
มาเลเซีย
450 วัน

โดบริม 1000 : ช่วยให้ขนมปังมีโครงสร้างที่ดีเนื้อละเอียดเนียนนุ่ม คงความสดได้นาน เหมาะกับขนมปังทุกประเภทที่ต้องการความนุ่ม 2-3 วัน ปริมาณการใช้ 0.3-0.5% ของน้ำหนักแป้ง

Instant Dobrim



500 ก x 20/ลัง
ไทย
365 วัน

อินสแตนท์ โดบริม : ช่วยให้ขนมปังมีโครงสร้างที่ดีเนื้อละเอียดเนียนนุ่ม คงความสดได้นาน เหมาะกับขนมปังทุกประเภทที่ต้องการความนุ่ม 4-5 วัน ปริมาณ การใช้ 0.3-0.5% ของน้ำหนักแป้ง

Dobrim 2000



10 กก/กระสอบ
มาเลเซีย
450 วัน

โดบริม 2000 : ช่วยให้ขนมปังมีโครงสร้างที่ดี เนื้อละเอียดเนียนนุ่ม คงความสดได้นาน เหมาะกับขนมปังทุกประเภทที่ต้องการความนุ่ม 4-5 วัน ปริมาณการใช้ 0.3-0.5% ของน้ำหนักแป้ง

Dobrim 3000 (T)



5 กก/กระสอบ
มาเลเซีย
450 วัน

โดบริม 3000 (ที) : ช่วยให้ขนมปังมีโครงสร้างที่ดี เนื้อละเอียดเนียนนุ่มคงความสดได้นาน เหมาะกับขนมปังทุกประเภทที่ต้องการความนุ่ม 6-7 วัน ปริมาณการใช้ 0.3-0.5% ของน้ำหนักแป้ง

Bread Solution Products ; Bread Improver

Dobrim Freeze 100



5 กก/กระสอบ
มาเลเซีย
450 วัน

โดบริม ฟรีซ 100 : สารเสริมคุณภาพโดว์แช่แข็ง เหมาะสำหรับ
ครัวซองต์, พัพเพสกรีนิดต่างๆ ปริมาณการใช้ 1-3% ของ
น้ำหนักแป้ง

Bread Flour Improver (H)-416



5 กก x 5/ถัง
จีน
730 วัน

สารเสริมคุณภาพขนมปัง 416 : เพิ่มปริมาตรของเนื้อขนมปัง
ทำให้ขนมปังมีเนื้อละเอียดและคงความนุ่มได้นาน เหมาะสำหรับ
การทำขนมปัง สโตล์ญี่ปุ่น ปริมาณการใช้ 1-2% ของนน.แป้ง

Bread Flour Improver (H)-T1



5 กก x 5/ถัง
จีน
730 วัน

สารเสริมคุณภาพขนมปัง T1 : เพิ่มปริมาตรของเนื้อขนมปัง
ทำให้ขนมปังมีเนื้อละเอียดและคงความนุ่มได้นาน 10-15 วัน
ปริมาณการใช้ 0.5- 1% ของน้ำหนักแป้ง

Bread Flour Improver (H)-T8



5 กก x 5/ถัง
จีน
730 วัน

สารเสริมคุณภาพขนมปัง T8 : เพิ่มปริมาตรของเนื้อขนมปัง
ทำให้ขนมปังมีเนื้อละเอียดและคงความนุ่มได้นาน เหมาะสำหรับ
การทำขนมปังหวาน แชนวิชและบันหวาน ปริมาณการใช้
0.5-1% ของน้ำหนักแป้ง

Bread Solution Products ; Bread Emulsifier/Bread Softener

Bacom A 100



★ ★ Signature Highlight ★ ★

- ✓ ช่วยให้เนื้อขนมละเอียด นุ่มเนียนยาวนาน
- ✓ เหมาะสำหรับขนมที่ใช้ยีสต์ในการขึ้นฟู
- ✓ ใช้ได้กับทั้งขนมแช่เย็นและแช่แข็ง
- ✓ ใช้ในปริมาณเพียง 1-2% ของน้ำหนักแป้ง
- ✓ มีทั้งหมด 2 ขนาด ได้แก่ 600 กรัม และ 18 กก.

Bread Solution Products ; Bread Fat

Masterfat Thai

 20 กก/ลัง

 มาเลเซีย

 365 วัน



★ ★ Signature Highlight ★ ★

- ✓ **ไขมัน**สำหรับทำขนมปังในรูปแบบอิมัลชันชนิดน้ำมันในน้ำ
- ✓ **เหมาะ**กับขนมปังหรือขนมที่ขึ้นฟูด้วยยีสต์
- ✓ **ช่วย**เพิ่มความนุ่มและให้เนื้อสัมผัสที่เนียนละเอียดกับขนม
- ✓ **ผสม**เข้ากันกับโดว์ได้ง่าย
- ✓ สามารถใช้**แทนที่** shortening หรือ Margarine ในขนมปังหรือขนมที่ขึ้นฟูด้วยยีสต์ได้ถึง 50-70%

Bread Solution Products ; Yeast

Bakels Platinum Label Instant Active Dried Yeast



★ ★ Signature Highlight ★ ★

- ✓ ช่วยให้ขนมปังนุ่มฟู
- ✓ เพิ่มกลิ่นหอมเฉพาะตัวของขนมปัง
- ✓ ใช้งานง่ายและสะดวก
- ✓ ใช้ในปริมาณเพียง 1-3% ของน้ำหนักแป้ง
- ✓ มีทั้งหมด 2 ขนาด ได้แก่ 500 กรัม และ 10 กก.

Cake Solution Products

คุณสมบัติ \ สินค้า	Cake Emulsifier/Gel (อิมัลซิไฟเออร์)	Softener (สารเพิ่มความนุ่ม)	Preservative (สารกันเสีย)
Whipping Agent (การกักเก็บอากาศในเค้ก)			
Cake Volume (ปริมาตรของเค้ก)			
Anti-Staling (การคงความนุ่มนานของขนม)			
Shelf Life Extension (การยืดอายุการเก็บรักษา)			

Cake Solution Products ; Cake Emulsifier/Cake Gel

สินค้า / คุณสมบัติ	Dosage	Volume	Whipping Ability	Batter Stability	Moistness	Softness	Texture
Ovalett Thai 	6-10%	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★
Ovalett 	6-10%	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★
Ovalett 420 	6-10%	★★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★
Ovalett Special 	6-10%	★★★	★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★

Cake Solution Products ; Cake Emulsifier/Cake Gel

Ovalett Thai/Ovalett (BM)



★ ★ Signature Highlight ★ ★

- ✓ ช่วยกักเก็บอากาศในเนื้อเค้กให้มีโครงสร้างดีและฟูขึ้น
- ✓ ช่วยทำให้เนื้อเค้กละเอียด เนียนนุ่ม
- ✓ ช่วยทำให้เค้กคงความชุ่มชื้นได้นาน ไม่แห้งง่าย
- ✓ ใช้ง่าย สะดวก เพียงผสมในขั้นตอนเดียว
- ✓ สำหรับเค้กเนื้อฟู เช่น สปันจ์เค้ก
- ✓ ใช้ในปริมาณ 6-10% ของน้ำหนักแป้ง
- ✓ มีทั้งหมด 2 ขนาด ได้แก่ 800 กรัม, และ 21 กก.
- ✓ เนื้อสินค้ามีลักษณะเป็น paste สีเหลือง
- ✓ นำเข้าจากประเทศมาเลเซีย

Cake Solution Products ; Cake Emulsifier/Cake Gel

Ovalett 420



★ ★ ★ Signature Highlight ★ ★ ★

- ✓ ช่วยกักเก็บอากาศในเนื้อเค้กให้มีโครงสร้างดีและฟูขึ้น
- ✓ ช่วยทำให้เนื้อเค้กละเอียด เนียนนุ่ม
- ✓ ช่วยทำให้เค้กคงความชุ่มชื้นได้นาน ไม่แห้งง่าย
- ✓ ใช้ง่าย สะดวก เพียงผสมในขั้นตอนเดียว
- ✓ สำหรับเค้กเนื้อฟู เช่น สปันจ์เค้ก
- ✓ ใช้ในปริมาณ 6–10% ของน้ำหนักแป้ง
- ✓ มีทั้งหมด 1 ขนาด คือ 20 กก.
- ✓ เนื้อสินค้ามีลักษณะเป็น paste สีขาว

Cake Solution Products ; Cake Emulsifier/Cake Gel

Ovalett Special



★ ★ Signature Highlight ★ ★

- ✓ ช่วยกักเก็บอากาศในเนื้อเค้กให้มีโครงสร้างดีและฟูขึ้น
- ✓ ช่วยทำให้เนื้อเค้กละเอียด เนียนนุ่ม
- ✓ ช่วยทำให้เค้กคงความชุ่มชื้นได้นาน ไม่แห้งง่าย
- ✓ ใช้ง่าย สะดวก เพียงผสมในขั้นตอนเดียว
- ✓ เหมาะกับเค้กเนื้อแน่น เช่น บัตเตอร์เค้ก
- ✓ ใช้ในปริมาณ 6–10% ของน้ำหนักแป้ง
- ✓ มีทั้งหมด 1 ขนาด คือ 20 กก.
- ✓ เนื้อสินค้ามีลักษณะเป็น paste สีเหลือง
- ✓ นำเข้าจากประเทศออสเตรเลีย

Cake Solution Products ; Cake Softener

Dorothy



★ ★ Signature Highlight ★ ★

- ✓ ช่วยคงความนุ่มและชุ่มฉ่ำของเค้กได้นาน
- ✓ เหมาะกับผลิตภัณฑ์ที่ขึ้นฟูด้วยผงฟูทุกชนิด
- ✓ ใช้งานง่าย ไม่ต้องคำนึงถึงปริมาณไขมันในสูตร
- ✓ ใช้ในปริมาณ 1-3% ของน้ำหนักส่วนผสมทั้งหมด
- ✓ มี 1 ขนาด คือ 5 กก.
- ✓ เนื้อสินค้ามีลักษณะเป็น paste สีขาว

Cake Solution Products ; Cake Fresh Enhancer

GL-24 Special



★ ★ Signature Highlight ★ ★

- ✓ สารช่วยยืดอายุการเก็บรักษาเค้กได้ยาวนานถึง 6-12 เดือน
- ✓ ช่วยควบคุมค่า water activity และ pH ของเบทเทอร์เค้ก (โดยขึ้นอยู่กับสูตรและสภาวะการผลิต)
- ✓ ช่วยหลีกเลี่ยงฟูลองที่เกิดระหว่างการผสมเบทเทอร์
- ✓ สินค้ามีลักษณะเป็นของเหลวสีเหลืองใส
- ✓ ใช้ในปริมาณเพียง 0.6–1.2% ของน้ำหนักส่วนผสมทั้งหมด
- ✓ มีทั้งหมด 2 ขนาด คือ 2 กก. และ 24 กก

Premix Range Products ; Bread Mixes

Bakels Country Oven Multiseed Bread Mix



10 กก/กระสอบ
มาเลเซีย
450 วัน

เบเกิลส์ คันทรี โอเวน มัลติซิด เบรด มิกซ์ : แป้งสำเร็จรูปสำหรับทำขนมปังผสมธัญพืช (เมล็ดฟักทอง, เมล็ดลินิน, เมล็ดทานตะวัน, รำข้าวสาลี และเกล็ดข้าวโอ๊ต) เนื้อขนมปังสีน้ำตาลและมีรสชาติที่อร่อย

Bakels Country Oven Multiseed Bread Mix



1 กก x 10/ลัง
มาเลเซีย
450 วัน

เบเกิลส์ คันทรี โอเวน มัลติซิด เบรด มิกซ์ : แป้งสำเร็จรูปสำหรับทำขนมปังผสมธัญพืช (เมล็ดฟักทอง, เมล็ดลินิน, เมล็ดทานตะวัน, รำข้าวสาลี และเกล็ดข้าวโอ๊ต) เนื้อขนมปังสีน้ำตาลและมีรสชาติที่อร่อย

Bakels Country Oven Multiseed Bread Concentrate



15 กก/กระสอบ
มาเลเซีย
450 วัน

เบเกิลส์ คันทรี โอเวน มัลติซิด เบรด คอนเซนเทรท : แป้งสำเร็จรูปชนิดเข้มข้นสำหรับทำขนมปังผสมธัญพืช (เมล็ดฟักทอง, เมล็ดลินิน, เมล็ดทานตะวัน, รำข้าวสาลี และเกล็ดข้าวโอ๊ต) เนื้อขนมปังสีน้ำตาลและมีรสชาติที่อร่อย ปริมาณการใช้ 30-50% ของน้ำหนักแป้ง

Bakels Farmer Multigrain Bread Concentrate



10 กก/กระสอบ
มาเลเซีย
450 วัน

เบเกิลส์ ฟาร์เมอร์ มัลติเกรน เบรด คอนเซนเทรท : แป้งสำเร็จรูปชนิดเข้มข้นสำหรับทำขนมปังผสมธัญพืช (เมล็ดทานตะวัน, เมล็ดลินิน, เกล็ดข้าวโพดและเมล็ดถั่วเหลืองบดหยาบ) ช่วยให้ขนมปังมีเนื้อสัมผัสที่หลากหลาย พร้อมคุณประโยชน์จากธัญพืชต่างๆ ปริมาณการใช้ 30-50% ของน้ำหนักแป้ง

Bakels Farmer Multiseed Bread Mix



1 กก x 10/ลัง
มาเลเซีย
450 วัน

เบเกิลส์ ฟาร์เมอร์ มัลติซิด เบรด มิกซ์ : แป้งสำเร็จรูปสำหรับทำขนมปังผสมธัญพืช (เมล็ดทานตะวัน, เมล็ดแฟลกซ์, เกล็ดข้าวโพดและเมล็ดถั่วเหลืองบดหยาบ) ช่วยให้ขนมปังมีเนื้อสัมผัสที่หลากหลาย พร้อมคุณประโยชน์จากธัญพืชต่างๆ

Potato Bread Mix



10 กก/กระสอบ
มาเลเซีย
450 วัน

โพเทโท เบรด มิกซ์ : แป้งสำเร็จรูปสำหรับทำขนมปังมันฝรั่งที่ทำจากเกล็ดมันฝรั่ง ช่วยเพิ่มรสชาติอร่อยและทำให้เนื้อสัมผัสของขนมปังที่นุ่มนวล

Premix Range Products ; Bread Mixes

Bakels Wheat Bran Sandwich Concentrate



10 กก/กระสอบ
มาเลเซีย
450 วัน

เบเกิลส์ วิท บราน แซนด์วิช คอนเซนเทรท : แป้งสำเร็จรูปชนิดเข้มข้นสำหรับทำขนมปังโฮลวีทที่มีประโยชน์และเต็มไปด้วยคุณค่าทางโภชนาการ ปริมาณการใช้ 30-50% ของนน.แป้ง

Bakels Wheat Bran Bread Mix



1 กก x 10/ลัง
มาเลเซีย
450 วัน

เบเกิลส์ วิท บราน เบรด มิกซ์ : แป้งสำเร็จรูปสำหรับทำขนมปังโฮลวีทที่มีประโยชน์และเต็มไปด้วยคุณค่าทางโภชนาการ

Bakels Maize Bread Mix



1 กก x 10/ลัง
มาเลเซีย
450 วัน

เบเกิลส์ เมซ เบรด มิกซ์ : แป้งสำเร็จรูปสำหรับทำขนมปังข้าวโพดผสมธัญพืช (เมล็ดทานตะวัน, ถั่วเหลืองบดหยาบ และเกล็ดข้าวโพด) ได้ขนมปังเพื่อสุขภาพมีสีเหลืองนวลและเนื้อสัมผัสที่นุ่ม

Bakels Pane Maggia Bianco



1 กก x 12/ลัง
มาเลเซีย
450 วัน

เบเกิลส์ เพนมาเจีย บิแอนโก : แป้งสำเร็จรูปชนิดเข้มข้นสำหรับทำขนมปังเปลือกแข็งที่มีเนื้อขนมปังแน่นสม่ำเสมอและได้รสชาติแบบดั้งเดิม

Bakels Rye Meal Bread Concentrate



15 กก/กระสอบ
มาเลเซีย
450 วัน

เบเกิลส์ ไร มีล เบรด คอนเซนเทรท : แป้งสำเร็จรูปชนิดเข้มข้นสำหรับทำขนมปังเนื้อสีน้ำตาลที่เต็มไปด้วยคุณค่าทางโภชนาการและมอบกลิ่นหอมกรุบพร้อมรสชาติที่เข้มข้นให้กับขนมปัง ปริมาณการใช้ 30-50% ของน้ำหนักแป้ง

Bakels Malted Grains Concentrate



15 กก/กระสอบ
มาเลเซีย
450 วัน

เบเกิลส์ มอลต์ กรนส์ คอนเซนเทรท : แป้งสำเร็จรูปชนิดเข้มข้นสำหรับทำขนมปังเปลือกแข็งเพื่อสุขภาพที่อุดมไปด้วยธัญพืช ได้แก่ ถั่วเหลืองบดหยาบ, เมล็ดทานตะวัน และเมล็ดลินิน ปริมาณการใช้ 30-50% ของน้ำหนักแป้ง

Artisan Full Mix



15 กก/กระสอบ
มาเลเซีย
450 วัน

อาทิซานฟูลมิกซ์ : แป้งสำเร็จรูปสำหรับทำขนมปังอาทิซานที่อบด้วยกลิ่นหอมเฉพาะตัวจากมอลต์ข้าวโดว์

Bakels Crusty Bread Concentrate



15 กก/กระสอบ
มาเลเซีย
450 วัน

เบเกิลส์ ครัสตี้ เบรด คอนเซนเทรท : แป้งสำเร็จรูปชนิดเข้มข้นสำหรับทำขนมปังเปลือกแข็งกรอบ ปริมาณการใช้ 30-50% ของน้ำหนักแป้ง

Premix Range Products ; Other Mixes

Bakels 8 Grains Base



10 กก/กระสอบ
มาเลเซีย
450 วัน

เบเกิลส์ เอต กรนส์ เบส : ส่วนผสมของธัญพืช 8 ชนิด เพื่อการผลิตขนมปังและผลิตภัณฑ์เบเกอรี่อื่นๆ

Bakels Gluten Free Bread Mix



700 ก x 6/ลัง
นิวซีแลนด์
450 วัน

เบเกิลส์ กลูเตนฟรีเบรดมิกซ์ : แป้งสำเร็จรูปสำหรับทำขนมปังสโตน์ดิงเด็มและปราศจากกลูเตน ที่มีรสชาติดี เหมาะสำหรับทำขนมปัง, ขนมและเค้ก

Fino Malt Base



5 กก/กระสอบ
มาเลเซีย
450 วัน

ฟิโน มอลต์ เบส : ผลิตภัณฑ์จากมอลต์ช่วยเสริมรสชาติละมุนและเพิ่มสีน้ำตาลสวยงามให้กับขนมปัง

Bakels Gluten Free Artisan Bread Mix



600 ก x 6/ลัง
นิวซีแลนด์
450 วัน

เบเกิลส์ กลูเตนฟรีอาทิสันเบรดมิกซ์ : แป้งสำเร็จรูปสำหรับทำขนมปังสโตน์ดิงเด็มและปราศจากกลูเตน เหมาะสำหรับทำขนมปังอาทิสัน, โรล, พิชซ่าและขนมปังแบบเมดิเตอร์เรเนียน

Fermdor W Plus



500 ก x 24/ลัง
เยอรมนี
450 วัน

เฟิร์มดอร์ ดับเบิลยู พลัส : พงชาวดอว์จากแป้งสาลี ที่มีโปรไฟล์ความหอม roasted ที่โดดเด่นและสัมผัสรสชาติความเปรี้ยวจากการหมัก ทำให้ขนมปังมีรสชาติผลไม้หมักและกลิ่นหอมแบบดั้งเดิม อีกทั้งยังช่วยเพิ่มอายุการเก็บรักษาและความยืดหยุ่นของเนื้อขนมปังอีกด้วย ปริมาณการใช้ 1-5% ของน้ำหนักแป้ง

Premix Range Products ; Cake Mixes

Apito Sponge Mix



15 กก./ลัง
ไทย
365 วัน

อะพิตอสปันจ์มิกซ์ : แป้งสำเร็จรูปสำหรับทำสปันจ์เค้กที่นุ่มฟูและเบา ง่ายต่อการใช้งาน เหมาะสำหรับเค้กที่ต้องการเนื้อสัมผัสนุ่มฟู

Pettina Sponge Mix Complete



25 กก./กระสอบ
มาเลเซีย
450 วัน

เพตตินา สปันจ์มิกซ์ คอมพลีท : แป้งสำเร็จรูปสำหรับทำสปันจ์เค้กที่นุ่มฟูและเบา ง่ายต่อการใช้งาน เหมาะสำหรับเค้กที่ต้องการเนื้อสัมผัสนุ่มฟูและเนื้อเค้กที่เนียนละเอียด

Bakels Chocolate Lava Cake Mix



10 กก./กระสอบ
มาเลเซีย
450 วัน

เบเกิลส์ ช็อกโกแลต ลาวา เค้ก มิกซ์ : แป้งสำเร็จรูปสำหรับทำช็อกโกแลตลาวาเค้กที่เข้มข้นและอร่อย ง่ายต่อการใช้งาน

Bakels Mud Cake Mix



10 กก./กระสอบ
มาเลเซีย
450 วัน

เบเกิลส์ มัด เค้ก มิกซ์ : แป้งสำเร็จรูปสำหรับทำเค้กช็อกโกแลตเข้มข้นและคุณภาพสูง ง่ายต่อการใช้งาน เหมาะสำหรับสร้างสรรเค้กช็อกโกแลตที่อร่อยและเนื้อสัมผัสสุดพรีเมียม

Pettina Chiffon Cake Mix



15 กก./กระสอบ
มาเลเซีย
450 วัน

เพตตินา ชิฟฟอน เค้ก มิกซ์ : แป้งสำเร็จรูปสำหรับทำชิฟฟอนเค้กที่นุ่มฟูและเบา ง่ายต่อการใช้งาน ไม่จำเป็นต้องแยกไข่แดงและไข่ขาว

Apito Plain Moist Cake Mix



15 กก./กระสอบ
มาเลเซีย
450 วัน

อะพิตอ เพลน มอยซ์ เค้ก มิกซ์ : แป้งสำเร็จรูปสำหรับทำเค้กวานิลลาที่ชุ่มฉ่ำและอร่อย ทิ้งให้ทุกคนประทับใจในรสชาติและเนื้อสัมผัสที่ยอดเยียม

Bakels Red Velvet Cake Mix



10 กก./กระสอบ
มาเลเซีย
450 วัน

เบเกิลส์ เรด เวลเวท เค้ก มิกซ์ : แป้งสำเร็จรูปสำหรับทำเค้กและมัพฟินเรดเวลเวทที่ชุ่มฉ่ำ ง่ายต่อการใช้งาน

Premix Range Products ; Muffin/Special Mixes

Bakels Chocolate Chip Crème Cake Mix



15 กก/กระสอบ
มาเลเซีย
450 วัน

เบเกิลส์ ช็อกโกแลตชิพ ครีม เค้ก มิกซ์ : แป้งสำเร็จรูปสำหรับทำช็อกโกแลตมัฟฟินที่มีส่วนผสมช็อกโกแลตชิพคุณภาพสูง ให้รสช็อกโกแลตเข้มข้นและเนื้อสัมผัสที่นุ่มอร่อย

Bakels Premier Butterscotch Muffin Mix



15 กก/กระสอบ
มาเลเซีย
450 วัน

เบเกิลส์ พรีเมียร์ บัตเตอร์สก็อต มัฟฟิน มิกซ์ : แป้งสำเร็จรูปสำหรับทำบัตเตอร์สก็อตมัฟฟินที่อร่อยเข้มข้น ให้รสชาติหวานหอมและเนื้อสัมผัสที่นุ่มละมุน ง่ายต่อการใช้งาน

European Muffin Complete Mix



15 กก/กระสอบ
มาเลเซีย
450 วัน

ยุโรปเลียน มัฟฟิน คอมพลีท มิกซ์ : แป้งสำเร็จรูปสำหรับทำมัฟฟินสไตล์ยุโรป มีเนื้อสัมผัสเนียนละเอียดรสชาติวานิลลาหอมหวาน และมีสีน้ำตาลทองที่บริเวณผิวของเนื้อมัฟฟิน

Bakels D-American Muffin Mix



15 กก/กระสอบ
มาเลเซีย
450 วัน

เบเกิลส์ ดี-อเมริกัน มัฟฟิน มิกซ์ : แป้งสำเร็จรูปสำหรับทำมัฟฟินสไตล์อเมริกัน ได้เนื้อสัมผัสที่นุ่มและรสชาติอร่อยกลมกล่อม ง่ายต่อการใช้งาน

Bakels Savoury Muffin Mix



10 กก/กระสอบ
มาเลเซีย
450 วัน

เบเกิลส์ ซาเวอรี มัฟฟิน มิกซ์ : แป้งสำเร็จรูปสำหรับทำมัฟฟินรสเค็ม (เมนูของคาว) ใช้งานง่าย เหมาะสำหรับสร้างสรรคมัฟฟินหลากหลายรสชาติ

Apito Biscuit Mix

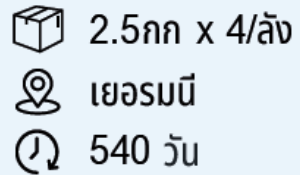


15 กก/กระสอบ
มาเลเซีย
450 วัน

อะพิตอ บิสกิต มิกซ์ : แป้งสำเร็จรูปสำหรับทำบิสกิตและคุกกี้ทุกรูปแบบ มอบความสะดวกใช้งานง่ายและรสชาติอร่อย

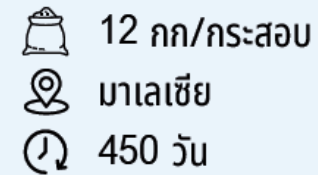
Decoration Products

Mousse Mix Neutral



มูส มิกซ์ นูทรัล : พงสำเร็จรูปสำหรับทำมูสใช้งานง่าย เหมาะสำหรับการทำบาวารัวส์และมูส ทนต่อการแช่แข็ง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จาก มูส มิกซ์ นูทรัล จะมีคุณภาพสูงและสม่ำเสมอทุกครั้ง

Fino Dusting Sugar



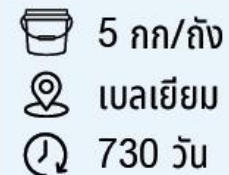
ฟิโน ดัสติง ซูการ์ : น้ำตาลโดมัทพร้อมใช้งาน เหมาะสำหรับใช้โรยตกแต่งโดมัท, พาย และเค้ก เนื่องจากมีความคงทนและไม่ดูดความชื้นจากอากาศหรือจากตัวขนม

Diamond Glaze Neutral



ไดมอนด์ เกลซ นูทรัล : เกลซเคลือบเงาใสไม่มีสีพร้อมใช้งาน เหมาะสำหรับการเคลือบตกแต่งหน้าขนมให้เงางาม, สวย และน่ารับประทาน

Diamond Glaze Silver



ไดมอนด์ เกลซ ซิลเวอร์ : เกลซเคลือบเงาใสประกายเงินพร้อมใช้งาน เหมาะสำหรับการเคลือบตกแต่งหน้าขนมให้เงางาม, สวย และน่ารับประทาน

Decoration Products ; Colouring/Flavouring

Apito Essence Butta Vanilla



1 กก x 12/ลัง
ออสเตรเลีย
270 วัน

อะพิตอ เอสเซนส์ บัตตา วานิลลา : สารแต่งกลิ่นธรรมชาติ แต่งกลิ่นเนยวานิลลา ในรูปแบบของเหลว เหมาะสำหรับขนมอบทุกประเภท ช่วยเพิ่มกลิ่นหอมหวานและรสชาติของเนยวานิลลา

Apito Pandan Paste



2 กก x 8/ลัง
มาเลเซีย
450 วัน

อะพิตอ แพนแดน เพสต์ : สารแต่งสีและกลิ่นใบเตย ในรูปแบบของเหลว เหมาะสำหรับขนมอบทุกประเภท ปริมาณการใช้ 1-2% ของน้ำหนักส่วนผสมทั้งหมด

Apito Coffee Paste



1 กก x 12/ลัง
ออสเตรเลีย
270 วัน

อะพิตอ คอฟฟี่ เพสต์ : สารแต่งสีและกลิ่นกาแฟ ในรูปแบบของเหลว เหมาะสำหรับขนมอบทุกประเภท ช่วยเพิ่มกลิ่นหอมและสีกาแฟที่เข้มข้น

★ ★ Signature Highlight ★ ★

- ✓ เหมาะสำหรับใช้ตกแต่งสีและกลิ่นขนม
จำพวกเบเกอรี่ เนื่องจาก**ทนความร้อนได้ดี**
กลิ่นไม่จางหายระหว่างอบ

Decoration Products ; Filling

Les Fruits Blueberry 50%



6 กก./ถัง
เบลเยียม
450 วัน

เลอ ฟรุต บลูเบอร์รี่ 50% : ใสบลูเบอร์รี่พร้อมใช้สดพร้อมใช้ ทำจากผลไม้ที่ผ่านการคัดสรรมาอย่างดี อุดมไปด้วยเนื้อผลไม้สูงถึง 50% ทนต่อความร้อนและทนต่อการแช่แข็งได้ดี

Les Fruits Apple 50%



2 กก. x 8/ลัง
เบลเยียม
540 วัน

เลอ ฟรุต แอปเปิ้ล 50% : ใสแอปเปิ้ลพร้อมใช้สดพร้อมใช้ ทำจากผลไม้ที่ผ่านการคัดสรรมาอย่างดี อุดมไปด้วยเนื้อผลไม้สูงถึง 50% ทนต่อความร้อนและทนต่อการแช่แข็งได้ดี

Les Fruits Strawberry 50%



2 กก. x 8/ลัง
เบลเยียม
730 วัน

เลอ ฟรุต สตรอว์เบอร์รี่ 50% : ใสสตรอว์เบอร์รี่พร้อมใช้สดพร้อมใช้ ทำจากผลไม้ที่ผ่านการคัดสรรมาอย่างดี อุดมไปด้วยเนื้อผลไม้สูงถึง 50% ทนต่อความร้อนและทนต่อการแช่แข็งได้ดี

Filling Strawberry



6 กก./ถัง
เบลเยียม
365 วัน

ฟลลิ่ง สตรอว์เบอร์รี่ : ใสสตรอว์เบอร์รี่พร้อมใช้ ทำจากผลไม้บดละเอียด เหมาะสำหรับนึ่งสอดใส่ในขนมอบหรือใช้เคลือบขนมปังของขนมเพื่อให้ตกแต่งให้สวยงามและได้รสชาติของผลไม้สดชื่น

Lemon Cream



6 กก./ถัง
เบลเยียม
540 วัน

เลมอน ครีม : ใสครีมเลมอนพร้อมใช้รสชาติยอดเยี่ยม มีเนื้อสัมผัสเนียนนุ่มและเสถียร ทนต่อความร้อนและทนต่อการแช่แข็งได้ดี สามารถเพิ่มความอร่อยและความสดชื่นให้กับขนม เหมาะสำหรับผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ทุกชนิด

Bakels Salted Caramel Filling



5 กก./ถัง
มาเลเซีย
450 วัน

เบเกิลส์ ซอลท์เทด คาราเมล ฟลลิ่ง : ใสซอลท์เทด คาราเมลพร้อมใช้รสชาติยอดเยี่ยม มีเนื้อสัมผัสเนียนนุ่ม, เสถียรและทนความร้อนได้ดี เหมาะสำหรับผลิตภัณฑ์เบเกอรี่และขนมหวานทุกชนิด

Mocha Cream



6 กก./ถัง
เบลเยียม
540 วัน

มอคค่า ครีม : ใสครีมมอคค่าพร้อมใช้รสชาติยอดเยี่ยม มีเนื้อสัมผัสเนียนนุ่มและเสถียร ทนต่อความร้อนและทนต่อการแช่แข็งได้ดี มอกระสชาติกลมกล่อมและเพิ่มความอร่อยให้กับขนม เหมาะสำหรับผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ทุกชนิด

Bakels Baked Stable Custard Mix



10 กก./กระสอบ
มาเลเซีย
450 วัน

เบเกิลส์ เบค สเตเบิล คัสตาร์ด มิกซ์ : พงสำเร็จรูปสำหรับทำคัสตาร์ด มีความสามารถในการละลายที่ดี ใช้งานง่าย ทนต่อความร้อนและทนต่อการแช่แข็งได้ดี ผลิตภัณฑ์ที่ได้จะมีคุณภาพสูงและสม่ำเสมอทุกครั้ง

Other Products

Bakels Dairy Blend



10 กก/ลัง
นิวซีแลนด์
730 วัน

เบเกิลส์ แดรี่ เบลนด์ : เนยผสมพรีเมียมชนิดจืด มีส่วนผสมของไขมันจากนม 15% เหมาะสำหรับใช้งานในผลิตภัณฑ์เบเกอรี่และเป็นทางเลือกที่ดีสำหรับการลดต้นทุนการผลิตสินค้ากลุ่มเบเกอรี่

Bakels Buttery Blend



10 กก/ลัง
นิวซีแลนด์
730 วัน

เบเกิลส์ บัตเตอร์รี่ เบลนด์ : เนยผสมชนิดจืด ที่ให้โปรไฟล์กลิ่นเนยแท้ มีปริมาณส่วนผสมของไขมันจากนม 7% เหมาะสมสำหรับการใช้งานกับผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ เช่น เค้ก, ขนมปัง, โรล และบิสกิต

Butta Butteroils Substitute



5 กก/ถัง
มาเลเซีย
450 วัน

บัตตา บัตเตอร์ออยล์ ซับสทิทิวท์ : ส่วนผสมของไขมันและน้ำมันพืช ที่ให้โปรไฟล์กลิ่นรสเนยอันหอมหวาน ออกแบบมาเพื่อทดแทนเนยในสูตรต่างๆ ได้อย่างลงตัว มอบรสชาติเนยที่เข้มข้นและเนื้อสัมผัสที่นุ่มนวล

Bakels Margarine P



20 กก/ลัง
มาเลเซีย
450 วัน

เบเกิลส์ มาร์การีน พี : มาร์การีนเกรดพรีเมียมคุณภาพสูง เหมาะสำหรับทำเค้กทุกประเภท ทำให้เค้กมีความนุ่มนวลและมีเนื้อสัมผัสชุ่มฉ่ำอย่างลงตัว อีกทั้งยังสามารถใช้ในการปรุงอาหาร, การทอด หรือทำเบเกอรี่ต่างๆ ได้

Other Products ; Tin Releasing Products

Bakels Sprink



-  450 ก x 6/ลัง
-  ออสเตรเลีย
-  540 วัน

เบเกิลส์ สปริงค์ : น้ำมันคาโนล่าผ่านกรรมวิธี ในรูปแบบสเปรย์ ใช้พ่นพิมพ์หรือถาดก่อนนำไปให้ความร้อนหรือเข้าเตาอบ ช่วยให้ขนมหลุดออกจากพิมพ์ง่าย ไม่ติดพิมพ์ ไม่เกิดคราบและควัน

Vegetable Tinclear



-  24 กก/แกลลอน
-  มาเลเซีย
-  450 วัน

เวเจเทเบิล ทินเคลียร์ : น้ำมันปาล์มซูเปอร์โอสีอินผ่านกรรมวิธี เหมาะกับอุปกรณ์ทาพิมพ์ในไลน์ผลิตที่ออกแบบมาเพื่อการพ่นน้ำมันลงบนพิมพ์ก่อนนำเข้าเตาอบ ช่วยให้ขนมหลุดออกจากพิมพ์ได้ง่ายและสะอาด

2025 New Product Launch Roadmap

BAKELS Speciality Premix Range (small size)

Q1



Q3



Q4



★ ★ Signature Highlight ★ ★

- ✓ สะดวกและรวดเร็ว
- ✓ ขนมนุ่มมีความสม่ำเสมอ
- ✓ ง่ายต่อการใช้งาน
- ✓ ประหยัดต้นทุน
- ✓ เหมาะสำหรับมือใหม่
- ✓ สามารถสร้างขนมที่มีคุณภาพ
- ✓ ประหยัดเวลา
- ✓ ปราศจากกลูเตน

2025 New Product Launch Roadmap

Pettinice RTR Icing (small size)

Q1



★ ★ Signature Highlight ★ ★

- ✓ น้ำตาลปั้นพร้อมใช้สำหรับ **คลุม** ตกแต่งเค้ก หรือ ปั้นเป็นรูปตามต้องการสำหรับตกแต่งหน้าขนม
- ✓ ประกอบด้วย **6 สี** ได้แก่ ดำ, น้ำเงิน, เขียว, แดง, เหลือง และ ขาว

2025 New Product Launch Roadmap

Masterfat (small size)



Q3



★ ★ Signature Highlight ★ ★

- ✓ ไขมันสำหรับทำขนมปังในรูปแบบอิมัลชันชนิดน้ำมันในน้ำ
- ✓ เหมาะกับขนมปังหรือขนมที่ขึ้นฟูด้วยยีสต์
- ✓ ช่วยเพิ่มความนุ่มและให้เนื้อสัมผัสที่เนียนละเอียดกับขนม
- ✓ ผสมเข้ากันกับโดว์ได้ง่าย
- ✓ สามารถใช้แทนที่ shortening หรือ Margarine ในขนมปังหรือขนมที่ขึ้นฟูด้วยยีสต์ได้ถึง 50-70%

2025 New Product Launch Roadmap

Fruit Filling 10% (small size)

Q3



★ ★ Signature Highlight ★ ★

- ✓ ประกอบด้วยเนื้อผลไม้แท้ 10%
- ✓ คัดสรรวัตถุดิบจากแหล่งปลูกที่มีมาตรฐาน
สดฟรีเมียม
- ✓ เหมาะสำหรับหลากหลายเมนูเบเกอรี่

2025 New Product Launch Roadmap

Launch Plan	รายการสินค้า		ขนาด	แหล่งที่มา
Q1/2025	Pettinice RTR White Icing	น้ำตาลปั้นสีขาวพร้อมใช้งาน	750 กรัม	 นิวซีแลนด์
	Pettinice RTR Black Icing	น้ำตาลปั้นสีดำพร้อมใช้งาน	750 กรัม	 นิวซีแลนด์
	Pettinice RTR Yellow Icing	น้ำตาลปั้นสีเหลืองพร้อมใช้งาน	750 กรัม	 นิวซีแลนด์
	Pettinice RTR Red Icing	น้ำตาลปั้นสีแดงพร้อมใช้งาน	750 กรัม	 นิวซีแลนด์
	Pettinice RTR Green Icing	น้ำตาลปั้นสีเขียวพร้อมใช้งาน	750 กรัม	 นิวซีแลนด์
	Pettinice RTR Blue Icing	น้ำตาลปั้นสีน้ำเงินพร้อมใช้งาน	750 กรัม	 นิวซีแลนด์
	Apito Biscuit Mix	แป้งสำเร็จรูปสำหรับทำบิสกิตและคุกกี้	1 กก.	 มาเลเซีย
	Bakels Red Velvet Cake Mix	แป้งสำเร็จรูปสำหรับทำเค้กและมัฟฟินเรดเวลเวท	1 กก.	 มาเลเซีย



2025 New Product Launch Roadmap

Launch Plan	รายการสินค้า		ขนาด	แหล่งที่มา
Q3/2025	Masterfat	มาสเตอร์แฟต (ไขมันสำหรับทำขนมปัง)	500 กรัม	 มาเลเซีย
	European Muffin mix	แป้งสำเร็จรูปสำหรับทำยุโรปเพียนมัพฟิน	500 กรัม	 มาเลเซีย
	Chiffon cake mix	แป้งสำเร็จรูปสำหรับทำเค้กชิฟฟอน	500 กรัม	 มาเลเซีย
	Chocolate Lava Cake Mix	แป้งสำเร็จรูปสำหรับทำเค้กช็อกโกแลตลาวา	500 กรัม	 มาเลเซีย
	Blueberry filling 10%	ไส้บลูเบอร์รี่ 10%	500 กรัม	 มาเลเซีย
	Strawberry filling 10 %	ไส้สตรอว์เบอร์รี่ 10 %	500 กรัม	 มาเลเซีย



2025 New Product Launch Roadmap

Launch Plan	รายการสินค้า		ขนาด	แหล่งที่มา
Q4/2025	Chocolate Brownie Mix (Gluten Free)	แป้งสำเร็จรูปสำหรับทำช็อกโกแลตบราวน์นี (ปราศจากกลูเตน)	500 กรัม	 นิวซีแลนด์
	Carrot Cake Mix	แป้งสำเร็จรูปสำหรับทำเค้กแครอท	500 กรัม	 นิวซีแลนด์
	Chocolate Cake Mix (Gluten Free)	แป้งสำเร็จรูปสำหรับทำเค้กช็อกโกแลต (ปราศจากกลูเตน)	500 กรัม	 นิวซีแลนด์



IM GLUTEN
FREE!

JUST ADD!
EGGS & BUTTER

PREP: 10MIN ♡ BAKE: 30MIN
EAT: 10 SERVES



NOW WITH
CARROT IN
THE MIX!

JUST EGGS, OIL
ADD! & WATER

PREP: 10MIN ♡ BAKE: 60MIN
EAT: 10 SERVES



IM GLUTEN
FREE!

JUST ADD!
MILK, EGGS
& BUTTER

PREP: 10MIN ♡ BAKE: 40MIN
EAT: 10 SERVES



2025 New Product Launch Roadmap

Apito Flavouring Paste/Liquid



★ ★ Signature Highlight ★ ★

- ✓ เป็นขวดบีบ ใช้งานง่าย ฝาเป็นแบบ Double Lock ที่มีการล็อก 2 ชั้น ทำให้ปิดแน่น ไม่หกเลอะเทอะ
- ✓ เหมาะสำหรับใช้ตกแต่งสีและกลิ่นขนมจำพวกเบเกอรี่ เนื่องจาก **ทนความร้อนได้ดี** กลิ่นไม่จางหายระหว่างอบ
- ✓ ประกอบด้วย **8 กลิ่น** ได้แก่ บัตเตอร์สโกตช์, สตรอว์เบอร์รี่, ส้ม, กล้วย, มอคค่า, วานิลลา, ใบเตย และ ช็อกโกแลต

2025 New Product Launch Roadmap

Launch Plan	รายการสินค้า		ขนาด	แหล่งที่มา
Q1/2025	Apito Butterscotch Booster Flavouring Paste	สารแต่งสีและกลิ่นบัตเตอร์สโกตช์	550 กรัม	 มาเลเซีย
	Apito Strawberry Flavouring Paste	สารแต่งสีและกลิ่นสตรอว์เบอร์รี่	550 กรัม	 มาเลเซีย
	Apito Orange Flavouring Paste	สารแต่งสีและกลิ่นส้ม	550 กรัม	 มาเลเซีย
	Apito Banana Flavouring Paste	สารแต่งสีและกลิ่นกล้วย	550 กรัม	 มาเลเซีย
Q2/2025	Apito Mocha Flavouring Paste	สารแต่งสีและกลิ่นมอคค่า	550 กรัม	 มาเลเซีย
	Apito Vanilla Flavouring Liquid	สารแต่งสีและกลิ่นวานิลลา	550 กรัม	 มาเลเซีย
	Apito Pandan Flavouring Paste	สารแต่งสีและกลิ่นใบเตย	550 กรัม	 มาเลเซีย
	Apito Chocolate Emulco (F1)	สารแต่งสีและกลิ่นช็อกโกแลต	550 กรัม	 มาเลเซีย



2025 New Product Launch Roadmap

Compound



☆☆ Signature Highlight ☆☆

- ✓ ผลิตภัณฑ์แต่งสีและกลิ่นจากธรรมชาติสุดพรีเมียมจากประเทศเบลเยียม
- ✓ ช่วยเพิ่มมูลค่าและความเป็นเอกลักษณ์ให้กับผลิตภัณฑ์
- ✓ เหมาะสำหรับผลิตภัณฑ์เบเกอรี่และไอศกรีม
- ✓ ใช้งานง่าย, ปริมาณการใช้ 1-10%
- ✓ ประกอบด้วย 7 กลิ่น ได้แก่ ทiramisu, มะม่วง, เสาวรส, กล้วย, สตอว์เบอร์รี่, วานิลลาพร้อมเมล็ด และ ส้ม

2025 New Product Launch Roadmap

Launch Plan	รายการสินค้า		ขนาด	แหล่งที่มา
Q2/2025	Compound Mango	คอมพาวด์ มะม่วง	1 กก.	 เบลเยียม
	Compound Strawberry	คอมพาวด์ สตรอว์เบอร์รี่	1 กก.	 เบลเยียม
	Compound Orange	คอมพาวด์ ส้ม	1 กก.	 เบลเยียม
	Compound Tiramisu	คอมพาวด์ ทิรามิสุ	1 กก.	 เบลเยียม
	Compound Banana	คอมพาวด์ กล้วย	1 กก.	 เบลเยียม
	Compound Vanilla with Seeds	คอมพาวด์ วานิลลาพร้อมเมล็ด	1 กก.	 เบลเยียม
	Compound Passion Fruit	คอมพาวด์ เสาวรส	1 กก.	 เบลเยียม



Slushy



Soft Serve



Ice Cream



BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

Thank you.



BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels.com