



PRODUCT CATALOG 2026-2027

รายการสินค้า พร้อมรายละเอียดและราคาขายส่ง

OMB PRODUCT CATALOG 2026-2027

รายการสินค้า พร้อมรายละเอียดและราคาขายส่ง



No	Product	Weight	Pictures	Price	Shelf life	วิธีการเตรียม สินค้าก่อนเสิร์ฟ
CROISSANT						
1	Ham & Cheese Croissant ครัวซองต์ แฮมแอนด์ชีส 90 กรัม (FB2-0007) 70 กรัม (FB2-0050)	Size : 90 กรัม Size : 70 กรัม		77.- 66.-	การเก็บรักษา : แยกส่วนประกอบ Frozen อุณหภูมิ -18 °C - แป้งครัวซองต์เก็บได้ 60 วัน - ภาชนะชีสเก็บได้ 14 วัน - ปาร์สแฮมเก็บได้ 14 วัน *** แนะนำให้แช่ด้วยพลาสติกใสจนอบอาหาร ใส่กล่องพลาสติกปิดฝาปิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ***	วิธีการเสิร์ฟ : 1.อุ่นแป้งครัวซองต์, ชีส และปาร์สแฮม ในเตาอบ อุณหภูมิ 180 °C เวลา 4-6 นาที 2.นำมาใส่ผักสดตามต้องการ พร้อมเสิร์ฟ ** หั่นอุ่นด้วยไมโครเวฟ เพราะสินค้าหยาบไม่กรอบ ** ** หากต้องการใส่ใส่ควรรีบหั่นหรือผ่าสินค้าก่อนอุ่น เพื่อไม่ให้สินค้าเสียรูปทรง **
2	Cheddar cheese croissant ครัวซองต์เชดดาร์ชีส 90 กรัม (FB2-0008) 70 กรัม (FB2-0054)	Size : 90 กรัม Size : 70 กรัม		66.- 55.-	การเก็บรักษา : แยกส่วนประกอบ Frozen อุณหภูมิ -18 °C - แป้งครัวซองต์เก็บได้ 60 วัน - เชดดาร์ชีสเก็บได้ 30 วัน *** แนะนำให้แช่ด้วยพลาสติกใสจนอบอาหาร ใส่กล่องพลาสติกปิดฝาปิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ***	วิธีการเสิร์ฟ : 1.อุ่นแป้งครัวซองต์และชีสในเตาอบ อุณหภูมิ 180 °C เวลา 4-6 นาที 2.นำมาใส่ผักสดตามต้องการ พร้อมเสิร์ฟ ** หั่นอุ่นด้วยไมโครเวฟ เพราะสินค้าหยาบไม่กรอบ ** ** หากต้องการใส่ใส่ควรรีบหั่นหรือผ่าสินค้าก่อนอุ่น เพื่อไม่ให้สินค้าเสียรูปทรง **
3	Spinach & Cheese Croissant ครัวซองต์ ผักโขมอบชีส 90 กรัม (FB2-0006) 70 กรัม (FB2-0045)	Size : 90 กรัม Size : 70 กรัม		77.- 66.-	การเก็บรักษา : แยกส่วนประกอบ Frozen อุณหภูมิ -18 °C - แป้งครัวซองต์เก็บได้ 60 วัน - ไข่ผักโขมอบชีสเก็บได้ 30 วัน ประกอบแล้ว Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บได้ 3 วัน *** แนะนำให้แช่ด้วยพลาสติกใสจนอบอาหาร ใส่กล่องพลาสติกปิดฝาปิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ***	วิธีการเสิร์ฟ : 1.อุ่นแป้งครัวซองต์ในเตาอบ อุณหภูมิ 180 °C เวลา 4-6 นาที 2.อุ่นไข่ผักโขมอบชีส ด้วยไมโครเวฟ เวลา 20-30 วินาที 3.นำใส่ภาชนะประกอบกับแป้ง พร้อมเสิร์ฟ *กรณีประกอบหน้าแล้ว นำออกจากช่องเย็น ให้อุ่นทั้งชิ้นในเตาอบ อุณหภูมิ 180 °C เวลา 4-6 นาที ** หั่นอุ่นด้วยไมโครเวฟ เพราะสินค้าหยาบไม่กรอบ ** ** หากต้องการใส่ใส่ควรรีบหั่นหรือผ่าสินค้าก่อนอุ่น เพื่อไม่ให้สินค้าเสียรูปทรง **
4	Chicken Massaman Croissant ครัวซองต์ มัสมันไก่ 90 กรัม (FB2-0012) 70 กรัม (FB2-0070)	Size : 90 กรัม Size : 70 กรัม		88.- 77.-	การเก็บรักษา : แยกส่วนประกอบ Frozen อุณหภูมิ -18 °C - แป้งครัวซองต์เก็บได้ 60 วัน - มัสมันไก่เก็บได้ 14 วัน ประกอบแล้ว Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บได้ 3 วัน *** แนะนำให้แช่ด้วยพลาสติกใสจนอบอาหาร ใส่กล่องพลาสติกปิดฝาปิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ***	วิธีการเสิร์ฟ : 1.อุ่นแป้งครัวซองต์ในเตาอบ อุณหภูมิ 180 °C เวลา 4-6 นาที 2.อุ่นมัสมันไก่ด้วยไมโครเวฟ อุณหภูมิ 180 °C เวลา 20-30 วินาที 3.นำใส่ภาชนะประกอบกับแป้ง พร้อมเสิร์ฟ *กรณีประกอบหน้าแล้ว นำออกจากช่องเย็น ให้อุ่นทั้งชิ้นในเตาอบ อุณหภูมิ 180 °C เวลา 4-6 นาที ** หั่นอุ่นด้วยไมโครเวฟ เพราะสินค้าหยาบไม่กรอบ ** ** หากต้องการใส่ใส่ควรรีบหั่นหรือผ่าสินค้าก่อนอุ่น เพื่อไม่ให้สินค้าเสียรูปทรง **

OMB PRODUCT CATALOG 2026-2027

รายการสินค้า พร้อมรายละเอียดและราคาขายส่ง



No	Product	Weight	Pictures	Price	Shelf life	วิธีการเตรียม สินค้าก่อนเสิร์ฟ
CROISSANT						
5	Golden Butter Croissant ครัวซองต์ บัตเตอร์ 90 กรัม (FB2-0018) 70 กรัม (FB2-0015)	Size : 90 กรัม Size : 70 กรัม		50.- 40.-	การเก็บรักษา : - แช่แข็ง (Frozen) อุณหภูมิ -18 °C ระยะเวลา 60 วัน - แช่เย็น (Chill) อุณหภูมิ 3-5 °C ระยะเวลา 3-5 วัน *** แนะนำให้แช่แข็งด้วยพลาสติกใสทนอาหาร ใส่กล่องพลาสติกปิดฝาปิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ***	วิธีการเสิร์ฟ : 1. กรณีเพิ่งนำออกจากตู้แช่เย็น นำอุ่นในไมโครเวฟ 10 วินาที (ก่อนนำเข้าเตาอบ) 2. นำมาอบต่อด้วยเตาอบ อุณหภูมิ 180 °C เวลา 4-6 นาที ** หากต้องการใส่ไส้ควรหั่นหรือผ่าสินค้าก่อนอุ่น เพื่อไม่ให้สินค้าเสียรูปทรง **
6	Almond Croissant ครัวซองต์ อัลมอนด์ 90 กรัม (FB2-0003) 70 กรัม (FB2-0038)	Size : 90 กรัม Size : 70 กรัม		75.- 65.-	การเก็บรักษา : - แช่แข็ง (Frozen) อุณหภูมิ -18 °C ระยะเวลา 60 วัน - แช่เย็น (Chill) อุณหภูมิ 3-5 °C ระยะเวลา 3-5 วัน *** แนะนำให้แช่แข็งด้วยพลาสติกใสทนอาหาร ใส่กล่องพลาสติกปิดฝาปิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ***	วิธีการเสิร์ฟ : 1. กรณีเพิ่งนำออกจากตู้แช่เย็น นำอุ่นในไมโครเวฟ 10-15 วินาที 2. นำมาอบต่อด้วยเตาอบ อุณหภูมิ 180 °C เวลา 4-6 นาที 3. สามารถทานเย็นได้ตามความต้องการของลูกค้า
7	Almond Chocolate Croissant ครัวซองต์อัลมอนด์ช็อกโกแลต 90 กรัม (FB2-0004) 70 กรัม (FB2-0039)	Size : 90 กรัม Size : 70 กรัม		77.- 66.-	การเก็บรักษา : - แช่แข็ง (Frozen) อุณหภูมิ -18 °C ระยะเวลา 60 วัน - แช่เย็น (Chill) อุณหภูมิ 3-5 °C ระยะเวลา 3-5 วัน *** แนะนำให้แช่แข็งด้วยพลาสติกใสทนอาหาร ใส่กล่องพลาสติกปิดฝาปิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ***	วิธีการเสิร์ฟ : 1. กรณีเพิ่งนำออกจากตู้แช่เย็น นำอุ่นในไมโครเวฟ 10-15 วินาที 2. นำมาอบต่อด้วยเตาอบ อุณหภูมิ 180 °C เวลา 4-6 นาที 3. สามารถทานเย็นได้ตามความต้องการของลูกค้า
8	Rocher Croissant ครัวซองต์ มีช็อกโกแลต 90 กรัม (FB2-0012) 70 กรัม (FB2-0070)	Size : 90 กรัม Size : 70 กรัม		77.- 66.-	การเก็บรักษา : - แช่แข็ง (Frozen) อุณหภูมิ -18 °C ระยะเวลา 60 วัน - แช่เย็น (Chill) อุณหภูมิ 3-5 °C ระยะเวลา 3-5 วัน *** แนะนำให้แช่แข็งด้วยพลาสติกใสทนอาหาร ใส่กล่องพลาสติกปิดฝาปิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ***	วิธีการเสิร์ฟ : สามารถทานแบบเย็นได้เลย ไม่ต้องอุ่นร้อน

OMB PRODUCT CATALOG 2026-2027

รายการสินค้า พร้อมรายละเอียดและราคาขายส่ง



No	Product	Weight	Pictures	Price	Shelf life	วิธีการเตรียม สินค้าก่อนเสิร์ฟ
CROISSANT						
9	Double Chocolate Croissant ครัวซองต์ดับเบิ้ลช็อกโกแลต 90 กรัม (FB2-0034) 70 กรัม (FB2-0067)	Size : 90 กรัม Size : 70 กรัม		66.- 55.-	การเก็บรักษา : - แช่แข็ง (Frozen) อุณหภูมิ -18 °C ระยะเวลา 60 วัน - แช่เย็น (Chill) อุณหภูมิ 3-5 °C ระยะเวลา 3-5 วัน *** แนะนำให้แช่แข็งด้วยพลาสติกใสทนอุณหภูมิ ใส่กล่องพลาสติกปิดฝาปิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ***	วิธีการเสิร์ฟ : 1. กรดน้ำแข็งนำออกจากตู้แช่เย็น นำอุ่นในไมโครเวฟ 10-15 วินาที 2. นำมาอบด้วยเตาอบ อุณหภูมิ 180 °C เวลา 4-6 นาที 3. สามารถทานเย็นได้ตามความต้องการของลูกค้า
10	Pains Au Chocolate ครัวซองต์ ช็อกโกแลต (FB2-0009)	Size : 100 กรัม		45.-	การเก็บรักษา : - แช่แข็ง (Frozen) อุณหภูมิ -18 °C ระยะเวลา 60 วัน - แช่เย็น (Chill) อุณหภูมิ 3-5 °C ระยะเวลา 3-5 วัน *** แนะนำให้แช่แข็งด้วยพลาสติกใสทนอุณหภูมิ ใส่กล่องพลาสติกปิดฝาปิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ***	วิธีการเสิร์ฟ : 1. กรดน้ำแข็งนำออกจากตู้แช่เย็น นำอุ่นในไมโครเวฟ 10-15 วินาที 2. นำมาอบด้วยเตาอบ อุณหภูมิ 180 °C เวลา 4-6 นาที 3. สามารถทานเย็นได้ตามความต้องการของลูกค้า
11	Pain Suisse ปังสวิส (FB2-0022)	Size : 110-115g.		60.-	การเก็บรักษา : แยกส่วนประกอบ Frozen อุณหภูมิ -18 °C - แป้งครัวซองต์เก็บได้ 60 วัน - ใส่วัตถุดิบอบขึ้นสีเก็บได้ 30 วัน ประกอบแล้ว Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บได้ 3 วัน *** แนะนำให้แช่แข็งด้วยพลาสติกใสทนอุณหภูมิ ใส่กล่องพลาสติกปิดฝาปิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ***	วิธีการเสิร์ฟ : 1. กรดน้ำแข็งนำออกจากตู้แช่เย็น นำอุ่นในไมโครเวฟ 10-15 วินาที 2. นำมาอบด้วยเตาอบ อุณหภูมิ 180 °C เวลา 4-6 นาที 3. สามารถทานเย็นได้ตามความต้องการของลูกค้า
12	Chocolate Pain Suisse ช็อกโกแลตปังสวิส (FB2-0023)	Size : 110-115g.		60.-	การเก็บรักษา : แยกส่วนประกอบ Frozen อุณหภูมิ -18 °C - แป้งครัวซองต์เก็บได้ 60 วัน - มีช็อกโกแลตเก็บได้ 14 วัน ประกอบแล้ว Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บได้ 3 วัน *** แนะนำให้แช่แข็งด้วยพลาสติกใสทนอุณหภูมิ ใส่กล่องพลาสติกปิดฝาปิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ***	วิธีการเสิร์ฟ : 1. กรดน้ำแข็งนำออกจากตู้แช่เย็น นำอุ่นในไมโครเวฟ 10-15 วินาที 2. นำมาอบด้วยเตาอบ อุณหภูมิ 180 °C เวลา 4-6 นาที 3. สามารถทานเย็นได้ตามความต้องการของลูกค้า

OMB PRODUCT CATALOG 2026-2027

รายการสินค้า พร้อมรายละเอียดและราคาขายส่ง



No	Product	Weight	Pictures	Price	Shelf life	วิธีการเตรียม สินค้าก่อนเสิร์ฟ
CROISSANT						
13	Chocolate Pastry Cream Danish เดนิชช็อกโกแลต (FB2-0025)	N/A		45.-	การเก็บรักษา : - แช่แข็ง (Frozen) อุณหภูมิ -18 °C ระยะเวลา 60 วัน - แช่เย็น (Chill) อุณหภูมิ 3-5 °C ระยะเวลา 3-5 วัน *** แนะนำให้แช่แข็งด้วยพลาสติกใสทนอาหาร ใส่กล่องพลาสติกปิดฝาปิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ***	วิธีการเสิร์ฟ : 1. กรดน้ำแข็งนำออกจากตู้แช่เย็น นำอุ่นในไมโครเวฟ 10-15 วินาที 2. นำมาอบด้วยเตาอบ อุณหภูมิ 180 °C เวลา 4-6 นาที 3. สามารถทานเย็นได้ตามความต้องการของลูกค้า
14	Vanilla Pastry Cream Danish เดนิชวานิลลา (FB2-0024)	N/A		45.-	การเก็บรักษา : - แช่แข็ง (Frozen) อุณหภูมิ -18 °C ระยะเวลา 60 วัน - แช่เย็น (Chill) อุณหภูมิ 3-5 °C ระยะเวลา 3-5 วัน *** แนะนำให้แช่แข็งด้วยพลาสติกใสทนอาหาร ใส่กล่องพลาสติกปิดฝาปิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ***	วิธีการเสิร์ฟ : 1. กรดน้ำแข็งนำออกจากตู้แช่เย็น นำอุ่นในไมโครเวฟ 10-15 วินาที 2. นำมาอบด้วยเตาอบ อุณหภูมิ 180 °C เวลา 4-6 นาที 3. สามารถทานเย็นได้ตามความต้องการของลูกค้า
15	Bacon Twist เบคอนทวิส (FB2-0031)	Size : 70-75g.		60.-	การเก็บรักษา : แยกส่วนประกอบ Frozen อุณหภูมิ -18 °C - แป้งครัวซองต์เก็บได้ 60 วัน - ไส้ผักโขมอบชีสเก็บได้ 30 วัน ประกอบแล้ว Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บได้ 3 วัน *** แนะนำให้แช่แข็งด้วยพลาสติกใสทนอาหาร ใส่กล่องพลาสติกปิดฝาปิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ***	วิธีการเสิร์ฟ : 1. กรดน้ำแข็งนำออกจากตู้แช่เย็น นำอุ่นในไมโครเวฟ 10-15 วินาที 2. นำมาอบด้วยเตาอบ อุณหภูมิ 180 °C เวลา 4-6 นาที 3. สามารถทานเย็นได้ตามความต้องการของลูกค้า
16	Chocolate Twist ช็อกโกแลตทวิส (FB2-0027)	Size : 45-50g.		49.-	การเก็บรักษา : แยกส่วนประกอบ Frozen อุณหภูมิ -18 °C - แป้งครัวซองต์เก็บได้ 60 วัน - คุกกี้ช็อกโกแลตชิพเก็บได้ 14 วัน ประกอบแล้ว Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บได้ 3 วัน *** แนะนำให้แช่แข็งด้วยพลาสติกใสทนอาหาร ใส่กล่องพลาสติกปิดฝาปิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ***	วิธีการเสิร์ฟ : 1. กรดน้ำแข็งนำออกจากตู้แช่เย็น นำอุ่นในไมโครเวฟ 10-15 วินาที 2. นำมาอบด้วยเตาอบ อุณหภูมิ 180 °C เวลา 4-6 นาที 3. สามารถทานเย็นได้ตามความต้องการของลูกค้า

OMB PRODUCT CATALOG 2026-2027

รายการสินค้า พร้อมรายละเอียดและราคาขายส่ง



No	Product	Weight	Pictures	Price	Shelf life	วิธีการเตรียม สินค้าก่อนเสิร์ฟ
CROISSANT						
17	Golden Butter Cruffin ครัฟฟิน บัตเตอร์ (FB2-0029)	Size : 60g		42.-	การเก็บรักษา : - แช่แข็ง (Frozen) อุณหภูมิ -18 °C ระยะเวลา 60 วัน - แช่เย็น (Chill) อุณหภูมิ 3-5 °C ระยะเวลา 3-5 วัน *** แนะนำให้แช่แข็งเพื่อความสะดวกในการเก็บรักษา ใส่ซองพลาสติกปิดฝาปิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ***	วิธีการเสิร์ฟ : 1. กรณีเพิ่งนำออกจากตู้แช่เย็น นำอุ่นในไมโครเวฟ 10-15 วินาที 2. นำมาอบด้วยเตาอบ อุณหภูมิ 180 °C เวลา 4-6 นาที 3. สามารถทานเย็นได้ตามความต้องการของลูกค้า
18	Truffle Mushroom Cruffin ครัฟฟินเห็ดทรัฟเฟิล (FB2-0002)	Size : 100g		66.-	การเก็บรักษา : - แช่แข็ง (Frozen) อุณหภูมิ -18 °C ระยะเวลา 60 วัน - แช่เย็น (Chill) อุณหภูมิ 3-5 °C ระยะเวลา 3-5 วัน *** แนะนำให้แช่แข็งเพื่อความสะดวกในการเก็บรักษา ใส่ซองพลาสติกปิดฝาปิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ***	วิธีการเสิร์ฟ : 1. กรณีเพิ่งนำออกจากตู้แช่เย็น นำอุ่นในไมโครเวฟ 10-15 วินาที 2. นำมาอบด้วยเตาอบ อุณหภูมิ 180 °C เวลา 4-6 นาที 3. สามารถทานเย็นได้ตามความต้องการของลูกค้า
19	Ham&Mushroom Pizza Cruffin ครัฟฟิน พิซซ่าแฮมเห็ด (FB2-0063)	Size : 100g		60.-	การเก็บรักษา : แยกส่วนประกอบ Frozen อุณหภูมิ -18 °C - แป้งครัวซองต์เก็บได้ 60 วัน - ไส้ผักโขมอบชีสเก็บได้ 30 วัน ประกอบแล้ว Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บได้ 3 วัน *** แนะนำให้แช่แข็งเพื่อความสะดวกในการเก็บรักษา ใส่ซองพลาสติกปิดฝาปิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ***	วิธีการเสิร์ฟ : 1. กรณีเพิ่งนำออกจากตู้แช่เย็น นำอุ่นในไมโครเวฟ 10-15 วินาที 2. นำมาอบด้วยเตาอบ อุณหภูมิ 180 °C เวลา 4-6 นาที 3. สามารถทานเย็นได้ตามความต้องการของลูกค้า
20	Hokkaido Cream Cruffin ครัฟฟินนมฮอกไกโด (FB2-0064)	Size : 90g		60.-	การเก็บรักษา : แยกส่วนประกอบ Frozen อุณหภูมิ -18 °C - แป้งครัวซองต์เก็บได้ 60 วัน - นมหนักเก็บได้ 14 วัน ประกอบแล้ว Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บได้ 3 วัน *** แนะนำให้แช่แข็งเพื่อความสะดวกในการเก็บรักษา ใส่ซองพลาสติกปิดฝาปิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ***	วิธีการเสิร์ฟ : 1. กรณีเพิ่งนำออกจากตู้แช่เย็น นำอุ่นในไมโครเวฟ 10-15 วินาที 2. นำมาอบด้วยเตาอบ อุณหภูมิ 180 °C เวลา 4-6 นาที 3. สามารถทานเย็นได้ตามความต้องการของลูกค้า

OMB PRODUCT CATALOG 2026-2027

รายการสินค้า พร้อมรายละเอียดและราคาขายส่ง



No	Product	Weight	Pictures	Price	Shelf life	วิธีการเตรียม สินค้าก่อนเสิร์ฟ
CROISSANT						
21	Hokkaido Cream Cruffin ครัฟฟินนมฮอกไกโด (FB2-0065)	Size : 100g		60.-	การเก็บรักษา : - แช่แข็ง (Frozen) อุณหภูมิ -18 °C ระยะเวลา 60 วัน - แช่เย็น (Chill) อุณหภูมิ 3-5 °C ระยะเวลา 3-5 วัน *** แนะนำให้แช่แข็งด้วยพลาสติกใสทนอุณหภูมิ ใ้สก่ช่องพลาสติกปิดฝาปิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ***	วิธีการเสิร์ฟ : 1. กรณีเพิ่งนำออกจากตู้แช่เย็น นำอุ่นในไมโครเวฟ 10-15 วินาที 2. นำมาอบด้วยเตาอบ อุณหภูมิ 180 °C เวลา 4-6 นาที 3. สามารถทานเย็นได้ตามความต้องการของลูกค้า
Panini						
1	Premium Ham&Cheese Panini พานินี แฮมและชีส **ขึ้นต่ำ 10 ชิ้น ** (FB6-0005)	Size : 80g		80.-	การเก็บรักษา : - แช่แข็ง (Frozen) อุณหภูมิ -18 °C ระยะเวลา 60 วัน - แช่เย็น (Chill) อุณหภูมิ 3-5 °C ระยะเวลา 3-5 วัน *** แนะนำให้แช่แข็งด้วยพลาสติกใสทนอุณหภูมิ ใ้สก่ช่องพลาสติกปิดฝาปิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ***	วิธีการเสิร์ฟ : 1. กรณีเพิ่งนำออกจากตู้แช่เย็น นำอุ่นในไมโครเวฟ 10-15 วินาที 2. นำมาอบด้วยเตาอบ อุณหภูมิ 180 °C เวลา 4-6 นาที 3. สามารถทานเย็นได้ตามความต้องการของลูกค้า
2	Premium Ham&Cheese Panini พานินี แฮมและชีส (แฮมอัด) **ขึ้นต่ำ 10 ชิ้น ** (FB6-0002)	Size : 80g		70.-	การเก็บรักษา : - แช่แข็ง (Frozen) อุณหภูมิ -18 °C ระยะเวลา 60 วัน - แช่เย็น (Chill) อุณหภูมิ 3-5 °C ระยะเวลา 3-5 วัน *** แนะนำให้แช่แข็งด้วยพลาสติกใสทนอุณหภูมิ ใ้สก่ช่องพลาสติกปิดฝาปิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ***	วิธีการเสิร์ฟ : 1. กรณีเพิ่งนำออกจากตู้แช่เย็น นำอุ่นในไมโครเวฟ 10-15 วินาที 2. นำมาอบด้วยเตาอบ อุณหภูมิ 180 °C เวลา 4-6 นาที 3. สามารถทานเย็นได้ตามความต้องการของลูกค้า

OMB PRODUCT CATALOG 2026-2027

รายการสินค้า พร้อมรายละเอียดและราคาขายส่ง



No	Product	Weight	Pictures	Price	Shelf life	วิธีการเตรียม สินค้าก่อนเสิร์ฟ
PANINI						
3	Spinach & Cheese Panini พานินี ผักโขมอบชีส **ขึ้นต่ำ 10 ชิ้น ** (FB6-0003)	Size : 80g		60.-	การเก็บรักษา : - แช่แข็ง (Frozen) อุณหภูมิ -18 °C ระยะเวลา 60 วัน - แช่เย็น (Chill) อุณหภูมิ 3-5 °C ระยะเวลา 3-5 วัน *** แนะนำให้แปรรูปด้วยพลาสติกใสทนอุณหภูมิ ใส่กล่องพลาสติกปิดฝาปิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ***	วิธีการเสิร์ฟ : 1. กรณีเพิ่งนำออกจากตู้แช่เย็น นำอุ่นในไมโครเวฟ 10-15 วินาที 2. นำมาอบด้วยเตาอบ อุณหภูมิ 180 °C เวลา 4-6 นาที 3. สามารถทานเย็นได้ตามความต้องการของลูกค้า
4	Mushroom & Spinach Panini พานินี เห็ดและผักโขม **ขึ้นต่ำ 10 ชิ้น ** (FB6-0004)	Size : 80g		60.-	การเก็บรักษา : - แช่แข็ง (Frozen) อุณหภูมิ -18 °C ระยะเวลา 60 วัน - แช่เย็น (Chill) อุณหภูมิ 3-5 °C ระยะเวลา 3-5 วัน *** แนะนำให้แปรรูปด้วยพลาสติกใสทนอุณหภูมิ ใส่กล่องพลาสติกปิดฝาปิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ***	วิธีการเสิร์ฟ : 1. กรณีเพิ่งนำออกจากตู้แช่เย็น นำอุ่นในไมโครเวฟ 10-15 วินาที 2. นำมาอบด้วยเตาอบ อุณหภูมิ 180 °C เวลา 4-6 นาที 3. สามารถทานเย็นได้ตามความต้องการของลูกค้า
5	Carbonara Panini พานินี คาโบนาร่า **ขึ้นต่ำ 10 ชิ้น ** (FB6-0001)	Size : 80g		60.-	การเก็บรักษา : แยกส่วนประกอบ Frozen อุณหภูมิ -18 °C - แป้งครัวซองต์เก็บได้ 60 วัน - ไข่ผักโขมอบชีสเก็บได้ 30 วัน ประกอบแล้ว Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บได้ 3 วัน *** แนะนำให้แปรรูปด้วยพลาสติกใสทนอุณหภูมิ ใส่กล่องพลาสติกปิดฝาปิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ***	วิธีการเสิร์ฟ : 1. กรณีเพิ่งนำออกจากตู้แช่เย็น นำอุ่นในไมโครเวฟ 10-15 วินาที 2. นำมาอบด้วยเตาอบ อุณหภูมิ 180 °C เวลา 4-6 นาที 3. สามารถทานเย็นได้ตามความต้องการของลูกค้า

OMB PRODUCT CATALOG 2026-2027

รายการสินค้า พร้อมรายละเอียดและราคาขายส่ง



No	Product	Weight	Pictures	Price	Shelf life	วิธีการเตรียม สินค้าก่อนเสิร์ฟ
SANDWICH						
1	Ham&Cheese Sandwich แซนวิช แฮม แอนด์ ชีส (FB4-0001)	Size : 285g		88.-	การเก็บรักษา : แยกส่วนประกอบ Frozen อุณหภูมิ -18 °C - แฮมแซนวิช เก็บได้ 45 วัน - เทอราชีส เก็บได้ 30 วัน - พาร์เมซาน เก็บได้ 14 วัน ประกอบแล้ว Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บได้ 3 วัน *** แนะนำให้แช่ด้วยพลาสติกใสทนอุณหภูมิ ไล่ช่องพลาสติกปิดฝามิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ***	วิธีการเสิร์ฟ : 1.อุ่นแป้งแซนวิชในเตาอบ อุณหภูมิ 180 °C เวลา 4-6 นาที (เพื่อความหอมด้วยการทานเยกก่อนอุ่น) 2.อุ่นแฮมและชีสในเตาอบ อุณหภูมิ 180 °C เวลา 3-5 นาที 3.นำไส้มาประกอบกันให้ดี ผักสด พร้อมเสิร์ฟ *ในกรณีที่ประกอบแล้ว แนะนำให้นำผักสดออกก่อนแล้วอุ่นในเตาอบ อุณหภูมิ 180 °C เวลา 4-6 นาที จากนั้นค่อยนำมาใส่ผักพร้อมเสิร์ฟ ** ห้ามอุ่นด้วยไมโครเวฟ เพราะสินค้าเหนียวไม่กรอบ ** ** หากต้องการใส่ลิควอร์หรือส่วนผสมอื่นก่อนอุ่น เพื่อไม่ให้สินค้าเสีย รูปทรง **
2	Cheese Sandwich แซนวิช ชีส (FB4-007)	Size : 285g		77.-	การเก็บรักษา : แยกส่วนประกอบ Frozen อุณหภูมิ -18 °C - แฮมแซนวิช เก็บได้ 45 วัน - เทอราชีส เก็บได้ 30 วัน ประกอบแล้ว Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บได้ 3 วัน *** แนะนำให้แช่ด้วยพลาสติกใสทนอุณหภูมิ ไล่ช่องพลาสติกปิดฝามิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ***	วิธีการเสิร์ฟ : 1.อุ่นแป้งแซนวิชในเตาอบ อุณหภูมิ 180 °C เวลา 4-6 นาที (เพื่อความหอมด้วยการทานเยกก่อนอุ่น) 2.นำไส้มาประกอบกัน ให้ผักสด พร้อมเสิร์ฟ *ในกรณีที่ประกอบแล้ว แนะนำให้นำผักสดออกก่อนแล้วอุ่นในเตาอบ อุณหภูมิ 180 °C เวลา 4-6 นาที จากนั้นค่อยนำมาใส่ผักพร้อมเสิร์ฟ ** ห้ามอุ่นด้วยไมโครเวฟ เพราะสินค้าเหนียวไม่กรอบ ** ** หากต้องการใส่ลิควอร์หรือส่วนผสมอื่นก่อนอุ่น เพื่อไม่ให้สินค้าเสีย รูปทรง **
3	Italian ham Sandwich แซนวิช อิตาลีแฮม (FB4-0004)	Size : 205g		88.-	การเก็บรักษา : แยกส่วนประกอบ Frozen อุณหภูมิ -18 °C - แฮมแซนวิช เก็บได้ 45 วัน - พาร์เมซาน 14 วัน - ซอสพาสต้า 14 วัน ประกอบแล้ว Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บได้ 3 วัน *** แนะนำให้แช่ด้วยพลาสติกใสทนอุณหภูมิ ไล่ช่องพลาสติกปิดฝามิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ***	วิธีการเสิร์ฟ : 1.อุ่นแป้งแซนวิชในเตาอบ อุณหภูมิ 180 °C เวลา 4-6 นาที (เพื่อความหอมด้วยการทานเยกก่อนอุ่น) 2.นำไส้มาประกอบกัน ใส่ซอสพาสต้า พร้อมเสิร์ฟ *ในกรณีที่ประกอบแล้ว แนะนำให้นำผักสดออกก่อนแล้วอุ่นในเตาอบ อุณหภูมิ 180 °C เวลา 4-6 นาที จากนั้นค่อยนำมาใส่ผักพร้อมเสิร์ฟ ** ห้ามอุ่นด้วยไมโครเวฟ เพราะสินค้าเหนียวไม่กรอบ ** ** หากต้องการใส่ลิควอร์หรือส่วนผสมอื่นก่อนอุ่น เพื่อไม่ให้สินค้าเสีย รูปทรง **
4	Tuna Sandwich แซนวิช ทูน่า (FB4-0005)	Size : 245g		77.-	การเก็บรักษา : แยกส่วนประกอบ Frozen อุณหภูมิ -18 °C - แฮมแซนวิช เก็บได้ 45 วัน ประกอบแล้ว Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บได้ 3 วัน *** แนะนำให้แช่ด้วยพลาสติกใสทนอุณหภูมิ ไล่ช่องพลาสติกปิดฝามิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ***	วิธีการเสิร์ฟ : 1.อุ่นแป้งแซนวิชในเตาอบ อุณหภูมิ 180 °C เวลา 4-6 นาที (เพื่อความหอมด้วยการทานเยกก่อนอุ่น) 2.นำไส้มาประกอบกัน ให้ผักสด พร้อมเสิร์ฟ *ในกรณีที่ประกอบแล้ว แนะนำให้นำผักสดออกก่อนแล้วอุ่นในเตาอบ อุณหภูมิ 180 °C เวลา 4-6 นาที จากนั้นค่อยนำมาใส่ผักพร้อมเสิร์ฟ ** ห้ามอุ่นด้วยไมโครเวฟ เพราะสินค้าเหนียวไม่กรอบ ** ** หากต้องการใส่ลิควอร์หรือส่วนผสมอื่นก่อนอุ่น เพื่อไม่ให้สินค้าเสีย รูปทรง **

OMB PRODUCT CATALOG 2026-2027

รายการสินค้า พร้อมรายละเอียดและราคาขายส่ง



No	Product	Weight	Pictures	Price	Shelf life	วิธีการเตรียม สินค้าก่อนเสิร์ฟ
TIMBERRING						
1	Golden Butter Timber Ring ทิมเบอร์ริง บัตเตอร์ 90 กรัม (FB3-0001) 50 กรัม (FB3-0003)	Size : 90g Size : 50g		60.- 30.-	การเก็บรักษา : - Frozen อุณหภูมิ -18 °C เก็บได้ 60 วัน - Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บได้ 30 วัน *** แนะนำให้แช่แข็งด้วยพลาสติกใสทนอุณหภูมิ ใส่กล่องพลาสติกปิดฝาปิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ***	วิธีการเสิร์ฟ : อุ่นแป้งทิมเบอร์ริงในเตาอบ อุณหภูมิ 180 °C เวลา 4-6 นาที ** ห้ามอุ่นด้วยไมโครเวฟ เพราะสินค้าเหนียวไม่กรอบ ** ** หากต้องการใส่ไส้ควรหั่นหรือผ่าสินค้าก่อนอุ่น เพื่อให้สินค้าเสียรูปทรง **
2	Onigiri Butter Timber Ring ทิมเบอร์ริง โอนิกิริ บัตเตอร์ ** ขึ้นต่ำ 50 ชิ้น ** (FB3-0004)	Size : 40 - 45g		40.-	การเก็บรักษา : การเก็บรักษา : - Frozen อุณหภูมิ -18 °C เก็บได้ 60 วัน - Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บได้ 30 วัน *** แนะนำให้แช่แข็งด้วยพลาสติกใสทนอุณหภูมิ ใส่กล่องพลาสติกปิดฝาปิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ***	วิธีการเสิร์ฟ : อุ่นแป้งทิมเบอร์ริงในเตาอบ อุณหภูมิ 180 °C เวลา 4-6 นาที ** ห้ามอุ่นด้วยไมโครเวฟ เพราะสินค้าเหนียวไม่กรอบ ** ** หากต้องการใส่ไส้ควรหั่นหรือผ่าสินค้าก่อนอุ่น เพื่อให้สินค้าเสียรูปทรง **
3	Golden Sausage Chesse Roll ไส้กรอกชีสโรล (FB2-0028)	Size : 75 -180g		85.-	การเก็บรักษา : - Frozen อุณหภูมิ -18 °C เก็บได้ 1 เดือน - Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บได้ 3-5 วัน *** แนะนำให้แช่แข็งด้วยพลาสติกใสทนอุณหภูมิ ใส่กล่องพลาสติกปิดฝาปิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ***	วิธีการเสิร์ฟ : 1. กรดน้ำแข็งนำออกจากตู้แช่เย็น นำอุ่นในไมโครเวฟ 15-20 วินาที 2. นำมาอบต่อด้วยเตาอบ อุณหภูมิ 180 °C เวลา 4-6 นาที
4	Tuna Sandwich แซนวิช ทูน่า (FB4-0005)	Size : 115-120g		55.-	การเก็บรักษา : - Frozen อุณหภูมิ -18 °C เก็บได้ 1 เดือน - Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บได้ 3-5 วัน *** แนะนำให้แช่แข็งด้วยพลาสติกใสทนอุณหภูมิ ใส่กล่องพลาสติกปิดฝาปิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ***	วิธีการเสิร์ฟ : 1. กรดน้ำแข็งนำออกจากตู้แช่เย็น นำอุ่นในไมโครเวฟ 15-20 วินาที 2. นำมาอบต่อด้วยเตาอบ อุณหภูมิ 180 °C เวลา 4-6 นาที

OMB PRODUCT CATALOG 2026-2027

รายการสินค้า พร้อมรายละเอียดและราคาขายส่ง



No	Product	Weight	Pictures	Price	Shelf life	วิธีการเตรียม สินค้าก่อนเสิร์ฟ
BREAD						
1	Garlic Cream Bun ขนมปังครีมชีสกระเทียม (FB1-0006)	Size : 90g		50.-	การเก็บรักษา : - Frozen อุณหภูมิ -18 °C เก็บได้ 14 วัน - Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บได้ 5 วัน *** แนะนำให้แช่แข็งด้วยพลาสติกใสทนอาหาร ใส่กล่องพลาสติกปิดฝาปิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ***	วิธีการเสิร์ฟ : วิธีการเสิร์ฟ : ใช้เตาอบ อุณหภูมิ 180 °C เวลา 5 นาที ** ห้ามอุ่นด้วยไมโครเวฟ เพราะสินค้าเหนียวไม่กรอบ **
2	Cinnamon Roll ซินนามอนโรล (FB2-0030)	Size : 66g		44.-	การเก็บรักษา : - Frozen อุณหภูมิ -18 °C เก็บได้ 14 วัน - Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บได้ 5 วัน *** แนะนำให้แช่แข็งด้วยพลาสติกใสทนอาหาร ใส่กล่องพลาสติกปิดฝาปิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ***	วิธีการเสิร์ฟ : ใช้เตาอบ อุณหภูมิ 180 °C เวลา 3 นาที ** ห้ามอุ่นด้วยไมโครเวฟ เพราะสินค้าเหนียวไม่กรอบ **
3	Rasin Danish เดนิชลูกเกด (FB2-0072)	Size : 80g		50.-	การเก็บรักษา : - Frozen อุณหภูมิ -18 °C เก็บได้ 14 วัน - Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บได้ 5 วัน *** แนะนำให้แช่แข็งด้วยพลาสติกใสทนอาหาร ใส่กล่องพลาสติกปิดฝาปิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ***	วิธีการเสิร์ฟ : ใช้เตาอบ อุณหภูมิ 180 °C เวลา 3 นาที ** ห้ามอุ่นด้วยไมโครเวฟ เพราะสินค้าเหนียวไม่กรอบ **

OMB PRODUCT CATALOG 2026-2027

รายการสินค้า พร้อมรายละเอียดและราคาขายส่ง



No	Product	Weight	Pictures	Price	Shelf life	วิธีการเตรียม สินค้าก่อนเสิร์ฟ
MUFFIN						
1	Blueberry Muffin มัฟฟิน บลูเบอร์รี่ (FB1-0003)	Size : 130g		55.-	การเก็บรักษา : - Frozen อุณหภูมิ -18 °C เก็บได้ 14 วัน - Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บได้ 5 วัน *** แนะนำให้แช่แข็งด้วยพลาสติกใสทนอาหาร ใส่ช่องพลาสติกปิดฝามิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ***	
2	Chocolate chip Muffin มัฟฟิน ช็อกโกแลตชิพ (FB1-0004)	Size : 130g		55.-	การเก็บรักษา : - Frozen อุณหภูมิ -18 °C เก็บได้ 14 วัน - Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บได้ 5 วัน *** แนะนำให้แช่แข็งด้วยพลาสติกใสทนอาหาร ใส่ช่องพลาสติกปิดฝามิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ***	
3	Banana muffin มัฟฟิน กล้วยหอม (FB1-0005)	Size : 140g		55.-	การเก็บรักษา : - Frozen อุณหภูมิ -18 °C เก็บได้ 14 วัน - Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บได้ 5 วัน *** แนะนำให้แช่แข็งด้วยพลาสติกใสทนอาหาร ใส่ช่องพลาสติกปิดฝามิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ***	

OMB PRODUCT CATALOG 2026-2027

รายการสินค้า พร้อมรายละเอียดและราคาขายส่ง



No	Product	Weight	Pictures	Price	Shelf life	วิธีการเตรียม สินค้าก่อนเสิร์ฟ
DESIGN CAKE						
1	Opera cake โอเปร่าเค้ก (FC2-0003)	Size : 140g		95.-	การเก็บรักษา : ● Frozen อุณหภูมิ -18 °C เก็บได้ 14 วัน ● Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บในตู้แช่ปิดสนิทได้ 3 วัน ● Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บในตู้แช่ช่องพลาสติกปิดสนิทได้ 5-7 วัน *** แนะนำให้ใส่กล่องพลาสติกปิดฝาปิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ***	วิธีการเสิร์ฟ : นำออกจากตู้แช่แข็ง นำมาวางในตู้แช่เย็นอุณหภูมิ 3-5 °C ประมาณ 3-4 ชม. พร้อมเสิร์ฟ
2	Classic Chocolate คลาสสิกช็อกโกแลตเค้ก (FC2-0001)	Size : 105g		90.-	การเก็บรักษา : ● Frozen อุณหภูมิ -18 °C เก็บได้ 14 วัน ● Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บในตู้แช่ปิดสนิทได้ 3 วัน ● Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บในตู้แช่ช่องพลาสติกปิดสนิทได้ 5-7 วัน *** แนะนำให้ใส่กล่องพลาสติกปิดฝาปิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ***	วิธีการเสิร์ฟ : นำออกจากตู้แช่แข็ง นำมาวางในตู้แช่เย็นอุณหภูมิ 3-5 °C ประมาณ 3-4 ชม. พร้อมเสิร์ฟ
3	Daisy Summer เดซี่ซัมเมอร์ (FC2-0002)	Size : 150g		95.-	การเก็บรักษา : ● Frozen อุณหภูมิ -18 °C เก็บได้ 14 วัน ● Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บในตู้แช่ปิดสนิทได้ 3 วัน ● Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บในตู้แช่ช่องพลาสติกปิดสนิทได้ 5-7 วัน *** แนะนำให้ใส่กล่องพลาสติกปิดฝาปิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ***	วิธีการเสิร์ฟ : นำออกจากตู้แช่แข็ง นำมาวางในตู้แช่เย็นอุณหภูมิ 3-5 °C ประมาณ 3-4 ชม. พร้อมเสิร์ฟ
4	Coconut cake เค้กมะพร้าว (FC2-0004)	Size : 80g		75.-	การเก็บรักษา : ● Frozen อุณหภูมิ -18 °C เก็บได้ 14 วัน ● Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บในตู้แช่ปิดสนิทได้ 3 วัน ● Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บในตู้แช่ช่องพลาสติกปิดสนิทได้ 5-7 วัน *** แนะนำให้ใส่กล่องพลาสติกปิดฝาปิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ***	วิธีการเสิร์ฟ : นำออกจากตู้แช่แข็ง นำมาวางในตู้แช่เย็นอุณหภูมิ 3-5 °C ประมาณ 3-4 ชม. พร้อมเสิร์ฟ

OMB PRODUCT CATALOG 2026-2027

รายการสินค้า พร้อมรายละเอียดและราคาขายส่ง



No	Product	Weight	Pictures	Price	Shelf life	วิธีการเตรียม สินค้าก่อนเสิร์ฟ
DESIGN CAKE						
5	Teddy bear หมีดัดดี้แบร์ (FC2-0007)	Size : 85g		75.-	การเก็บรักษา : • Frozen อุณหภูมิ -18 °C เก็บได้ 14 วัน • Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บในตู้แช่ปิดสนิทได้ 3 วัน • Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บในตู้แช่ช่องพลาสติกปิดสนิทได้ 5-7 วัน *** แนะนำให้ใส่กล่องพลาสติกปิดฝาปิดสนิท เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ***	วิธีการเสิร์ฟ : นำออกจากตู้แช่แข็ง นำมาวางในตู้แช่เย็นอุณหภูมิ 3-5 °C ประมาณ 3-4 ชม. พร้อมเสิร์ฟ
6	Little Bunny กระต่ายน้อย (FC2-0006)	Size : 80g		75.-	การเก็บรักษา : • Frozen อุณหภูมิ -18 °C เก็บได้ 14 วัน • Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บในตู้แช่ปิดสนิทได้ 3 วัน • Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บในตู้แช่ช่องพลาสติกปิดสนิทได้ 5-7 วัน *** แนะนำให้ใส่กล่องพลาสติกปิดฝาปิดสนิท เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ***	วิธีการเสิร์ฟ : นำออกจากตู้แช่แข็ง นำมาวางในตู้แช่เย็นอุณหภูมิ 3-5 °C ประมาณ 3-4 ชม. พร้อมเสิร์ฟ
7	Tiramisu ทิรามิซู (FC2-0009)	Size : 150g		65.-	การเก็บรักษา : • Frozen อุณหภูมิ -18 °C เก็บได้ 14 วัน • Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บในตู้แช่ปิดสนิทได้ 3 วัน • Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บในตู้แช่ช่องพลาสติกปิดสนิทได้ 5-7 วัน *** แนะนำให้ใส่กล่องพลาสติกปิดฝาปิดสนิท เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ***	วิธีการเสิร์ฟ : นำออกจากตู้แช่แข็ง นำมาวางในตู้แช่เย็นอุณหภูมิ 3-5 °C ประมาณ 3-4 ชม. พร้อมเสิร์ฟ
8	Double Chocolate Cake ดัมเบิลช็อกโกแลต (FC2-0014)	Size : 140g		65.-	การเก็บรักษา : • Frozen อุณหภูมิ -18 °C เก็บได้ 14 วัน • Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บในตู้แช่ปิดสนิทได้ 3 วัน • Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บในตู้แช่ช่องพลาสติกปิดสนิทได้ 5-7 วัน *** แนะนำให้ใส่กล่องพลาสติกปิดฝาปิดสนิท เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ***	วิธีการเสิร์ฟ : นำออกจากตู้แช่แข็ง นำมาวางในตู้แช่เย็นอุณหภูมิ 3-5 °C ประมาณ 3-4 ชม. พร้อมเสิร์ฟ

OMB PRODUCT CATALOG 2026-2027

รายการสินค้า พร้อมรายละเอียดและราคาขายส่ง



No	Product	Weight	Pictures	Price	Shelf life	วิธีการเตรียม สินค้าก่อนเสิร์ฟ
DESIGN CAKE						
9	Banoffee บานอฟfee (FC2-0005)	Size : 125g		80.-	การเก็บรักษา : • Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บในตู้แช่ปกติได้ 3 วัน	*** สินค้าไม่สามารถเก็บ Frozen ได้ ***
10	Little Bunny กระต่ายน้อย (FC2-0006)	Size : 57g. เส้นผ่านศูนย์กลาง 7 cm. Size :80g. เส้นผ่านศูนย์กลาง 9 cm.		(S) 55.- (L) 75.-	การเก็บรักษา : • Frozen อุณหภูมิ -18 °C เก็บได้ 14 วัน • Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บในตู้แช่ปกติได้ 1 วัน *** แนะนำให้ใส่กล่องพลาสติกปิดฝาปิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ***	*** สินค้าไม่สามารถเก็บ Frozen ได้ ***

OMB PRODUCT CATALOG 2026-2027

รายการสินค้า พร้อมรายละเอียดและราคาขายส่ง



No	Product	Weight	Pictures	Price	Shelf life	วิธีการเตรียม สินค้าก่อนเสิร์ฟ
POUND CAKE						
1	Coconut & Fresh Cream Pandan Cake เค้กมะพร้าวใบเตย (FC1-0006)	Size : 3 ปอนด์ ขนาดบรรจุ: 5 ชั้น / กล่อง		650.-	การเก็บรักษา : การเก็บรักษา : • Frozen อุณหภูมิ -18 °C เก็บได้ 30 วัน(แยกอุณหภูมิต่าง) • Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บในตู้แช่แข็งปกติได้ 3 วัน • Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บใส่กล่องพลาสติกปิดมิดชิดได้ 5-7 วัน *** แนะนำให้ใส่กล่องพลาสติกปิดมิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ***	วิธีการเสิร์ฟ : นำออกจากตู้แช่แข็ง นำมาวางในตู้แช่เย็นอุณหภูมิ 3-5 °C ประมาณ 2-3 ชม. พร้อมเสิร์ฟ
2	Vanilla Cake เค้กวานิลลาเนมสด (FC1-0012)	Size : 3 ปอนด์ ขนาดบรรจุ: 5 ชั้น / กล่อง		650.-	การเก็บรักษา : การเก็บรักษา : • Frozen อุณหภูมิ -18 °C เก็บได้ 30 วัน(แยกอุณหภูมิต่าง) • Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บในตู้แช่แข็งปกติได้ 3 วัน • Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บใส่กล่องพลาสติกปิดมิดชิดได้ 5-7 วัน *** แนะนำให้ใส่กล่องพลาสติกปิดมิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ***	วิธีการเสิร์ฟ : นำออกจากตู้แช่แข็ง นำมาวางในตู้แช่เย็นอุณหภูมิ 3-5 °C ประมาณ 2-3 ชม. พร้อมเสิร์ฟ
3	Orange Cake เค้กส้ม (FC1-0005)	Size : 3 ปอนด์ ขนาดบรรจุ: 5 ชั้น / กล่อง		650.-	การเก็บรักษา : การเก็บรักษา : • Frozen อุณหภูมิ -18 °C เก็บได้ 30 วัน(แยกอุณหภูมิต่าง) • Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บในตู้แช่แข็งปกติได้ 3 วัน • Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บใส่กล่องพลาสติกปิดมิดชิดได้ 5-7 วัน *** แนะนำให้ใส่กล่องพลาสติกปิดมิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ***	วิธีการเสิร์ฟ : นำออกจากตู้แช่แข็ง นำมาวางในตู้แช่เย็นอุณหภูมิ 3-5 °C ประมาณ 2-3 ชม. พร้อมเสิร์ฟ
4	Blueberry Cheese pie บลูเบอร์รี่ชีสพาย (FC1-0004)	Size : 3 ปอนด์ ขนาดบรรจุ: 5 ชั้น / กล่อง		650.-	การเก็บรักษา : การเก็บรักษา : • Frozen อุณหภูมิ -18 °C เก็บได้ 30 วัน(แยกอุณหภูมิต่าง) • Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บในตู้แช่แข็งปกติได้ 3 วัน • Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บใส่กล่องพลาสติกปิดมิดชิดได้ 5-7 วัน *** แนะนำให้ใส่กล่องพลาสติกปิดมิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ***	วิธีการเสิร์ฟ : นำออกจากตู้แช่แข็ง นำมาวางในตู้แช่เย็นอุณหภูมิ 3-5 °C ประมาณ 3-4 ชม. พร้อมเสิร์ฟ

OMB PRODUCT CATALOG 2026-2027

รายการสินค้า พร้อมรายละเอียดและราคาขายส่ง



No	Product	Weight	Pictures	Price	Shelf life	วิธีการเตรียม สินค้าก่อนเสิร์ฟ
POUND CAKE						
5	New York Cheese Cake นิวยอร์กชีสเค้ก (FC1-0001)	Size : 3 ปอนด์ ขนาดบรรจุ: 5 ชิ้น / กล่อง		650.-	การเก็บรักษา : การเก็บรักษา : • Frozen อุณหภูมิ -18 °C เก็บได้ 30 วัน(แยกอุณหภูมิต่าง) • Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บในตู้แช่ปกติได้ 3 วัน • Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บในตู้แช่ช่องแช่แข็งปกติได้ 5-7 วัน *** แนะนำให้ใส่กล่องพลาสติกปิดมิดชิด เพื่อป้องกันปฏิกิริยาการขึ้นฝ้ากับสินค้าโดยตรง ***	วิธีการเสิร์ฟ : นำออกจากตู้แช่แข็ง นำมาวางในตู้แช่เย็นอุณหภูมิ 3-5 °C ประมาณ 2-3 ชม. พร้อมเสิร์ฟ
6	Basque Burnt Cheesecake ชีสเค้กหน้าไหม้ (FC1-0010)	Size : 3 ปอนด์ ขนาดบรรจุ: 5 ชิ้น / กล่อง		650.-	การเก็บรักษา : การเก็บรักษา : • Frozen อุณหภูมิ -18 °C เก็บได้ 30 วัน(แยกอุณหภูมิต่าง) • Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บในตู้แช่ปกติได้ 3 วัน • Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บในตู้แช่ช่องแช่แข็งปกติได้ 5-7 วัน *** แนะนำให้ใส่กล่องพลาสติกปิดมิดชิด เพื่อป้องกันปฏิกิริยาการขึ้นฝ้ากับสินค้าโดยตรง ***	วิธีการเสิร์ฟ : นำออกจากตู้แช่แข็ง นำมาวางในตู้แช่เย็นอุณหภูมิ 3-5 °C ประมาณ 2-3 ชม. พร้อมเสิร์ฟ
7	Chocolate Cake เค้กช็อกโกแลต (FC1-0009)	Size : 3 ปอนด์ ขนาดบรรจุ: 5 ชิ้น / กล่อง		750.-	การเก็บรักษา : การเก็บรักษา : • Frozen อุณหภูมิ -18 °C เก็บได้ 30 วัน(แยกอุณหภูมิต่าง) • Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บในตู้แช่ปกติได้ 3 วัน • Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บในตู้แช่ช่องแช่แข็งปกติได้ 5-7 วัน *** แนะนำให้ใส่กล่องพลาสติกปิดมิดชิด เพื่อป้องกันปฏิกิริยาการขึ้นฝ้ากับสินค้าโดยตรง ***	วิธีการเสิร์ฟ : นำออกจากตู้แช่แข็ง นำมาวางในตู้แช่เย็นอุณหภูมิ 3-5 °C ประมาณ 2-3 ชม. พร้อมเสิร์ฟ
8	Red Velvet Cake เรดเวลเวท (FC1-0013)	Size : 3 ปอนด์ ขนาดบรรจุ: 5 ชิ้น / กล่อง		800.-	การเก็บรักษา : การเก็บรักษา : • Frozen อุณหภูมิ -18 °C เก็บได้ 30 วัน(แยกอุณหภูมิต่าง) • Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บในตู้แช่ปกติได้ 3 วัน • Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บในตู้แช่ช่องแช่แข็งปกติได้ 5-7 วัน *** แนะนำให้ใส่กล่องพลาสติกปิดมิดชิด เพื่อป้องกันปฏิกิริยาการขึ้นฝ้ากับสินค้าโดยตรง ***	วิธีการเสิร์ฟ : นำออกจากตู้แช่แข็ง นำมาวางในตู้แช่เย็นอุณหภูมิ 3-5 °C ประมาณ 3-4 ชม. พร้อมเสิร์ฟ

OMB PRODUCT CATALOG 2026-2027

รายการสินค้า พร้อมรายละเอียดและราคาขายส่ง



No	Product	Weight	Pictures	Price	Shelf life	วิธีการเตรียม สินค้าก่อนเสิร์ฟ
POUND CAKE						
9	Caramel macadamia cake คาราเมล แมคคาเดเมีย (FC1-0008)	Size : 3 ปอนด์ ขนาดบรรจุ: 5 ชั้น / กล่อง		800.-	การเก็บรักษา : การเก็บรักษา : ● Frozen อุณหภูมิ -18 °C เก็บได้ 30 วัน(แยกอุณหภูมิต่าง) ● Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บในตู้แช่ปกติได้ 3 วัน ● Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บในตู้แช่ช่องแช่แข็งปกติได้ 5-7 วัน *** แนะนำให้ใส่กล่องพลาสติกปิดฝามิดชิด เพื่อป้องกันปฏิกิริยาการขึ้น黴กับสินค้าโดยตรง ***	วิธีการเสิร์ฟ : นำออกจากตู้แช่แข็ง นำมาวางในตู้แช่เย็นอุณหภูมิ 3-5 °C ประมาณ 2-3 ชม. พร้อมเสิร์ฟ
10	Strawberry Cheese pie สตรอว์เบอร์รี่ชีสพาย **ไม่รวมสตรอว์เบอร์รี่ตกแต่ง** (FC1-0014)	Size : 3 ปอนด์ ขนาดบรรจุ: 5 ชั้น / กล่อง		650.-	การเก็บรักษา : การเก็บรักษา : ● Frozen อุณหภูมิ -18 °C เก็บได้ 30 วัน(แยกอุณหภูมิต่าง) ● Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บในตู้แช่ปกติได้ 3 วัน ● Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บในตู้แช่ช่องแช่แข็งปกติได้ 5-7 วัน *** แนะนำให้ใส่กล่องพลาสติกปิดฝามิดชิด เพื่อป้องกันปฏิกิริยาการขึ้น黴กับสินค้าโดยตรง ***	วิธีการเสิร์ฟ : นำออกจากตู้แช่แข็ง นำมาวางในตู้แช่เย็นอุณหภูมิ 3-5 °C ประมาณ 2-3 ชม. พร้อมเสิร์ฟ
11	Black forest cake แบล็คฟอเรสต์เค้ก (FC1-0015)	Size : 3 ปอนด์ ขนาดบรรจุ: 5 ชั้น / กล่อง		800.-	การเก็บรักษา : การเก็บรักษา : ● Frozen อุณหภูมิ -18 °C เก็บได้ 30 วัน(แยกอุณหภูมิต่าง) ● Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บในตู้แช่ปกติได้ 3 วัน ● Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บในตู้แช่ช่องแช่แข็งปกติได้ 5-7 วัน *** แนะนำให้ใส่กล่องพลาสติกปิดฝามิดชิด เพื่อป้องกันปฏิกิริยาการขึ้น黴กับสินค้าโดยตรง ***	วิธีการเสิร์ฟ : นำออกจากตู้แช่แข็ง นำมาวางในตู้แช่เย็นอุณหภูมิ 3-5 °C ประมาณ 2-3 ชม. พร้อมเสิร์ฟ
12	Toffee Cake ท็อฟฟีเค้ก (FC1-0002)	Size : 3 ปอนด์ ขนาดบรรจุ: 5 ชั้น / กล่อง		800.-	การเก็บรักษา : การเก็บรักษา : ● Frozen อุณหภูมิ -18 °C เก็บได้ 30 วัน(แยกอุณหภูมิต่าง) ● Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บในตู้แช่ปกติได้ 3 วัน ● Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บในตู้แช่ช่องแช่แข็งปกติได้ 5-7 วัน *** แนะนำให้ใส่กล่องพลาสติกปิดฝามิดชิด เพื่อป้องกันปฏิกิริยาการขึ้น黴กับสินค้าโดยตรง ***	วิธีการเสิร์ฟ : นำออกจากตู้แช่แข็ง นำมาวางในตู้แช่เย็นอุณหภูมิ 3-5 °C ประมาณ 3-4 ชม. พร้อมเสิร์ฟ

OMB PRODUCT CATALOG 2026-2027

รายการสินค้า พร้อมรายละเอียดและราคาขายส่ง



No	Product	Weight	Pictures	Price	Shelf life	วิธีการเตรียม สินค้าก่อนเสิร์ฟ
POUND CAKE						
13	Matcha Basque Burnt Cheese Cake มีกะหน้าไหม้ (FC1-0023)	Size : 3 ปอนด์ ขนาดบรรจุ: 5 ชิ้น / กล่อง		700.-	การเก็บรักษา : การเก็บรักษา : • Frozen อุณหภูมิ -18 °C เก็บได้ 30 วัน(แยกอุณหภูมิต่าง) • Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บในตู้แช่ปกติได้ 3 วัน • Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บในตู้แช่ช่องพาสดักปิดมิดชิดได้ 5-7 วัน *** แนะนำให้ใส่กล่องพาสดักปิดมิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ***	วิธีการเสิร์ฟ : นำออกจากตู้แช่แข็ง นำมาวางในตู้แช่เย็นอุณหภูมิ 3-5 °C ประมาณ 2-3 ชม. พร้อมเสิร์ฟ
14	Chocolate Basque Burnt Cheese Cake ช็อกโกแลตหน้าไหม้ (FC1-0022)	Size : 3 ปอนด์ ขนาดบรรจุ: 5 ชิ้น / กล่อง		770.-	การเก็บรักษา : การเก็บรักษา : • Frozen อุณหภูมิ -18 °C เก็บได้ 30 วัน(แยกอุณหภูมิต่าง) • Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บในตู้แช่ปกติได้ 3 วัน • Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บในตู้แช่ช่องพาสดักปิดมิดชิดได้ 5-7 วัน *** แนะนำให้ใส่กล่องพาสดักปิดมิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ***	วิธีการเสิร์ฟ : นำออกจากตู้แช่แข็ง นำมาวางในตู้แช่เย็นอุณหภูมิ 3-5 °C ประมาณ 2-3 ชม. พร้อมเสิร์ฟ
15	Carrot Cake แครอทเค้ก (FC1-0003)	Size : 3 ปอนด์ ขนาดบรรจุ: 5 ชิ้น / กล่อง		700.-	การเก็บรักษา : การเก็บรักษา : • Frozen อุณหภูมิ -18 °C เก็บได้ 30 วัน(แยกอุณหภูมิต่าง) • Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บในตู้แช่ปกติได้ 3 วัน • Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บในตู้แช่ช่องพาสดักปิดมิดชิดได้ 5-7 วัน *** แนะนำให้ใส่กล่องพาสดักปิดมิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ***	วิธีการเสิร์ฟ : นำออกจากตู้แช่แข็ง นำมาวางในตู้แช่เย็นอุณหภูมิ 3-5 °C ประมาณ 2-3 ชม. พร้อมเสิร์ฟ
16	Banana Cream Cheese Cake เค้กกล้วยหอมครีมชีส (FC1-0019)	Size : 3 ปอนด์ ขนาดบรรจุ: 5 ชิ้น / กล่อง		550.-	การเก็บรักษา : การเก็บรักษา : • Frozen อุณหภูมิ -18 °C เก็บได้ 30 วัน(แยกอุณหภูมิต่าง) • Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บในตู้แช่ปกติได้ 3 วัน • Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บในตู้แช่ช่องพาสดักปิดมิดชิดได้ 5-7 วัน *** แนะนำให้ใส่กล่องพาสดักปิดมิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ***	วิธีการเสิร์ฟ : นำออกจากตู้แช่แข็ง นำมาวางในตู้แช่เย็นอุณหภูมิ 3-5 °C ประมาณ 3-4 ชม. พร้อมเสิร์ฟ

OMB PRODUCT CATALOG 2026-2027

รายการสินค้า พร้อมรายละเอียดและราคาขายส่ง



No	Product	Weight	Pictures	Price	Shelf life	วิธีการเตรียม สินค้าก่อนเสิร์ฟ
POUND CAKE						
13	Lemon Cheese Pie เลมอนชีสพาย (FC1-0021)	Size : 3 ปอนด์ ขนาดบรรจุ: 5 ชั้น / กล่อง		700.-	การเก็บรักษา : การเก็บรักษา : • Frozen อุณหภูมิ -18 °C เก็บได้ 30 วัน(แยกอุณหภูมิต่าง) • Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บในตู้แช่ปกติได้ 3 วัน • Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บใส่กล่องพลาสติกปิดมิดชิดได้ 5-7 วัน *** แนะนำให้ใส่กล่องพลาสติกปิดมิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ***	วิธีการเสิร์ฟ : นำออกจากตู้แช่แข็ง นำมาวางในตู้แช่เย็นอุณหภูมิ 3-5 °C ประมาณ 2-3 ชม. พร้อมเสิร์ฟ



OMB PRODUCT CATALOG 2026-2027

รายการสินค้า พร้อมรายละเอียดและราคาขายส่ง



No	Product	Weight	Pictures	Price	Shelf life	วิธีการเตรียม สินค้าก่อนเสิร์ฟ
SNACK (ขนมกระปุก)						
1	Mini Scone มินิสโคน (FK5-0001)	Size : S		65.-	การเก็บรักษา : เก็บได้ 60 วัน (นับจากวันที่ผลิต) เก็บให้พ้นแสงแดดและไอน้ำชื้น สามารถเก็บได้ในอุณหภูมิห้อง *เมื่อเปิดแล้วควรปิดฝาให้แน่น เพื่อไม่ให้อากาศและความชื้นเข้าด้านใน	*** สามารถนำไปติดสติ๊กเกอร์โลโก้แบรนด์ของทางร้านได้ ***
2	Brownie Brittle บราวน์ชี้ออกโกแลต (FK5-0002)	Size : S		65.-	การเก็บรักษา : เก็บได้ 60 วัน (นับจากวันที่ผลิต) เก็บให้พ้นแสงแดดและไอน้ำชื้น สามารถเก็บได้ในอุณหภูมิห้อง *เมื่อเปิดแล้วควรปิดฝาให้แน่น เพื่อไม่ให้อากาศและความชื้นเข้าด้านใน	*** สามารถนำไปติดสติ๊กเกอร์โลโก้แบรนด์ของทางร้านได้ ***
3	Bread Stick (Original) ขนมปังแท่งรสต้นตำรับ (FK1-0002)	Size : S		65.-	การเก็บรักษา : เก็บได้ 60 วัน (นับจากวันที่ผลิต) เก็บให้พ้นแสงแดดและไอน้ำชื้น สามารถเก็บได้ในอุณหภูมิห้อง *เมื่อเปิดแล้วควรปิดฝาให้แน่น เพื่อไม่ให้อากาศและความชื้นเข้าด้านใน	*** สามารถนำไปติดสติ๊กเกอร์โลโก้แบรนด์ของทางร้านได้ ***
4	Bread Stick (Bacon) ขนมปังแท่งรสเบคอน (FK1-0001)	Size : S		65.-	การเก็บรักษา : เก็บได้ 60 วัน (นับจากวันที่ผลิต) เก็บให้พ้นแสงแดดและไอน้ำชื้น สามารถเก็บได้ในอุณหภูมิห้อง *เมื่อเปิดแล้วควรปิดฝาให้แน่น เพื่อไม่ให้อากาศและความชื้นเข้าด้านใน	*** สามารถนำไปติดสติ๊กเกอร์โลโก้แบรนด์ของทางร้านได้ ***

OMB PRODUCT CATALOG 2026-2027

รายการสินค้า พร้อมรายละเอียดและราคาขายส่ง



No	Product	Weight	Pictures	Price	Shelf life	วิธีการเตรียม สินค้าก่อนเสิร์ฟ
SNACK (ขนมกระปุก)						
5	Butter Cookie คุกกี้เนย (FK3-0001)	Size : S		82.-	การเก็บรักษา : เก็บได้ 60 วัน (นับจากวันที่ผลิต) เก็บให้พ้นแสงแดดและน้ำอับชื้น สามารถเก็บได้ในอุณหภูมิห้อง *เมื่อเปิดแล้วควรปิดฝาให้แน่น เพื่อให้อากาศและความชื้นเข้าด้านใน	*** สามารถนำไปติดสติ๊กเกอร์โลโก้แบรนด์ของทางร้านได้ ***
6	Coffee Cookie คุกกี้กาแฟ (FK3-0002)	Size : S		66.-	การเก็บรักษา : เก็บได้ 60 วัน (นับจากวันที่ผลิต) เก็บให้พ้นแสงแดดและน้ำอับชื้น สามารถเก็บได้ในอุณหภูมิห้อง *เมื่อเปิดแล้วควรปิดฝาให้แน่น เพื่อให้อากาศและความชื้นเข้าด้านใน	*** สามารถนำไปติดสติ๊กเกอร์โลโก้แบรนด์ของทางร้านได้ ***
7	Caramel Crispy Bread ขนมปังกรอบคาราเมล (FK2-0001)	Size : S		65.-	การเก็บรักษา : เก็บได้ 60 วัน (นับจากวันที่ผลิต) เก็บให้พ้นแสงแดดและน้ำอับชื้น สามารถเก็บได้ในอุณหภูมิห้อง *เมื่อเปิดแล้วควรปิดฝาให้แน่น เพื่อให้อากาศและความชื้นเข้าด้านใน	*** สามารถนำไปติดสติ๊กเกอร์โลโก้แบรนด์ของทางร้านได้ ***
8	Sour Cream Crispy Bread ขนมปังกรอบซาวครีม (FK2-0003)	Size : S		55.-	การเก็บรักษา : เก็บได้ 60 วัน (นับจากวันที่ผลิต) เก็บให้พ้นแสงแดดและน้ำอับชื้น สามารถเก็บได้ในอุณหภูมิห้อง *เมื่อเปิดแล้วควรปิดฝาให้แน่น เพื่อให้อากาศและความชื้นเข้าด้านใน	*** สามารถนำไปติดสติ๊กเกอร์โลโก้แบรนด์ของทางร้านได้ ***

OMB PRODUCT CATALOG 2026-2027

รายการสินค้า พร้อมรายละเอียดและราคาขายส่ง



No	Product	Weight	Pictures	Price	Shelf life	วิธีการเตรียม สินค้าก่อนเสิร์ฟ
SNACK (ขนมกระปุก)						
9	Spicy Sea Food Crispy Bread ขนมปังกรอบรสโปรทชีสเผ็ด (FK2-0002)	Size : S		55.-	การเก็บรักษา : เก็บได้ 60 วัน (นับจากวันที่ผลิต) เก็บให้พ้นแสงแดดและไม่อับชื้น สามารถเก็บได้ในอุณหภูมิห้อง *เมื่อเปิดแล้วควรปิดฝาให้แน่น เพื่อไม่ให้อากาศและความชื้นเข้าด้านใน	*** สามารถนำไปติดคัตติ้งเกอร์โลโก้แบรนด์ของทางร้านได้ ***
10	Original Crispy Croissant ครัวซองต์กรอบออริจินอล (FK4-0002)	Size : S		65.-	การเก็บรักษา : เก็บได้ 60 วัน (นับจากวันที่ผลิต) เก็บให้พ้นแสงแดดและไม่อับชื้น สามารถเก็บได้ในอุณหภูมิห้อง *เมื่อเปิดแล้วควรปิดฝาให้แน่น เพื่อไม่ให้อากาศและความชื้นเข้าด้านใน	*** สามารถนำไปติดคัตติ้งเกอร์โลโก้แบรนด์ของทางร้านได้ ***
11	Caramel Crispy Croissant ครัวซองต์กรอบคาราเมล (FK4-0001)	Size : S		65.-	การเก็บรักษา : เก็บได้ 60 วัน (นับจากวันที่ผลิต) เก็บให้พ้นแสงแดดและไม่อับชื้น สามารถเก็บได้ในอุณหภูมิห้อง *เมื่อเปิดแล้วควรปิดฝาให้แน่น เพื่อไม่ให้อากาศและความชื้นเข้าด้านใน	*** สามารถนำไปติดคัตติ้งเกอร์โลโก้แบรนด์ของทางร้านได้ ***
12	Mini Chocolate Chip Cookies มินิคุกกี้ช็อกโกแลตชิพ (FK3-0003)	Size : S		82.-	การเก็บรักษา : เก็บได้ 60 วัน (นับจากวันที่ผลิต) เก็บให้พ้นแสงแดดและไม่อับชื้น สามารถเก็บได้ในอุณหภูมิห้อง *เมื่อเปิดแล้วควรปิดฝาให้แน่น เพื่อไม่ให้อากาศและความชื้นเข้าด้านใน	*** สามารถนำไปติดคัตติ้งเกอร์โลโก้แบรนด์ของทางร้านได้ ***

OMB PRODUCT CATALOG 2026-2027

รายการสินค้า พร้อมรายละเอียดและราคาขายส่ง



No	Product	Weight	Pictures	Price	Shelf life	วิธีการเตรียม สินค้าก่อนเสิร์ฟ
SOFT COOKIES						
1	Double Chocolate Soft Cookies คุกกี้เนยดับเบิ้ลช็อกโกแลต ** ขึ้นต่ำ 30 ซีน ** สามารถคละได้ 2 รสชาติ (รสชาติละ 15 ซีน) (FB7-0001)	Size : 55-60 g.		45.-	การเก็บรักษา : • Frozen อุณหภูมิ -18 °C เก็บได้ 30 วัน • Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บในตู้แช่ปกติได้ 5-7 วัน	ขึ้นต่ำ 30 ซีน สามารถคละได้ 2 รสชาติ (รสชาติละ 15 ซีน) การเก็บรักษา : • Frozen อุณหภูมิ -18 °C เก็บได้ 30 วัน • Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บในตู้แช่ปกติได้ 5-7 วัน
2	Chocolate Chip Soft Cookies คุกกี้เนยช็อกโกแลตชิพ ** ขึ้นต่ำ 30 ซีน ** สามารถคละได้ 2 รสชาติ (รสชาติละ 15 ซีน) (FB7-0002)	Size : 50-55 g.		45.-	การเก็บรักษา : • Frozen อุณหภูมิ -18 °C เก็บได้ 30 วัน • Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บในตู้แช่ปกติได้ 5-7 วัน	ขึ้นต่ำ 30 ซีน สามารถคละได้ 2 รสชาติ (รสชาติละ 15 ซีน) การเก็บรักษา : • Frozen อุณหภูมิ -18 °C เก็บได้ 30 วัน • Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บในตู้แช่ปกติได้ 5-7 วัน



OMB PRODUCT CATALOG 2026-2027

รายการสินค้า พร้อมรายละเอียดและราคาขายส่ง



No	Product	Weight	Pictures	Price	Shelf life	วิธีการเตรียม สินค้าก่อนเสิร์ฟ
FILLING						
1	Spinach cheese ผักโขมอบชีส *** พร้อมชีสเบิร์น (FF1-0001)	500g.		350.-	การเก็บรักษา : แช่เย็น ได้ 1 เดือน -18 องศา การเก็บรักษา : chilled เก็บได้ 7 วัน	ไอเดียทำเมนู: Croissant , Panini, Timbering, pie
2	Spicy mayo สไปซี่มายโอ (FF1-0003)	500g.		225.-	การเก็บรักษา : แช่เย็น ได้ 1 เดือน -18 องศา การเก็บรักษา : chilled เก็บได้ 7 วัน	ไอเดียทำเมนู: Croissant , sandwich , Panini, Timbering
3	Tuna Sauce ทูน่า (FF1-0004)	500g.		250.-	การเก็บรักษา : แช่เย็น ได้ 1 เดือน -18 องศา การเก็บรักษา : chilled เก็บได้ 7 วัน	ไอเดียทำเมนู: Croissant , Panini, Timbering, pie
4	Truffle Cream Sauce ครีมเห็ดทรัฟเฟิล (FF1-0002)	500g.		350.-	การเก็บรักษา : แช่เย็น ได้ 1 เดือน -18 องศา การเก็บรักษา : chilled เก็บได้ 7 วัน	ไอเดียทำเมนู: Croissant , sandwich , Panini, Timbering

OMB PRODUCT CATALOG 2026-2027

รายการสินค้า พร้อมรายละเอียดและราคาขายส่ง



No	Product	Weight	Pictures	Price	Shelf life	วิธีการเตรียม สินค้าก่อนเสิร์ฟ
FILLING						
5	Ebiko & Crab Stick Mayo Sauce ปูอัดไข่กุ้งซอสมายโอ (FF1-0005)	500g.		250.-	การเก็บรักษา : พรีซ์ ได้ 1 เดือน -18 องศา การเก็บรักษา : chilled เก็บได้ 7 วัน	ไอเดียทำเบเกอรี่: Croissant , sandwich , Panini, Timbering
6	Caramel Sauce ซอสคาราเมล (FF1-0009)	500g.		200.-	การเก็บรักษา : พรีซ์ ได้ 1 เดือน -18 องศา การเก็บรักษา : chilled เก็บได้ 7 วัน	น้ำหนัสด่อเสิร์ฟโดยประมาณ: 50 g.
7	Hokkaido Cream ครีมฮอกไกโด (FF1-0007)	500g.		180.-	การเก็บรักษา : พรีซ์ ได้ 1 เดือน -18 องศา การเก็บรักษา : chilled เก็บได้ 7 วัน	น้ำหนัสด่อเสิร์ฟโดยประมาณ: 60 g.
8	Coconut Sauce ซอสมะพร้าว (FF1-0010)	500g.		200.-	การเก็บรักษา : พรีซ์ ได้ 1 เดือน -18 องศา การเก็บรักษา : chilled เก็บได้ 7 วัน	

OMB PRODUCT CATALOG 2026-2027

รายการสินค้า พร้อมรายละเอียดและราคาขายส่ง



No	Product	Weight	Pictures	Price	Shelf life	วิธีการเตรียม สินค้าก่อนเสิร์ฟ
FILLING						
9	Strawberry Jam แยมสตรอเบอร์รี่ (FF1-0008)	500g.		200.-	การเก็บรักษา : ฟรียได้ 1 เดือน -18 องศา การเก็บรักษา : chilled เก็บได้ 7 วัน	*** สามารถนำไปติดสติ๊กเกอร์โลโก้แบรนด์ของทางร้านได้ ***
10	Mix berry Jam แยมมิกซ์เบอร์รี่ (FF1-0011)	500g.		200.-	การเก็บรักษา : ฟรียได้ 1 เดือน -18 องศา การเก็บรักษา : chilled เก็บได้ 7 วัน	น้ำหนักต่อเสิร์ฟโดยประมาณ: 70 g.



เงื่อนไขการสั่งซื้อสินค้า :

- ยอดขั้นต่ำ 3,000 บาท / บิล (ได้ราคาขายส่ง)
- สินค้าสามารถเคลียร์สินค้าได้ทั้งเค็กและเบเกอรี่ ขึ้นต่ำแบบละ 5 ชิ้น
- เค็กปอนด์ 1 วง ตัดแบ่ง 10 ชิ้น สามารถเคลียร์ได้ 2 รสชาติ (รสชาติละ 5 ชิ้น)
- สั่งขนมล่วงหน้า อย่างน้อย 3 วัน (ไม่มีรอบส่งวันอาทิตย์, วันจันทร์)
- ครีวชองต์ 90 ก. กล่องบรรจุ 12 ชิ้น สามารถเคลียร์ได้ 2 รสชาติ (รสชาติละ 6 ชิ้น)
- ครีวชองต์ 70 ก. กล่องบรรจุ 18 ชิ้น สามารถเคลียร์ได้ 2 รสชาติ (รสชาติละ 9 ชิ้น)
- หลังจากทางร้านสั่งออเดอร์ ทางบริษัทจะส่งใบสรุปออเดอร์ และราคาสินค้า เพื่อให้ทางร้านชำระเงินก่อนจัดส่ง

ตารางรอบสั่งซื้อและรอบจัดส่ง :

สั่งสินค้านำล่วงหน้า **อย่างน้อย 3 วัน** (ไม่มีรอบจัดส่งวันอาทิตย์ และ วันจันทร์)

- รอบสั่ง วันจันทร์ (ก่อน 15:00 น.) > จัดส่ง วันพฤหัสบดี
- รอบสั่ง วันอังคาร (ก่อน 15:00 น.) > จัดส่ง วันศุกร์
- รอบสั่ง วันพุธ (ก่อน 15:00 น.) > จัดส่ง วันเสาร์
- รอบสั่ง วันพฤหัสบดี / วันศุกร์ (ก่อน 15:00 น.) > จัดส่ง อังคาร
- รอบสั่ง วันเสาร์ (ก่อน 15:00 น.) > จัดส่ง วันพุธ

