



PRODUCT CATALOG 2026-2027

รายการสินค้า พร้อมรายละเอียดและราคาขายส่ง

OMB PRODUCT CATALOG 2026-2027

รายการสินค้า พร้อมรายละเอียดและราคาขายส่ง



No	Product	Weight	Pictures	Price/ Piece	Shelf life	วิธีการเตรียมสินค้าก่อนเสิร์ฟ
CROISSANT						
1	Ham & Cheese Croissant ครัวซองต์ แฮมแอนด์ชีส	FB2-0050 ขนาด 70 กรัม : น้ำหนักรวม 125 กรัม		66.-	การเก็บรักษา : แยกส่วนประกอบ Frozen อุณหภูมิ -18 °C - แป้งครัวซองต์เก็บได้ 60 วัน - ภาชนะชีสเก็บได้ 30 วัน - ปาร์สแฮมเก็บได้ 14 วัน *** แนะนำให้แช่ด้วยพลาสติกใสทนอาหาร ใส่กล่องพลาสติกปิดฝาปิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ***	วิธีการเสิร์ฟ : 1.อุ่นแป้งครัวซองต์, ชีส และปาร์สแฮม ในเตาอบ อุณหภูมิ 180 °C เวลา 4-6 นาที 2.นำมาใส่ผักสดตามต้องการ พร้อมเสิร์ฟ ** ห้ามอุ่นด้วยไมโครเวฟ เพราะสินค้าเหนียวไม่กรอบ **
		FB2-0007 ขนาด 90 กรัม : น้ำหนักรวม 175 กรัม		77.-		
2	Cheddar Cheese Croissant ครัวซองต์เชดดาร์ชีส	FB2-0054 ขนาด 70 กรัม : น้ำหนักรวม 115 กรัม		55.-	การเก็บรักษา : แยกส่วนประกอบ Frozen อุณหภูมิ -18 °C - แป้งครัวซองต์เก็บได้ 60 วัน - เชดดาร์ชีสเก็บได้ 30 วัน *** แนะนำให้แช่ด้วยพลาสติกใสทนอาหาร ใส่กล่องพลาสติกปิดฝาปิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ***	วิธีการเสิร์ฟ : 1.อุ่นแป้งครัวซองต์และชีสในเตาอบ อุณหภูมิ 180 °C เวลา 4-6 นาที 2.นำมาใส่ผักสดตามต้องการ พร้อมเสิร์ฟ ** ห้ามอุ่นด้วยไมโครเวฟ เพราะสินค้าเหนียวไม่กรอบ **
		FB2-0008 ขนาด 90 กรัม : น้ำหนักรวม 155 กรัม		66.-		
3	Spinach & Cheese Croissant ครัวซองต์ ผักโขมอบชีส	FB2-0045 ขนาด 70 กรัม : น้ำหนักรวม 115 กรัม		66.-	การเก็บรักษา : แยกส่วนประกอบ Frozen อุณหภูมิ -18 °C - แป้งครัวซองต์เก็บได้ 60 วัน - ไข่ผักโขมอบชีสเก็บได้ 30 วัน ประกอบแล้ว Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บได้ 3 วัน *** แนะนำให้แช่ด้วยพลาสติกใสทนอาหาร ใส่กล่องพลาสติกปิดฝาปิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ***	วิธีการเสิร์ฟ : 1.อุ่นแป้งครัวซองต์ในเตาอบ อุณหภูมิ 180 °C เวลา 4-6 นาที 2.อุ่นไข่ผักโขมอบชีส ด้วยไมโครเวฟ เวลา 20-30 วินาที 3.นำใส่ภาชนะประกอบกับแป้ง พร้อมเสิร์ฟ *กรณีประกอบหน้าแล้ว นำออกจากช่องเย็น ให้อุ่นทิ้งขึ้นในเตาอบ อุณหภูมิ 180 °C เวลา 4-6 นาที ** ห้ามอุ่นด้วยไมโครเวฟ เพราะสินค้าเหนียวไม่กรอบ **
		FB2-0006 ขนาด 90 กรัม : น้ำหนักรวม 165 กรัม		77.-		
4	Chicken Massaman Croissant ครัวซองต์ มัสมันไก่	FB2-0012 ขนาด 90 กรัม : น้ำหนักรวม 165 กรัม		88.-	การเก็บรักษา : แยกส่วนประกอบ Frozen อุณหภูมิ -18 °C - แป้งครัวซองต์เก็บได้ 60 วัน - มัสมันไก่เก็บได้ 14 วัน ประกอบแล้ว Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บได้ 3 วัน *** แนะนำให้แช่ด้วยพลาสติกใสทนอาหาร ใส่กล่องพลาสติกปิดฝาปิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ***	วิธีการเสิร์ฟ : 1.อุ่นแป้งครัวซองต์ในเตาอบ อุณหภูมิ 180 °C เวลา 4-6 นาที 2.อุ่นไส้หมั่นไก่ด้วยไมโครเวฟ อุณหภูมิ 180 °C เวลา 20-30 วินาที 3.นำใส่ภาชนะประกอบกับแป้ง พร้อมเสิร์ฟ *กรณีประกอบหน้าแล้ว นำออกจากช่องเย็น ให้อุ่นทิ้งขึ้นในเตาอบ อุณหภูมิ 180 °C เวลา 4-6 นาที ** ห้ามอุ่นด้วยไมโครเวฟ เพราะสินค้าเหนียวไม่กรอบ **

OMB PRODUCT CATALOG 2026-2027

รายการสินค้า พร้อมรายละเอียดและราคาขายส่ง



No	Product	Weight	Pictures	Price/ Piece	Shelf life	วิธีการเตรียมสินค้าก่อนเสิร์ฟ
CROISSANT						
5	Golden Butter Croissant ครัวซองต์เนยสด	FB2-0015 ขนาด 70 กรัม		40.-	การเก็บรักษา : - แช่แข็ง (Frozen) อุณหภูมิ -18 °C ระยะเวลา 60 วัน - แช่เย็น (Chill) อุณหภูมิ 3-5 °C ระยะเวลา 3-5 วัน *** แนะนำให้แช่แข็งด้วยพลาสติกใสทนอุณหภูมิ ใส่กล่องพลาสติกปิดฝาปิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ***	วิธีการเสิร์ฟ : 1. กรณีเพิ่งนำออกจากตู้แช่เย็น นำอุ่นในไมโครเวฟ 10 วินาที (ก่อนนำเข้าเตาอบ) 2. นำมาอบต่อด้วยเตาอบ อุณหภูมิ 180 °C เวลา 4-6 นาที ** หากต้องการใส่ไส้ควรหั่นหรือผ่าสินค้าก่อนอุ่น เพื่อไม่ให้สินค้าเสียรูปทรง **
		FB2-0018 ขนาด 90 กรัม		50.-		
6	Almond Croissant ครัวซองต์อัลมอนด์	FB2-0038 ขนาด 70 กรัม น้ำหนักรวม 85 กรัม		65.-	การเก็บรักษา : - แช่แข็ง (Frozen) อุณหภูมิ -18 °C ระยะเวลา 60 วัน - แช่เย็น (Chill) อุณหภูมิ 3-5 °C ระยะเวลา 3-5 วัน *** แนะนำให้แช่แข็งด้วยพลาสติกใสทนอุณหภูมิ ใส่กล่องพลาสติกปิดฝาปิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ***	วิธีการเสิร์ฟ : 1. กรณีเพิ่งนำออกจากตู้แช่เย็น นำอุ่นในไมโครเวฟ 10-15 วินาที 2. นำมาอบต่อด้วยเตาอบ อุณหภูมิ 180 °C เวลา 4-6 นาที 3. สามารถทานเย็นได้ตามความต้องการของลูกค้า
		FB2-0003 ขนาด 90 กรัม น้ำหนักรวม 120 กรัม		75.-		
7	Almond Chocolate Croissant ครัวซองต์อัลมอนด์ ช็อกโกแลต	FB2-0039 ขนาด 70 กรัม น้ำหนักรวม 85 กรัม		66.-	การเก็บรักษา : - แช่แข็ง (Frozen) อุณหภูมิ -18 °C ระยะเวลา 60 วัน - แช่เย็น (Chill) อุณหภูมิ 3-5 °C ระยะเวลา 3-5 วัน *** แนะนำให้แช่แข็งด้วยพลาสติกใสทนอุณหภูมิ ใส่กล่องพลาสติกปิดฝาปิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ***	วิธีการเสิร์ฟ : 1. กรณีเพิ่งนำออกจากตู้แช่เย็น นำอุ่นในไมโครเวฟ 10-15 วินาที 2. นำมาอบต่อด้วยเตาอบ อุณหภูมิ 180 °C เวลา 4-6 นาที 3. สามารถทานเย็นได้ตามความต้องการของลูกค้า
		FB2-0004 ขนาด 90 กรัม		77.-		
8	Rocher Croissant ครัวซองต์โรเชอร์	FB2-0019 ขนาด 70 กรัม น้ำหนักรวม 150 กรัม		66.-	การเก็บรักษา : - แช่แข็ง (Frozen) อุณหภูมิ -18 °C ระยะเวลา 60 วัน - แช่เย็น (Chill) อุณหภูมิ 3-5 °C ระยะเวลา 3-5 วัน *** แนะนำให้แช่แข็งด้วยพลาสติกใสทนอุณหภูมิ ใส่กล่องพลาสติกปิดฝาปิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ***	วิธีการเสิร์ฟ : นำออกจากตู้แช่แข็ง วางในตู้แช่เย็น 3-5 °C เวลา 2-3 ชม. พร้อมเสิร์ฟ สามารถทานแบบเย็นได้ โดยไม่ต้องอุ่นร้อน
		FB2-0010 ขนาด 90 กรัม น้ำหนักรวม 175 กรัม		77.-		

OMB PRODUCT CATALOG 2026-2027

รายการสินค้า พร้อมรายละเอียดและราคาขายส่ง



No	Product	Weight	Pictures	Price/ Piece	Shelf life	วิธีการเตรียมสินค้าก่อนเสิร์ฟ
CROISSANT						
9	Double Chocolate Croissant ครัวซองต์ดับเบิ้ลช็อกโกแลต	FB2-0067 ขนาด 70 กรัม : น้ำหนักรวม 105 กรัม		55.-	การเก็บรักษา : - แช่แข็ง (Frozen) อุณหภูมิ -18 °C ระยะเวลา 60 วัน - แช่เย็น (Chill) อุณหภูมิ 3-5 °C ระยะเวลา 3-5 วัน *** แนะนำให้แช่ด้วยพลาสติกใสทนอาหาร ใส่กล่องพลาสติกปิดฝาปิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ***	วิธีการเสิร์ฟ : 1. กรณีเพิ่งนำออกจากตู้แช่เย็น นำอุ่นในไมโครเวฟ 10-15 วินาที 2. นำมาอบด้วยเตาอบ อุณหภูมิ 180 °C เวลา 4-6 นาที 3. สามารถทานเย็นได้ตามความต้องการของลูกค้า
		FB2-0034 ขนาด 90 กรัม : น้ำหนักรวม 150 กรัม		66.-		
10	Pains Au Chocolate ครัวซองต์ ช็อกโกแลต	FB2-0009 ขนาด 80 กรัม : น้ำหนักรวม 90 กรัม		45.-	การเก็บรักษา : - แช่แข็ง (Frozen) อุณหภูมิ -18 °C ระยะเวลา 60 วัน - แช่เย็น (Chill) อุณหภูมิ 3-5 °C ระยะเวลา 3-5 วัน *** แนะนำให้แช่ด้วยพลาสติกใสทนอาหาร ใส่กล่องพลาสติกปิดฝาปิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ***	วิธีการเสิร์ฟ : 1. กรณีเพิ่งนำออกจากตู้แช่เย็น นำอุ่นในไมโครเวฟ 10-15 วินาที 2. นำมาอบด้วยเตาอบ อุณหภูมิ 180 °C เวลา 4-6 นาที 3. สามารถทานเย็นได้ตามความต้องการของลูกค้า
11	Pain Suisse ปังสวิส	FB2-0022 ขนาด 80 กรัม : น้ำหนักรวม 110 กรัม		60.-	การเก็บรักษา : แยกส่วนประกอบ Frozen อุณหภูมิ -18 °C - แป้งครัวซองต์เก็บได้ 60 วัน - ใส่วัตถุดิบอบซีสเก็บได้ 30 วัน ประกอบแล้ว Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บได้ 3 วัน *** แนะนำให้แช่ด้วยพลาสติกใสทนอาหาร ใส่กล่องพลาสติกปิดฝาปิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ***	วิธีการเสิร์ฟ : 1. กรณีเพิ่งนำออกจากตู้แช่เย็น นำอุ่นในไมโครเวฟ 10-15 วินาที 2. นำมาอบด้วยเตาอบ อุณหภูมิ 180 °C เวลา 4-6 นาที 3. สามารถทานเย็นได้ตามความต้องการของลูกค้า
12	Chocolate Pain Suisse ช็อกโกแลตปังสวิส	FB2-0023 ขนาด 80 กรัม : น้ำหนักรวม 110 กรัม		60.-	การเก็บรักษา : แยกส่วนประกอบ Frozen อุณหภูมิ -18 °C - แป้งครัวซองต์เก็บได้ 60 วัน - มีช็อกโกแลตเก็บได้ 14 วัน ประกอบแล้ว Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บได้ 3 วัน *** แนะนำให้แช่ด้วยพลาสติกใสทนอาหาร 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

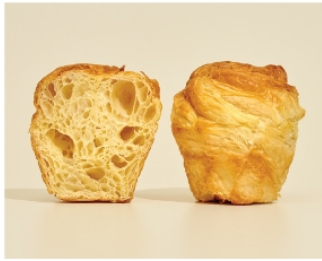


No	Product	Weight	Pictures	Price/ Piece	Shelf life	วิธีการเตรียมสินค้าก่อนเสิร์ฟ
CROISSANT						
13	Chocolate Pastry Cream Danish เดนิชช็อกโกแลต	FB2-0025 ขนาด 80 กรัม : น้ำหนักรวม 110 กรัม		45.-	การเก็บรักษา : - แช่แข็ง (Frozen) อุณหภูมิ -18 °C ระยะเวลา 60 วัน - แช่เย็น (Chill) อุณหภูมิ 3-5 °C ระยะเวลา 3-5 วัน *** แนะนำให้แปรรูปด้วยพลาสติกใสทนอุณหภูมิ ใส่กล่องพลาสติกปิดฝาปิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ***	วิธีการเสิร์ฟ : 1. กรณีเพิ่งนำออกจากตู้แช่เย็น นำอุ่นในไมโครเวฟ 10-15 วินาที 2. นำมาอบด้วยเตาอบ อุณหภูมิ 180 °C เวลา 4-6 นาที 3. สามารถทานเย็นได้ตามความต้องการของลูกค้า
14	Vanilla Pastry Cream Danish เดนิชวานิลลา	FB2-0024 ขนาด 80 กรัม : น้ำหนักรวม 110 กรัม		45.-	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
15	Bacon Twist เบคอนทวิส	FB2-0031 น้ำหนัก 70 กรัม		60.-	การเก็บรักษา : แยกส่วนประกอบ Frozen อุณหภูมิ -18 °C - แป้งครัวซองต์เก็บได้ 60 วัน - ใส่ผักโขมบดแช่แข็งได้ 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
16	Chocolate Twist ช็อกโกแลตทวิส	FB2-0027 น้ำหนัก 70 กรัม		49.-	การเก็บรักษา : แยกส่วนประกอบ Frozen อุณหภูมิ -18 °C - แป้งครัวซองต์เก็บได้ 60 วัน - มีช็อกโกแลตชิพได้ 14 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/ Piece	Shelf life	วิธีการเตรียมสินค้าก่อนเสิร์ฟ
CROISSANT						
17	Golden Butter Cruffin ครีฟฟินเนยสด	FB2-0029 ขนาด 60 กรัม ขนาดบรรจุ : 9 ชิ้น / กล่อง		42.-	การเก็บรักษา : - แช่แข็ง (Frozen) อุณหภูมิ -18 °C ระยะเวลา 60 วัน - แช่เย็น (Chill) อุณหภูมิ 3-5 °C ระยะเวลา 3-5 วัน *** แนะนำให้แช่แข็งด้วยพลาสติกใสทนอุณหภูมิ ใ้ใส่ช่องพลาสติกปิดฝาปิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ***	วิธีการเสิร์ฟ : 1. กรดน้ำแข็งนำออกจากตู้แช่เย็น นำอุ่นในไมโครเวฟ 10-15 วินาที 2. นำมาอบด้วยเตาอบ อุณหภูมิ 180 °C เวลา 4-6 นาที 3. สามารถทานเย็นได้ตามความต้องการของลูกค้า
18	Truffle Mushroom Cruffin ครีฟฟินเห็ดทรัฟเฟิล	FB2-0002 ขนาด 60 กรัม น้ำหนักรวม 95 กรัม ขนาดบรรจุ : 9 ชิ้น / กล่อง		66.-	การเก็บรักษา : - แช่แข็ง (Frozen) อุณหภูมิ -18 °C ระยะเวลา 60 วัน - แช่เย็น (Chill) อุณหภูมิ 3-5 °C ระยะเวลา 3-5 วัน *** แนะนำให้แช่แข็งด้วยพลาสติกใสทนอุณหภูมิ ใ้ใส่ช่องพลาสติกปิดฝาปิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ***	วิธีการเสิร์ฟ : 1. กรดน้ำแข็งนำออกจากตู้แช่เย็น นำอุ่นในไมโครเวฟ 10-15 วินาที 2. นำมาอบด้วยเตาอบ อุณหภูมิ 180 °C เวลา 4-6 นาที 3. สามารถทานเย็นได้ตามความต้องการของลูกค้า
19	Ham&Mushroom Pizza Cruffin ครีฟฟินพิซซ่าแฮมเห็ด	FB2-0063 ขนาด 60 กรัม น้ำหนักรวม 95 กรัม ขนาดบรรจุ : 9 ชิ้น / กล่อง		60.-	การเก็บรักษา : แยกส่วนประกอบ Frozen อุณหภูมิ -18 °C - แป้งครัวซองต์เก็บได้ 60 วัน - ไส้ผักชีวมอบชีสเก็บได้ 30 วัน ประกอบแล้ว Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บได้ 3 วัน *** แนะนำให้แช่แข็งด้วยพลาสติกใสทนอุณหภูมิ ใ้ใส่ช่องพลาสติกปิดฝาปิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ***	วิธีการเสิร์ฟ : 1. กรดน้ำแข็งนำออกจากตู้แช่เย็น นำอุ่นในไมโครเวฟ 10-15 วินาที 2. นำมาอบด้วยเตาอบ อุณหภูมิ 180 °C เวลา 4-6 นาที 3. สามารถทานเย็นได้ตามความต้องการของลูกค้า
20	Carbonara Cruffin ครีฟฟินคาโบนาร่า	FB9-0008 ขนาด 60 กรัม น้ำหนักรวม 95 กรัม ขนาดบรรจุ : 9 ชิ้น / กล่อง		66.-	การเก็บรักษา : แยกส่วนประกอบ Frozen อุณหภูมิ -18 °C - แป้งครัวซองต์เก็บได้ 60 วัน - มัสมั่นไก่เก็บได้ 14 วัน ประกอบแล้ว Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บได้ 3 วัน *** แนะนำให้แช่แข็งด้วยพลาสติกใสทนอุณหภูมิ ใ้ใส่ช่องพลาสติกปิดฝาปิดชิด 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/ Piece	Shelf life	วิธีการเตรียมสินค้าก่อนเสิร์ฟ
CROISSANT						
21	Hokkaido Cream Cruffin ครีฟฟินนมฮอกไกโด	FB2-0064 ขนาด 60 กรัม น้ำหนักรวม 85 กรัม ขนาดบรรจุ : 9 ชิ้น / กล่อง		60.-	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
22	Chocolate Cruffin ครีฟฟินช็อกโกแลต	FB2-0065 ขนาด 60 กรัม น้ำหนักรวม 95 กรัม ขนาดบรรจุ : 9 ชิ้น / กล่อง		60.-	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

OMB PRODUCT CATALOG 2026-2027

รายการสินค้า พร้อมรายละเอียดและราคาขายส่ง



No	Product	Weight	Pictures	Price/ Piece	Shelf life	วิธีการเตรียมสินค้าก่อนเสิร์ฟ
PANINI						
1	Premium Ham&Cheese Panini พานินีพรีเมียมแฮมและชีส (ปารีสแฮม)	FB6-0005 ขนาด 80 กรัม น้ำหนักรวม 114 กรัม ขนาดบรรจุ : 10 ชิ้น / กล่อง		80.-	การเก็บรักษา : - แช่แข็ง (Frozen) อุณหภูมิ -18 °C ระยะเวลา 60 วัน - แช่เย็น (Chill) อุณหภูมิ 3-5 °C ระยะเวลา 3-5 วัน *** แนะนำให้แช่ด้วยพลาสติกใสทนอุณหภูมิ ใส่กล่องพลาสติกปิดฝาปิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ***	วิธีการเสิร์ฟ : 1. กรดน้ำแข็งนำออกจากตู้แช่เย็น นำอุ่นในไมโครเวฟ 10-15 วินาที 2. นำมาอบต่อด้วยเตาอบ อุณหภูมิ 180 °C เวลา 4-6 นาที 3. สามารถทานเย็นได้ตามความต้องการของลูกค้า
2	Ham&Cheese Panini พานินีแฮมและชีส (แฮมอัด)	FB6-0002 ขนาด 80 กรัม น้ำหนักรวม 110 กรัม ขนาดบรรจุ : 10 ชิ้น / กล่อง		70.-	การเก็บรักษา : - แยกส่วนประกอบ Frozen อุณหภูมิ -18 °C - แป้งครัวซองต์เก็บได้ 60 วัน - ใส่ผักชีมอมชีสเก็บได้ 30 วัน ประกอบแล้ว Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บได้ 3 วัน *** แนะนำให้แช่ด้วยพลาสติกใสทนอุณหภูมิ ใส่กล่องพลาสติกปิดฝาปิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ***	วิธีการเสิร์ฟ : 1. กรดน้ำแข็งนำออกจากตู้แช่เย็น นำอุ่นในไมโครเวฟ 10-15 วินาที 2. นำมาอบต่อด้วยเตาอบ อุณหภูมิ 180 °C เวลา 4-6 นาที 3. สามารถทานเย็นได้ตามความต้องการของลูกค้า
3	Spinach Cheese Panini พานินีผักโขมชีส	FB6-0003 ขนาด 80 กรัม น้ำหนักรวม 125 กรัม ขนาดบรรจุ : 10 ชิ้น / กล่อง		60.-	การเก็บรักษา : - แช่แข็ง (Frozen) อุณหภูมิ -18 °C ระยะเวลา 60 วัน - แช่เย็น (Chill) อุณหภูมิ 3-5 °C ระยะเวลา 3-5 วัน *** แนะนำให้แช่ด้วยพลาสติกใสทนอุณหภูมิ ใส่กล่องพลาสติกปิดฝาปิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ***	วิธีการเสิร์ฟ : 1. กรดน้ำแข็งนำออกจากตู้แช่เย็น นำอุ่นในไมโครเวฟ 10-15 วินาที 2. นำมาอบต่อด้วยเตาอบ อุณหภูมิ 180 °C เวลา 4-6 นาที 3. สามารถทานเย็นได้ตามความต้องการของลูกค้า

OMB PRODUCT CATALOG 2026-2027

รายการสินค้า พร้อมรายละเอียดและราคาขายส่ง



No	Product	Weight	Pictures	Price/ Piece	Shelf life	วิธีการเตรียมสินค้าก่อนเสิร์ฟ
PANINI						
4	Mushroom & Spinach Panini พานินี เห็ดและผักโขม	FB6-0004 ขนาด 80 กรัม น้ำหนักรวม 125 กรัม ขนาดบรรจุ : 10 ชิ้น / กล่อง		60.-	การเก็บรักษา : - แช่แข็ง (Frozen) อุณหภูมิ -18 °C ระยะเวลา 60 วัน - แช่เย็น (Chill) อุณหภูมิ 3-5 °C ระยะเวลา 3-5 วัน *** แนะนำให้แช่แข็งด้วยพลาสติกใสทนอุณหภูมิ ใส่กล่องพลาสติกปิดฝาปิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ***	วิธีการเสิร์ฟ : 1. กรดน้ำเพิ่มนำออกจากตู้แช่เย็น นำอุ่นในไมโครเวฟ 10-15 วินาที 2. นำมาอบด้วยเตาอบ อุณหภูมิ 180 °C เวลา 4-6 นาที 3. สามารถทานเย็นได้ตามความต้องการของลูกค้า
5	Carbonara Panini พานินี คาร์บอนาร่า	FB6-0001 ขนาด 80 กรัม น้ำหนักรวม 115 กรัม ขนาดบรรจุ : 10 ชิ้น / กล่อง		60.-	การเก็บรักษา : แยกส่วนประกอบ Frozen อุณหภูมิ -18 °C - แป้งครัวซองต์เก็บได้ 60 วัน - ไข่ผักโขมอบชีสเก็บได้ 30 วัน ประกอบแล้ว Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บได้ 3 วัน *** แนะนำให้แช่แข็งด้วยพลาสติกใสทนอุณหภูมิ ใส่กล่องพลาสติกปิดฝาปิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ***	วิธีการเสิร์ฟ : 1. กรดน้ำเพิ่มนำออกจากตู้แช่เย็น 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/ Piece	Shelf life	วิธีการเตรียมสินค้าก่อนเสิร์ฟ
SANDWICH						
1	Ham&Cheese Sandwich แซนวิชแฮมและชีส	FB4-0001 ขนาด 100 กรัม : น้ำหนักรวม 200 กรัม (ใส่ผัก) ขนาด 100 กรัม : น้ำหนักรวม 180 กรัม (ไม่ใส่ผัก)		88.-	การเก็บรักษา : แยกส่วนประกอบ Frozen อุณหภูมิ -18 °C - แป้งแซนวิช เก็บได้ 45 วัน - กากคาร์ซีส เก็บได้ 30 วัน - พาร์เมซาน เก็บได้ 14 วัน ประกอบแล้ว Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บได้ 3 วัน *** แนะนำให้แช่ด้วยพลาสติกใสทนอุณหภูมิ ใส่กล่องพลาสติกปิดฝาปิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ***	วิธีการเสิร์ฟ : 1.อุ่นแป้งแซนวิชในเตาอบ อุณหภูมิ 180 °C เวลา 4-6 นาที (เพื่อความหอมด้วยการทานเยกก่อนอุ่น) 2.อุ่นแฮมและชีสในเตาอบ อุณหภูมิ 180 °C เวลา 3-5 นาที 3.นำไส้มาประกอบกัน ใส่ผักสด พร้อมเสิร์ฟ *ในกรณีที่ประกอบแล้ว แนะนำให้นำผักสดออกก่อนแล้วอุ่นในเตาอบ อุณหภูมิ 180 °C เวลา 4-6 นาที จากนั้นค่อยนำมาใส่ผักพร้อมเสิร์ฟ
2	Cheese Sandwich แซนวิชชีส	FB4-0007 ขนาด 100 กรัม : น้ำหนักรวม 175 กรัม (ใส่ผัก) ขนาด 100 กรัม : น้ำหนักรวม 155 กรัม (ไม่ใส่ผัก)		77.-	การเก็บรักษา : แยกส่วนประกอบ Frozen อุณหภูมิ -18 °C แป้งแซนวิช เก็บได้ 45 วัน เชดดาร์ชีสเก็บได้ 30 วัน ประกอบแล้ว Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บได้ 3 วัน *** แนะนำให้แช่ด้วยพลาสติกใสทนอุณหภูมิ ใส่กล่องพลาสติกปิดฝาปิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ***	วิธีการเสิร์ฟ : 1.อุ่นแป้งแซนวิชในเตาอบ อุณหภูมิ 180 °C เวลา 4-6 นาที (เพื่อความหอมด้วยการทานเยกก่อนอุ่น) 2.นำไส้มาประกอบกัน ใส่ผักสด พร้อมเสิร์ฟ *ในกรณีที่ประกอบแล้ว แนะนำให้นำผักสดออกก่อนแล้วอุ่นในเตาอบ อุณหภูมิ 180 °C เวลา 4-6 นาที จากนั้นค่อยนำมาใส่ผักพร้อมเสิร์ฟ
3	Italian ham Sandwich แซนวิชอิตาลีแฮม	FB4-0004 ขนาด 100 กรัม : น้ำหนักรวม 135 กรัม		88.-	การเก็บรักษา : แยกส่วนประกอบ Frozen อุณหภูมิ -18 °C - แป้งแซนวิช เก็บได้ 45 วัน - พาเมซาน 14 วัน - ซอสพาสต้า 14 วัน ประกอบแล้ว Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บได้ 3 วัน *** แนะนำให้แช่ด้วยพลาสติกใสทนอุณหภูมิ ใส่กล่องพลาสติกปิดฝาปิดชิด 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
4	Tuna Sandwich แซนวิชทูน่า	FB4-0005 ขนาด 100 กรัม : น้ำหนักรวม 185 กรัม (ใส่ผัก) ขนาด 100 กรัม : น้ำหนักรวม 175 กรัม (ไม่ใส่ผัก)		77.-	การเก็บรักษา : แยกส่วนประกอบ Frozen อุณหภูมิ -18 °C แป้งแซนวิช เก็บได้ 45 วัน ประกอบแล้ว Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บได้ 3 วัน *** แนะนำให้แช่ด้วยพลาสติกใสทนอุณหภูมิ ใส่กล่องพลาสติกปิดฝาปิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ***	วิธีการเสิร์ฟ : 1.อุ่นแป้งแซนวิชในเตาอบ อุณหภูมิ 180 °C เวลา 4-6 นาที (เพื่อความหอมด้วยการทานเยกก่อนอุ่น) 2.นำไส้มาประกอบกัน ใส่ผักสด พร้อมเสิร์ฟ *ในกรณีที่ประกอบแล้ว แนะนำให้นำผักสดออกก่อนแล้วอุ่นในเตาอบ อุณหภูมิ 180 °C เวลา 4-6 นาที จากนั้นค่อยนำมาใส่ผักพร้อมเสิร์ฟ

OMB PRODUCT CATALOG 2026-2027

รายการสินค้า พร้อมรายละเอียดและราคาขายส่ง



No	Product	Weight	Pictures	Price/ Piece	Shelf life	วิธีการเตรียมสินค้าก่อนเสิร์ฟ
TIMBERRING						
1	Golden Butter Timber Ring ทิมเบอร์ริงเนยสด	FB3-0003 ขนาด 50 กรัม FB3-0001 ขนาด 90 กรัม		30.- 60.-	การเก็บรักษา : - Frozen อุณหภูมิ -18 °C เก็บได้ 60 วัน - Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บได้ 30 วัน *** แนะนำให้แช่แข็งด้วยพลาสติกใสทนอาหาร ใส่กล่องพลาสติกปิดฝาปิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ***	วิธีการเสิร์ฟ : อุ่นในเตาอบหรือในเตาอบ อุณหภูมิ 180 °C เวลา 4-6 นาที ** ห้ามอุ่นด้วยไมโครเวฟ เพราะสินค้าเหนียวไม่กรอบ ** ** หากต้องการใส่สีควรหั่นหรือผ่าสินค้าก่อนอุ่น เพื่อให้สินค้าสวยรูปทรง **
2	Onigiri Butter Timber Ring ทิมเบอร์ริงโอนิกริเนยสด	FB3-0004 ขนาด 45 กรัม ** ขึ้นต่ำ 50 ชิ้น **		40.-	การเก็บรักษา : การเก็บรักษา : - Frozen อุณหภูมิ -18 °C เก็บได้ 60 วัน - Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บได้ 30 วัน *** แนะนำให้แช่แข็งด้วยพลาสติกใสทนอาหาร ใส่กล่องพลาสติกปิดฝาปิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ***	วิธีการเสิร์ฟ : อุ่นในเตาอบหรือในเตาอบ อุณหภูมิ 180 °C เวลา 4-6 นาที ** ห้ามอุ่นด้วยไมโครเวฟ เพราะสินค้าเหนียวไม่กรอบ ** ** หากต้องการใส่สีควรหั่นหรือผ่าสินค้าก่อนอุ่น เพื่อให้สินค้าสวยรูปทรง **
3	Golden Sausage Chesse Roll ไส้กรอกชีสโรล	FB2-0028 ขนาด 200 กรัม		85.-	การเก็บรักษา : - Frozen อุณหภูมิ -18 °C เก็บได้ 1 เดือน - Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บได้ 3-5 วัน *** แนะนำให้แช่แข็งด้วยพลาสติกใสทนอาหาร ใส่กล่องพลาสติกปิดฝาปิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ***	วิธีการเสิร์ฟ : 1. กรดน้ำแข็งนำออกจากตู้แช่เย็น นำอุ่นในไมโครเวฟ 15-20 วินาที 2. นำมาอบต่อด้วยเตาอบ อุณหภูมิ 180 °C เวลา 4-6 นาที
4	Sausage Double Chesse Roll ไส้กรอกดับเบิลชีสโรล	FB2-0062 ขนาด 105 กรัม		55.-	การเก็บรักษา : - Frozen อุณหภูมิ -18 °C เก็บได้ 1 เดือน - Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บได้ 3-5 วัน *** แนะนำให้แช่แข็งด้วยพลาสติกใสทนอาหาร 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/ Piece	Shelf life	วิธีการเตรียมสินค้าก่อนเสิร์ฟ
BREAD						
1	Garlic Cream Bun ขนมปังครีมชีสกระเทียม	FB1-0006 ขนาด 100 กรัม		50.-	การเก็บรักษา : - Frozen อุณหภูมิ -18 °C เก็บได้ 14 วัน - Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บได้ 5 วัน *** แนะนำให้แช่ด้วยพลาสติกใสทนอุณหภูมิ ใส่กล่องพลาสติกปิดฝาปิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ***	วิธีการเสิร์ฟ : วิธีการเสิร์ฟ : อุณหภูมิ 20 วินาที ใช้เตาอบ อุณหภูมิ 180 °C เวลา 5 นาที
2	Cinnamon Roll ซินนามอนโรล	FB2-0030 ขนาด 75 กรัม		44.-	การเก็บรักษา : - Frozen อุณหภูมิ -18 °C เก็บได้ 14 วัน - Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บได้ 5 วัน *** แนะนำให้แช่ด้วยพลาสติกใสทนอุณหภูมิ ใส่กล่องพลาสติกปิดฝาปิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ***	วิธีการเสิร์ฟ : ใช้เตาอบ อุณหภูมิ 180 °C เวลา 3 นาที
3	Rasin Danish เดนิชลูกเกด	FB2-0072 ขนาด 75 กรัม		50.-	การเก็บรักษา : - Frozen อุณหภูมิ -18 °C เก็บได้ 14 วัน - Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บได้ 5 วัน *** แนะนำให้แช่ด้วยพลาสติกใสทนอุณหภูมิ ใส่กล่องพลาสติกปิดฝาปิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ***	วิธีการเสิร์ฟ : ใช้เตาอบ อุณหภูมิ 180 °C เวลา 3 นาที

OMB PRODUCT CATALOG 2026-2027

รายการสินค้า พร้อมรายละเอียดและราคาขายส่ง



No	Product	Weight	Pictures	Price/ Piece	Shelf life	รายละเอียดสินค้า
MUFFIN						
1	Blueberry Muffin มัฟฟิน บลูเบอร์รี่	FB1-0003 ขนาด 95 กรัม		55.-	การเก็บรักษา : - Frozen อุณหภูมิ -18 °C เก็บได้ 14 วัน - Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บได้ 5 วัน *** แนะนำให้แช่ด้วยพลาสติกใสทนอาหาร ใส่กล่องพลาสติกปิดฝานิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ***	มัฟฟินวานิลลาเนื้อนุ่ม สดแทรกเนื้อลูเบอร์รี่รสเปรี้ยวหวานกำลังดี ทานง่ายและเข้ากับกาแฟได้ดี เหมาะสำหรับคาเฟ่ที่มองหาบัฟฟินส์คู่กับกาแฟ
2	Chocolate Chip Muffin มัฟฟิน ช็อกโกแลตชิพ	FB1-0004 ขนาด 95 กรัม		55.-	การเก็บรักษา : - Frozen อุณหภูมิ -18 °C เก็บได้ 14 วัน - Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บได้ 5 วัน *** แนะนำให้แช่ด้วยพลาสติกใสทนอาหาร ใส่กล่องพลาสติกปิดฝานิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ***	มัฟฟินวานิลลาเนื้อนุ่ม สดแทรกช็อกโกแลตชิพ ทานง่ายและเข้ากับกาแฟได้ดี เหมาะสำหรับคาเฟ่ที่มองหาบัฟฟินส์คู่กับกาแฟ
3	Banana Muffin มัฟฟิน กล้วยหอม	FB1-0005 ขนาด 100 กรัม		55.-	การเก็บรักษา : - Frozen อุณหภูมิ -18 °C เก็บได้ 14 วัน - Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บได้ 5 วัน *** แนะนำให้แช่ด้วยพลาสติกใสทนอาหาร ใส่กล่องพลาสติกปิดฝานิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ***	มัฟฟินกล้วยหอมเนื้อนุ่ม หอมกล้วย รสหวานละมุน ทานง่ายและอร่อยพอดี เข้ากับกาแฟ และเหมาะสำหรับคาเฟ่ที่มองหาบัฟฟินส์คู่กับกาแฟ

OMB PRODUCT CATALOG 2026-2027

รายการสินค้า พร้อมรายละเอียดและราคาขายส่ง



No	Product	Weight	Pictures	Price/ Piece	Shelf life	รายละเอียดสินค้า
MUFFIN						
4	Matcha Muffin มัฟฟินมัทฉะ	FB9-0007 ขนาด 95 กรัม		55.-	การเก็บรักษา : - Frozen อุณหภูมิ -18 °C เก็บได้ 14 วัน - Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บได้ 5 วัน *** แนะนำให้แรปด้วยพลาสติกใสทนอาหาร ใส่กล่องพลาสติกปิดฝาปิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ***	มัฟฟินมัทฉะเนื้อนุ่ม หอมชาเขียวมันดก รสเข้มข้น ทานง่ายและเข้ากับกาแฟหรือชาได้ดี เหมาะสำหรับคาเฟ่ที่มองหามัฟฟินเสิร์ฟคู่กับกาแฟ
5	Red Velvet Muffin มัฟฟินเรดเวลเวท	FB9-0006 ขนาด 100 กรัม		55.-	การเก็บรักษา : - Frozen อุณหภูมิ -18 °C เก็บได้ 14 วัน - Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บได้ 5 วัน *** แนะนำให้แรปด้วยพลาสติกใสทนอาหาร ใส่กล่องพลาสติกปิดฝาปิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ***	มัฟฟินเรดเวลเวทเนื้อนุ่ม สีแดงสวย รสโกโก้อ่อน ๆ หอมละมุน ทานง่าย และเข้ากับกาแฟได้ดี เหมาะสำหรับคาเฟ่ที่มองหามัฟฟินเสิร์ฟคู่กับกาแฟ

OMB PRODUCT CATALOG 2026-2027

รายการสินค้า พร้อมรายละเอียดและราคาขายส่ง



No	Product	Weight	Pictures	Price/ Piece	วิธีการเก็บ / การเตรียมสินค้าก่อนเสิร์ฟ	รายละเอียดสินค้า
DESIGN CAKE						
1	Opera Cake โอเปร่าเค้ก	FC2-0003 ขนาด 120 กรัม ขนาดบรรจุ : 5 ชิ้น / กล่อง		95.-	การเก็บรักษา : ● Frozen อุณหภูมิ -18 °C เก็บได้ 14 วัน ● 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 3-4 ชม. พร้อมเสิร์ฟ	เค้กสไตล์ฝรั่งเศส เนื้อเค้กอมอนด์สลับชั้นครีมกาแฟและช็อกโกแลตทานาส รสเข้มข้น หอมละมุน ตกแต่งด้วยช็อกโกแลตและอัลมอนด์ เหมาะสำหรับร้านกาแฟ
2	Classic Chocolate คลาสสิกช็อกโกแลตเค้ก	FC2-0001 ขนาด 100 กรัม ขนาดบรรจุ : 5 ชิ้น / กล่อง		90.-	การเก็บรักษา : ● Frozen อุณหภูมิ -18 °C เก็บได้ 14 วัน ● 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 3-4 ชม. พร้อมเสิร์ฟ	เค้กช็อกโกแลตเนื้อแน่น สลับชั้นครีมช็อกโกแลตและทานาส รสเข้มข้น หอมช็อกโกแลต ตกแต่งด้วยดาร์กช็อกโกแลตแผ่น เหมาะสำหรับร้านกาแฟ และร้านอาหารที่ต้องการ
3	Daisy Summer เดซี่ซัมเมอร์	FC2-0002 ขนาด 145 กรัม ขนาดบรรจุ : 5 ชิ้น / กล่อง		95.-	การเก็บรักษา : ● Frozen อุณหภูมิ -18 °C เก็บได้ 14 วัน ● 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 3-4 ชม. พร้อมเสิร์ฟ	เค้กบุชกรงดอกเดซี่ สีสันสดใส สดชื่นน่ารับประทาน รสครีมหวานสดชื่นทานคู่กับชาสมุนไพรรสเข้มข้น เป็นเมนูช่วยเพิ่มสีสันให้ดูน่ารับประทานและดึงดูดลูกค้าหน้าร้าน
4	Coconut Cake เค้กมะพร้าว	FC2-0004 ขนาด 105 กรัม ขนาดบรรจุ : 5 ชิ้น / กล่อง		75.-	การเก็บรักษา : ● Frozen อุณหภูมิ -18 °C เก็บได้ 14 วัน ● 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 3-4 ชม. พร้อมเสิร์ฟ	เค้กมะพร้าวดีไซน์น่ารัก เสิร์ฟในลูกมะพร้าวทำจากช็อกโกแลตสามารถทานได้ถึงลูก เนื้อเค้กนุ่ม สดชื่นลิ้นลิ้นมะพร้าวรสหอมหวานละมุน ตกแต่งด้านบนด้วยซอสมะพร้าวและครีม

OMB PRODUCT CATALOG 2026-2027

รายการสินค้า พร้อมรายละเอียดและราคาขายส่ง



No	Product	Weight	Pictures	Price/ Piece	วิธีการเก็บ / การเตรียมสินค้าก่อนเสิร์ฟ	รายละเอียดสินค้า
DESIGN CAKE						
5	Teddy Bear เท็ดดี้แบร์	FC2-0007 ขนาด 90 กรัม ขนาดบรรจุ : 5 ชิ้น / กล่อง		75.-	การเก็บรักษา : ● Frozen อุณหภูมิ -18 °C เก็บได้ 14 วัน ● Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บในตู้แช่ปกติได้ 3 วัน ● Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บใส่กล่องพลาสติกปิดมิดชิดได้ 5-7 วัน *** แนะนำให้ใส่กล่องพลาสติกปิดฝาปิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง *** วิธีการเสิร์ฟ : นำออกจากตู้แช่แข็ง นำมาวางในตู้แช่เย็นอุณหภูมิ 3-5 °C ประมาณ 3-4 ชม. พร้อมเสิร์ฟ	เค้กนุสรูปหมี รสช็อกโกแลต ด้านในสอดไส้ช็อกโกแลตเข้มข้น 3 ชั้น คือเค้กอัลมอนต์, ช็อกโกแลตบิสกิต, นูสแดร์กช็อกโกแลต ด้านนอกพ่นสเปรย์ช็อกโกแลต
6	Little Bunny กระต่ายน้อย	FC2-0006 ขนาด 80 กรัม ขนาดบรรจุ : 5 ชิ้น / กล่อง		75.-	การเก็บรักษา : ● Frozen อุณหภูมิ -18 °C เก็บได้ 14 วัน ● Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บในตู้แช่ปกติได้ 3 วัน ● Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บใส่กล่องพลาสติกปิดมิดชิดได้ 5-7 วัน *** แนะนำให้ใส่กล่องพลาสติกปิดฝาปิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง *** วิธีการเสิร์ฟ : นำออกจากตู้แช่แข็ง นำมาวางในตู้แช่เย็นอุณหภูมิ 3-5 °C ประมาณ 3-4 ชม. พร้อมเสิร์ฟ	เค้กนุสรูปกระต่ายช็อกโกแลต ด้านในสอดไส้ช็อคบลูเบอร์รี่ และคัสตาร์ดวานิลลา เหมาะสำหรับกาแฟที่มีกลิ่นลูกกวาดเป็นกรอบครัว มีเด็กเล็ก
7	Tiramisu ทิรามิซู	FC2-0009 ขนาด 100 กรัม ขนาดบรรจุ : 5 ชิ้น / กล่อง		65.-	การเก็บรักษา : ● Frozen อุณหภูมิ -18 °C เก็บได้ 14 วัน ● Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บในตู้แช่ปกติได้ 3 วัน ● Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บใส่กล่องพลาสติกปิดมิดชิดได้ 5-7 วัน *** แนะนำให้ใส่กล่องพลาสติกปิดฝาปิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง *** วิธีการเสิร์ฟ : นำออกจากตู้แช่แข็ง นำมาวางในตู้แช่เย็นอุณหภูมิ 3-5 °C ประมาณ 3-4 ชม. พร้อมเสิร์ฟ	เค้กชีฟฟ่อนทิรามิซูรสกาแฟสอดไส้ครีม เน้นรสชาติด้วยมาสคาโปน ตกแต่งด้วยครีมวานิลลาและผงโกโก้ เป็นเมนูเช้าใจง่าย ช่วยเพิ่มยอดขายต่อบิล
8	Double Chocolate Cake ดับเบิลช็อกโกแลตเค้ก	FC2-0014 ขนาด 115 กรัม ขนาดบรรจุ : 5 ชิ้น / กล่อง		65.-	การเก็บรักษา : ● Frozen อุณหภูมิ -18 °C เก็บได้ 14 วัน ● Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บในตู้แช่ปกติได้ 3 วัน ● Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บใส่กล่องพลาสติกปิดมิดชิดได้ 5-7 วัน *** แนะนำให้ใส่กล่องพลาสติกปิดฝาปิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง *** วิธีการเสิร์ฟ : นำออกจากตู้แช่แข็ง นำมาวางในตู้แช่เย็นอุณหภูมิ 3-5 °C ประมาณ 3-4 ชม. พร้อมเสิร์ฟ	เค้กชีฟฟ่อนช็อกโกแลตเนื้อบางเบา สอดไส้ด้วยครีมช็อกโกแลต ตกแต่งด้านบนด้วยช็อกโกแลตเคลือบ เป็นเมนูทานง่ายสำหรับลูกค้าที่ชื่นชอบช็อกโกแลต

OMB PRODUCT CATALOG

2026-2027

รายการสินค้า พร้อมรายละเอียดและราคาขายส่ง



No	Product	Weight	Pictures	Price/ Piece	วิธีการเก็บ / การเตรียมสินค้าก่อนเสิร์ฟ	รายละเอียดสินค้า
DESIGN CAKE						
9	Banoffee บานอฟfee	FC2-0005 ขนาด 170 กรัม ขนาดบรรจุ : 5 ชิ้น / กล่อง		80.-	การเก็บรักษา : Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บในตู้แช่ปกติได้ 3 วัน *** สินค้าไม่สามารถเก็บ Frozen ได้ ***	ความหอมของซอสคาราเมลสอดแทรกเข้ากับความหอมสุกจัดพิเศษ ฐานด้านล่างเป็นไอริชครีมและเพิ่มความหอมด้วยเบอรี่รสเปรี้ยว ด้านบนท็อปปิ้งด้วยวิปปิ้งครีมและโรยผงโกโก้ เป็นเมนูแนะนำที่อร่อยเสิร์ฟสดใหม่
10	Chocolate Tart ทาร์ตช็อกโกแลต	S (FC3-0002) ขนาด 80 กรัม เส้นผ่านศูนย์กลาง 7 cm.		55.-	การเก็บรักษา : - Frozen อุณหภูมิ -18 °C เก็บได้ 14 วัน - Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บในตู้แช่ปกติได้ 1 วัน *** แนะนำให้ใส่กล่องพลาสติกปิดฝาปิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ***	การตัดช็อกโกแลตหวานน้อย รสชาติเข้มข้น มีความกรอบจากฐาน ตกแต่งด้วยช็อกโกแลตอัลมอนต์
		L (FC3-0006) ขนาด 105 กรัม เส้นผ่านศูนย์กลาง 9 cm.		75.-	*** แนะนำให้ใส่กล่องพลาสติกปิดฝาปิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ***	

OMB PRODUCT CATALOG 2026-2027

รายการสินค้า พร้อมรายละเอียดและราคาขายส่ง



No	Product	Weight	Pictures	Price/ Piece	วิธีการเก็บ / การเตรียมสินค้าก่อนเสิร์ฟ	รายละเอียดสินค้า
NEW PRODUCT						
1	Signature Coffee Cake เค้กกาแฟช็อกโกแลต	FC2-0026 ขนาด 130 กรัม/ชิ้น ขนาดบรรจุ : 5 ชิ้น / กล่อง		70.-	การเก็บรักษา : การเก็บรักษา : • Frozen อุณหภูมิ -18 °C เก็บได้ 30 วัน(แยกอุณหภูมิต่าง) • Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บในตู้แช่เย็นปกติได้ 3 วัน • Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บใส่กล่องพลาสติกปิดมิดชิดได้ 5-7 วัน *** แนะนำให้ใส่กล่องพลาสติกปิดมิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง *** วิธีการเสิร์ฟ : นำออกจากตู้แช่แข็ง นำมาวางในตู้แช่เย็นอุณหภูมิ 3-5 °C ประมาณ 2-3 ชม. พร้อมเสิร์ฟ	เค้กกาแฟช็อกโกแลตเนื้อชีสฟรอนนุ่ม สดใสครีมกาแฟและชานชาแฟ หอมละนุน เหมาะสำหรับร้านกาแฟที่มองหาเค้กพร้อมเสิร์ฟคู่เครื่องดื่ม
2	Dark Chocolate Fudge Cake เค้กช็อกโกแลตฟัดจ์ไอซ์	FC2-0027 ขนาด 130 กรัม ขนาดบรรจุ : 5 ชิ้น / กล่อง		80.-	การเก็บรักษา : การเก็บรักษา : • Frozen อุณหภูมิ -18 °C เก็บได้ 30 วัน(แยกอุณหภูมิต่าง) • Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บในตู้แช่เย็นปกติได้ 3 วัน • Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บใส่กล่องพลาสติกปิดมิดชิดได้ 5-7 วัน *** แนะนำให้ใส่กล่องพลาสติกปิดมิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง *** วิธีการเสิร์ฟ : นำออกจากตู้แช่แข็ง นำมาวางในตู้แช่เย็นอุณหภูมิ 3-5 °C ประมาณ 2-3 ชม. พร้อมเสิร์ฟ	เค้กช็อกโกแลตฟัดจ์ไอซ์ เนื้อฟัดจ์แน่นนุ่ม รสเข้มข้น เคสือบช็อกโกแลตและช็อกโกแลตเกล็ด เหมาะสำหรับร้านกาแฟที่มองหาเค้กช็อกโกแลตเมนูพรีเมียม
3	Chocolate Oreo Cheese Pie ชีสเค้กช็อกโกแลตโอรีโอชีสพาย	FC2-0029 ขนาด 135 กรัม/ชิ้น ขนาดบรรจุ : 5 ชิ้น / กล่อง		70.-	การเก็บรักษา : การเก็บรักษา : • Frozen อุณหภูมิ -18 °C เก็บได้ 30 วัน(แยกอุณหภูมิต่าง) • Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บในตู้แช่เย็นปกติได้ 3 วัน • Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บใส่กล่องพลาสติกปิดมิดชิดได้ 5-7 วัน *** แนะนำให้ใส่กล่องพลาสติกปิดมิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง *** วิธีการเสิร์ฟ : นำออกจากตู้แช่แข็ง นำมาวางในตู้แช่เย็นอุณหภูมิ 3-5 °C ประมาณ 2-3 ชม. พร้อมเสิร์ฟ	เนื้อเค้กชีสนุ่มเบา สดใสครีมชีสและชานชาแฟและชานชาแฟ รสเปรี้ยวหวานสดชื่น ตกแต่งด้วยครีมวานิลลาและช็อกโกแลต เหมาะสำหรับร้านกาแฟที่มองหาเค้กช็อกโกแลตเมนูพรีเมียม
4	Honey Lemon Cake เค้กน้ำผึ้งมะนาว	FC2-0028 ขนาด 125 กรัม/ชิ้น ขนาดบรรจุ : 5 ชิ้น / กล่อง		65.-	การเก็บรักษา : การเก็บรักษา : • Frozen อุณหภูมิ -18 °C เก็บได้ 30 วัน(แยกอุณหภูมิต่าง) • Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บในตู้แช่เย็นปกติได้ 3 วัน • Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บใส่กล่องพลาสติกปิดมิดชิดได้ 5-7 วัน *** แนะนำให้ใส่กล่องพลาสติกปิดมิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง *** วิธีการเสิร์ฟ : นำออกจากตู้แช่แข็ง นำมาวางในตู้แช่เย็นอุณหภูมิ 3-5 °C ประมาณ 2-3 ชม. พร้อมเสิร์ฟ	ครีมชีสช็อกโกแลตเนียนนุ่ม เข้ากับฐานไอศกรีมรสส้ม เคสือบช็อกโกแลตเข้มข้นด้านบน เหมาะสำหรับร้านกาแฟที่มองหาเค้กช็อกโกแลตเมนูพรีเมียม

OMB PRODUCT CATALOG 2026-2027

รายการสินค้า พร้อมรายละเอียดและราคาขายส่ง



No	Product	Weight	Pictures	Price/ Piece	วิธีการเก็บ / การเตรียมสินค้าก่อนเสิร์ฟ	รายละเอียดสินค้า
POUND CAKE						
5	Lemon Cheese Pie เลมอนชีสพาย	FC1-0021 ขนาด 120 กรัม/ชิ้น ขนาดบรรจุ : 5 ชิ้น / กล่อง		70.-	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	ครีมชีสนิ่มเนียนนุ่ม รสเปรี้ยวหวานสดชื่น หอมเลมอน ทานกับฐานแครกเกอร์อย่างลงตัว เป็นเมนูขายดีที่ต้องมีติดร้าน ช่วยเพิ่มความสดชื่นให้ดูขนมหน้าร้าน
6	Blueberry Cheese Pie บลูเบอร์รี่ชีสพาย	FC1-0004 ขนาด 105 กรัม/ชิ้น ขนาดบรรจุ : 5 ชิ้น / กล่อง		65.-	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	เมนูขายดีที่ต้องมีติดร้าน เพราะครีมชีสนิ่มเนียนนุ่ม ฐานพายทำจากแครกเกอร์กรุบกรอบ ท็อปด้วยบลูเบอร์รี่สุดพิเศษ เหมาะสำหรับกาแฟและร้านกาแฟที่ต้องการเพิ่มเมนูขายดีประจำร้าน
7	Red Velvet Cake เค้กเรดเวลเวท	FC1-0013 ขนาด 150 กรัม/ชิ้น ขนาดบรรจุ : 5 ชิ้น / กล่อง		80.-	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	เรดเวลเวทเค้กเนื้อนุ่ม สีแดงทึบมะเขียวยาว สดใสครีมชีส และเพิ่มซอสสตอว์เบอร์รี่สุดพิเศษ เหมาะสำหรับกาแฟและร้านกาแฟที่ต้องการเพิ่มเมนูขายดีประจำร้าน
8	Basque Burnt Cheesecake ชีสเค้กหน้าไหม้	FC1-0010 ขนาด 160 กรัม/ชิ้น ขนาดบรรจุ : 5 ชิ้น / กล่อง		65.-	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	เมนูขายดีที่ต้องมีทุกร้าน ชีสเค้กหน้าไหม้เนื้อนุ่มละมุน หอมมัน รสเข้มข้น เสิร์ฟคู่ซอสบิกซ์เบอร์รี่ เหมาะสำหรับร้านที่ต้องการเพิ่มความหลากหลายของเมนูชีสเค้ก

OMB PRODUCT CATALOG 2026-2027

รายการสินค้า พร้อมรายละเอียดและราคาขายส่ง



No	Product	Weight	Pictures	Price/ Piece	วิธีการเก็บ / การเตรียมสินค้าก่อนเสิร์ฟ	รายละเอียดสินค้า
POUND CAKE						
9	Matcha Basque Burnt Cheese Cake มีทอะหน้าไหม้	FC1-0023 ขนาด 135 กรัม/ชิ้น ขนาดบรรจุ : 5 ชิ้น / กล่อง		70.-	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	ชีสเค้กมีทอะเนื้อเนียน หอมมันจะรสชาติเข้มข้นด้านบนเบิร์นไฟเพิ่มความหอม เหมาะกับกาแฟสายมิกะหรือร้านที่ต้องการเพิ่มความพิเศษให้ชีสเค้ก
10	Chocolate Basque Burnt Cheese Cake ช็อกโกแลตหน้าไหม้	FC1-0022 ขนาด 135 กรัม/ชิ้น ขนาดบรรจุ : 5 ชิ้น / กล่อง		77.-	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	ชีสเค้กช็อกโกแลตเนื้อเนียน รสชาติเข้มข้น หอมช็อกโกแลตด้านบนเบิร์นไฟเพิ่มความหอม เหมาะกับกาแฟหรือร้านที่ต้องการเพิ่มความพิเศษให้ชีสเค้ก
11	New York Cheese Cake นิวยอร์กชีสเค้ก	FC1-0001 ขนาด 80 กรัม/ชิ้น ขนาดบรรจุ : 5 ชิ้น / กล่อง		65.-	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	เนื้อครีมชีสเนียนแน่น หอมมัน รสละมุน ฐานแครกเกอร์หอมเนยเสิร์ฟพร้อมซอสสตรอว์เบอร์รี่ เหมาะกับกาแฟและร้านอาหารที่ต้องการเพิ่มความพิเศษให้ชีสเค้ก
12	Strawberry Cheese Pie สตรอว์เบอร์รี่ชีสพาย **ไม่รวมสตรอว์เบอร์รี่ตกแต่ง**	FC1-0014 ขนาด 105 กรัม/ชิ้น ขนาดบรรจุ : 5 ชิ้น / กล่อง		65.-	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	เมนูชาตีที่ต้องมีติดร้าน เพราะครีมชีสเนียนนุ่ม ฐานพายจากแครกเกอร์กรอบ คือรสชาติที่อร่อยที่สุดพิเศษเหมาะสำหรับกาแฟและร้านอาหารที่มองหาชีสพายรสชาติดีพร้อมเสิร์ฟให้ลูกค้า

OMB PRODUCT CATALOG 2026-2027

รายการสินค้า พร้อมรายละเอียดและราคาขายส่ง



No	Product	Weight	Pictures	Price/ Piece	วิธีการเก็บ / การเตรียมสินค้าก่อนเสิร์ฟ	รายละเอียดสินค้า
POUND CAKE						
13	Coconut & Fresh Cream Pandan Cake เค้กมะพร้าวใบเตย	FC1-0006 ขนาด 120 กรัม/ชิ้น ขนาดบรรจุ : 5 ชิ้น / กล่อง		65.-	Piece 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	ชีฟ่อนเค้กใบเตยเนื้อนุ่ม สดใส่ครีมมะพร้าวอ่อน หอมหวานละมุน เหมาะสำหรับกาแฟและร้านกาแฟที่มองหาเค้กขายส่งพร้อมเสิร์ฟ ไม่ต้องทำเอง
14	Vanilla Cake เค้กวานิลลาเนสด	FC1-0012 ขนาด 100 กรัม/ชิ้น ขนาดบรรจุ : 5 ชิ้น / กล่อง		65.-	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	เค้กสปีนจาวานิลลาเนสดเนื้อนุ่ม หอมละมุน รสหวานกำลังดี เหมาะสำหรับกาแฟ ร้านกาแฟ และร้านอาหารที่มองหา เค้กประจำร้านขายง่าย พร้อมเสิร์ฟให้ลูกค้า
15	Coconut & Fresh Cream Vanilla Cake เค้กมะพร้าววานิลลา	FC1-0018 ขนาด 120 กรัม/ชิ้น ขนาดบรรจุ : 5 ชิ้น / กล่อง		65.-	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	ชีฟ่อนเค้กวานิลลาเนื้อนุ่ม สดใส่ครีมมะพร้าวอ่อน หอมหวานละมุน เหมาะสำหรับกาแฟและร้านกาแฟที่มองหาเค้กขายส่งพร้อมเสิร์ฟ ไม่ต้องทำเอง
16	Orange Cake เค้กส้ม	FC1-0005 ขนาด 160 กรัม/ชิ้น ขนาดบรรจุ : 5 ชิ้น / กล่อง		65.-	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	เค้กเนื้อนุ่ม หอมซอสส้มรสเปรี้ยวหวานสดชื่น เหมาะสำหรับกาแฟและร้านกาแฟที่มองหาเค้กผลไม้มาช่วยเพิ่มยอดขายให้ร้าน

OMB PRODUCT CATALOG 2026-2027

รายการสินค้า พร้อมรายละเอียดและราคาขายส่ง



No	Product	Weight	Pictures	Price/ Piece	วิธีการเก็บ / การเตรียมสินค้าก่อนเสิร์ฟ	รายละเอียดสินค้า
POUND CAKE						
17	Chocolate Cake เค้กช็อกโกแลต	FC1-0009 ขนาด 125 กรัม/ชิ้น ขนาดบรรจุ : 5 ชิ้น / กล่อง		75.-	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	เค้กช็อกโกแลตเนื้อนุ่ม(เนื้อสปันจ์เค้ก) หอมช็อกโกแลตเข้มข้น ตกแต่งด้วยช็อกโกแลตและครีมเบิ้ล เป็นเมนูทานง่ายเหมาะกับลูกค้าที่ชอบช็อกโกแลต
18	Caramel Macadamia Cake เค้กคาราเมลแมคคาเดเมีย	FC1-0008 ขนาด 150 กรัม/ชิ้น ขนาดบรรจุ : 5 ชิ้น / กล่อง		80.-	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	เค้กคาราเมลแมคคาเดเมียเนื้อนุ่ม หอมคาราเมลและกาแฟ ตกแต่งด้วยตัวแมคคาเดเมีย และครีมกาแฟ เป็นเมนูที่ช่วยเพิ่มความหรูหราให้กับร้านกาแฟ
19	Black forest Cake เค้กแบล็คฟอเรสต์	FC1-0015 ขนาด 150 กรัม/ชิ้น ขนาดบรรจุ : 5 ชิ้น / กล่อง		80.-	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	เค้กแบล็คฟอเรสต์ช็อกโกแลตเนื้อนุ่ม สดใสชอสเซอร์รี่ ตกแต่งด้วยช็อกโกแลตและเซอร์รี่เคลือบดาร์ชช็อกโกแลต เป็นเมนูที่ช่วยเพิ่มสีสันและความพิเศษให้ร้านของคุณ
20	Toffee Cake ท็อฟฟี่เค้ก	FC1-0002 ขนาด 70 กรัม/ชิ้น ขนาดบรรจุ : 5 ชิ้น / กล่อง		80.-	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	ท็อฟฟี่เค้กเนื้อนุ่ม หอมคาราเมลและกาแฟ ท็อปด้านบนด้วยมะม่วงหิมพานต์เคลือบชอสคาราเมลหวานมัน เป็นเมนูคลาสสิกยอดนิยมเข้ากับทุกยุคสมัย

OMB PRODUCT CATALOG 2026-2027

รายการสินค้า พร้อมรายละเอียดและราคาขายส่ง



No	Product	Weight	Pictures	Price/ Piece	วิธีการเก็บ / การเตรียมสินค้าก่อนเสิร์ฟ	รายละเอียดสินค้า
POUND CAKE						
21	Carrot Cake เค้กแครอท	FC1-0003 ขนาด 150 กรัม/ชิ้น ขนาดบรรจุ : 5 ชิ้น / กล่อง		70.-	การเก็บรักษา : การเก็บรักษา : ● Frozen อุณหภูมิ -18 °C เก็บได้ 30 วัน(แยกอุณหภูมิต่าง) ● Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บในตู้แช่ปกติได้ 3 วัน ● Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บในตู้แช่ช่องพาสติกปิดมิดชิดได้ 5-7 วัน *** แนะนำให้ใส่กล่องพาสติกปิดมิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง *** วิธีการเสิร์ฟ : นำออกจากตู้แช่แข็ง นำมาวางในตู้แช่เย็นอุณหภูมิ 3-5 °C ประมาณ 2-3 ชม. พร้อมเสิร์ฟ	แครอทเค้กเนื้อนุ่ม ชุ่มฉ่ำ หอมชื่นนานุ่ม สดใสครีมชีสรสละมุน ตกแต่งเรียบง่ายน่าทาน
22	Banana Cream Cheese Cake เค้กกล้วยหอมครีมชีส	FC1-0019 ขนาด 130 กรัม/ชิ้น ขนาดบรรจุ : 5 ชิ้น / กล่อง		55.-	การเก็บรักษา : การเก็บรักษา : ● Frozen อุณหภูมิ -18 °C เก็บได้ 30 วัน(แยกอุณหภูมิต่าง) ● Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บในตู้แช่ปกติได้ 3 วัน ● Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บในตู้แช่ช่องพาสติกปิดมิดชิดได้ 5-7 วัน *** แนะนำให้ใส่กล่องพาสติกปิดมิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศสัมผัสกับสินค้าโดยตรง *** วิธีการเสิร์ฟ : นำออกจากตู้แช่แข็ง นำมาวางในตู้แช่เย็นอุณหภูมิ 3-5 °C ประมาณ 2-3 ชม. พร้อมเสิร์ฟ	แครอทเค้กเนื้อนุ่ม ชุ่มฉ่ำ หอมชื่นนานุ่ม สดใสครีมชีสรสละมุน ตกแต่งเรียบง่ายน่าทาน

OMB PRODUCT CATALOG 2026-2027

รายการสินค้า พร้อมรายละเอียดและราคาขายส่ง



No	Product	Weight	Pictures	Price/Jar	Shelf life	หมายเหตุ
SNACK (ขนมกระปุก)						
1	Mini Scone มินิสโคน	FK5-0001 ขนาด 135 กรัม/กระปุก ** ขึ้นต่ำ 10 กระปุก **		65.-	การเก็บรักษา : เก็บได้ 60 วัน (นับจากวันที่ผลิต) เก็บให้พ้นแสงแดดและไอน้ำชื้น สามารถเก็บได้ในอุณหภูมิห้อง *เมื่อเปิดแล้วควรปิดฝาให้แน่น เพื่อไม่ให้อากาศและความชื้นเข้าด้านใน	*** สามารถนำไปติดสติ๊กเกอร์โลโก้แบรนด์ของทางร้านได้ ***
2	Brownie Brittle บราวน์ชีอ์โกแลต	FK5-0002 ขนาด 115 กรัม/กระปุก ** ขึ้นต่ำ 10 กระปุก **		65.-	การเก็บรักษา : เก็บได้ 60 วัน (นับจากวันที่ผลิต) เก็บให้พ้นแสงแดดและไอน้ำชื้น สามารถเก็บได้ในอุณหภูมิห้อง *เมื่อเปิดแล้วควรปิดฝาให้แน่น เพื่อไม่ให้อากาศและความชื้นเข้าด้านใน	*** สามารถนำไปติดสติ๊กเกอร์โลโก้แบรนด์ของทางร้านได้ ***
3	Bread Stick (Original) ขนมปังแท่งรสต้นตำรับ	FK1-0002 ขนาด 110 กรัม/กระปุก ** ขึ้นต่ำ 10 กระปุก **		65.-	การเก็บรักษา : เก็บได้ 60 วัน (นับจากวันที่ผลิต) เก็บให้พ้นแสงแดดและไอน้ำชื้น สามารถเก็บได้ในอุณหภูมิห้อง *เมื่อเปิดแล้วควรปิดฝาให้แน่น เพื่อไม่ให้อากาศและความชื้นเข้าด้านใน	*** สามารถนำไปติดสติ๊กเกอร์โลโก้แบรนด์ของทางร้านได้ ***
4	Bread Stick (Bacon) ขนมปังแท่งรสเบคอน	FK1-0001 ขนาด 115 กรัม/กระปุก ** ขึ้นต่ำ 10 กระปุก **		65.-	การเก็บรักษา : เก็บได้ 60 วัน (นับจากวันที่ผลิต) เก็บให้พ้นแสงแดดและไอน้ำชื้น สามารถเก็บได้ในอุณหภูมิห้อง *เมื่อเปิดแล้วควรปิดฝาให้แน่น เพื่อไม่ให้อากาศและความชื้นเข้าด้านใน	*** สามารถนำไปติดสติ๊กเกอร์โลโก้แบรนด์ของทางร้านได้ ***

OMB PRODUCT CATALOG 2026-2027

รายการสินค้า พร้อมรายละเอียดและราคาขายส่ง



No	Product	Weight	Pictures	Price/Jar	Shelf life	หมายเหตุ
SNACK (ขนมกระปุก)						
5	Butter Cookie คุกกี้เนย	FK3-0001 ขนาด 160 กรัม/กระปุก ** ขึ้นต่ำ 10 กระปุก **		82.-	การเก็บรักษา : เก็บได้ 60 วัน (นับจากวันที่ผลิต) เก็บให้พ้นแสงแดดและไม่ชื้น สามารถเก็บได้ในอุณหภูมิห้อง *เมื่อเปิดแล้วควรปิดฝาให้แน่น เพื่อไม่ให้อากาศและความชื้นเข้าด้านใน	*** สามารถนำไปติดสติ๊กเกอร์โลโก้แบรนด์ของทางร้านได้ ***
6	Coffee Cookie คุกกี้กาแฟ	FK3-0002 ขนาด 180 กรัม/กระปุก ** ขึ้นต่ำ 10 กระปุก **		66.-	การเก็บรักษา : เก็บได้ 60 วัน (นับจากวันที่ผลิต) เก็บให้พ้นแสงแดดและไม่ชื้น สามารถเก็บได้ในอุณหภูมิห้อง *เมื่อเปิดแล้วควรปิดฝาให้แน่น เพื่อไม่ให้อากาศและความชื้นเข้าด้านใน	*** สามารถนำไปติดสติ๊กเกอร์โลโก้แบรนด์ของทางร้านได้ ***
7	Caramel Crispy Bread ขนมปังกรอบคาราเมล	FK2-0001 ขนาด 70 กรัม/กระปุก ** ขึ้นต่ำ 10 กระปุก **		65.-	การเก็บรักษา : เก็บได้ 60 วัน (นับจากวันที่ผลิต) เก็บให้พ้นแสงแดดและไม่ชื้น สามารถเก็บได้ในอุณหภูมิห้อง *เมื่อเปิดแล้วควรปิดฝาให้แน่น เพื่อไม่ให้อากาศและความชื้นเข้าด้านใน	*** สามารถนำไปติดสติ๊กเกอร์โลโก้แบรนด์ของทางร้านได้ ***
8	Sour Cream Crispy Bread ขนมปังกรอบซาวครีม	FK2-0003 ขนาด 50 กรัม/กระปุก ** ขึ้นต่ำ 10 กระปุก **		55.-	การเก็บรักษา : เก็บได้ 60 วัน (นับจากวันที่ผลิต) เก็บให้พ้นแสงแดดและไม่ชื้น สามารถเก็บได้ในอุณหภูมิห้อง *เมื่อเปิดแล้วควรปิดฝาให้แน่น เพื่อไม่ให้อากาศและความชื้นเข้าด้านใน	*** สามารถนำไปติดสติ๊กเกอร์โลโก้แบรนด์ของทางร้านได้ ***

OMB PRODUCT CATALOG 2026-2027

รายการสินค้า พร้อมรายละเอียดและราคาขายส่ง



No	Product	Weight	Pictures	Price/Jar	Shelf life	หมายเหตุ
SNACK (ขนมกรุบๆ)						
9	Spicy Sea Food Crispy Bread ขนมปังกรอบรสโปรทซ์ซุ้ด	FK2-0002 ขนาด 50 กรัม/กรุบๆ ** ขึ้นต่ำ 10 กรุบๆ **		55.-	การเก็บรักษา : เก็บได้ 60 วัน (นับจากวันที่ผลิต) เก็บให้พ้นแสงแดดและไม่ชื้น สามารถเก็บได้ในอุณหภูมิห้อง *เมื่อเปิดแล้วควรปิดฝาให้แน่น เพื่อไม่ให้อากาศและความชื้นเข้าด้านใน	*** สามารถนำไปติดสติ๊กเกอร์โลโก้แบรนด์ของทางร้านได้ ***
10	Original Crispy Croissant ครัวซองต์กรอบออริจินอล	FK4-0002 ขนาด 50 กรัม/กรุบๆ ** ขึ้นต่ำ 10 กรุบๆ **		65.-	การเก็บรักษา : เก็บได้ 60 วัน (นับจากวันที่ผลิต) เก็บให้พ้นแสงแดดและไม่ชื้น สามารถเก็บได้ในอุณหภูมิห้อง *เมื่อเปิดแล้วควรปิดฝาให้แน่น เพื่อไม่ให้อากาศและความชื้นเข้าด้านใน	*** สามารถนำไปติดสติ๊กเกอร์โลโก้แบรนด์ของทางร้านได้ ***
11	Caramel Crispy Croissant ครัวซองต์กรอบคาราเมล	FK4-0001 ขนาด 75 กรัม/กรุบๆ ** ขึ้นต่ำ 10 กรุบๆ **		65.-	การเก็บรักษา : เก็บได้ 60 วัน (นับจากวันที่ผลิต) เก็บให้พ้นแสงแดดและไม่ชื้น สามารถเก็บได้ในอุณหภูมิห้อง *เมื่อเปิดแล้วควรปิดฝาให้แน่น เพื่อไม่ให้อากาศและความชื้นเข้าด้านใน	*** สามารถนำไปติดสติ๊กเกอร์โลโก้แบรนด์ของทางร้านได้ ***
12	Mini Chocolate Chip Cookies มินิคุกกี้ช็อกโกแลตชิพ	FK3-0003 ขนาด 140 กรัม/กรุบๆ ** ขึ้นต่ำ 10 กรุบๆ **		82.-	การเก็บรักษา : เก็บได้ 60 วัน (นับจากวันที่ผลิต) เก็บให้พ้นแสงแดดและไม่ชื้น สามารถเก็บได้ในอุณหภูมิห้อง *เมื่อเปิดแล้วควรปิดฝาให้แน่น เพื่อไม่ให้อากาศและความชื้นเข้าด้านใน	*** สามารถนำไปติดสติ๊กเกอร์โลโก้แบรนด์ของทางร้านได้ ***

OMB PRODUCT CATALOG 2026-2027

รายการสินค้า พร้อมรายละเอียดและราคาขายส่ง



No	Product	Weight	Pictures	Price/ Piece	Shelf life	วิธีการเตรียม สินค้าก่อนเสิร์ฟ
SOFT COOKIES						
1	Double Chocolate Soft Cookies คุกกี้ชั้นดับเบิ้ลช็อกโกแลต	FB7-0001 ขนาด 50 กรัม ขนาดบรรจุ : 30 ชิ้น / กล่อง สามารถคละได้ 2 รสชาติ (รสชาติละ 15 ชิ้น)		45.-	การเก็บรักษา : • Frozen อุณหภูมิ -18 °C เก็บได้ 30 วัน • Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บในตู้แช่ปกติได้ 5-7 วัน	ชั้นต่ำ 30 ชิ้น สามารถคละได้ 2 รสชาติ (รสชาติละ 15 ชิ้น) การเก็บรักษา : • Frozen อุณหภูมิ -18 °C เก็บได้ 30 วัน • Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บในตู้แช่ปกติได้ 5-7 วัน
2	Chocolate Chip Soft Cookies คุกกี้ชั้นช็อกโกแลตชิพ	FB7-0002 ขนาด 55 กรัม ขนาดบรรจุ : 30 ชิ้น / กล่อง สามารถคละได้ 2 รสชาติ (รสชาติละ 15 ชิ้น)		45.-	การเก็บรักษา : • Frozen อุณหภูมิ -18 °C เก็บได้ 30 วัน • Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บในตู้แช่ปกติได้ 5-7 วัน	ชั้นต่ำ 30 ชิ้น สามารถคละได้ 2 รสชาติ (รสชาติละ 15 ชิ้น) การเก็บรักษา : • Frozen อุณหภูมิ -18 °C เก็บได้ 30 วัน • Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บในตู้แช่ปกติได้ 5-7 วัน
3	Red Velvet Soft Cookies คุกกี้ชั้นเรดเวลเวท	FB7-0004 ขนาด 50 กรัม ขนาดบรรจุ : 30 ชิ้น / กล่อง สามารถคละได้ 2 รสชาติ (รสชาติละ 15 ชิ้น)		45.-	การเก็บรักษา : • Frozen อุณหภูมิ -18 °C เก็บได้ 30 วัน • Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บในตู้แช่ปกติได้ 5-7 วัน	ชั้นต่ำ 30 ชิ้น สามารถคละได้ 2 รสชาติ (รสชาติละ 15 ชิ้น) การเก็บรักษา : • Frozen อุณหภูมิ -18 °C เก็บได้ 30 วัน • Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บในตู้แช่ปกติได้ 5-7 วัน
4	Matcha Soft Cookies คุกกี้ชั้นมัทฉะ	FB7-0005 ขนาด 50 กรัม ขนาดบรรจุ : 30 ชิ้น / กล่อง สามารถคละได้ 2 รสชาติ (รสชาติละ 15 ชิ้น)		45.-	การเก็บรักษา : • Frozen อุณหภูมิ -18 °C เก็บได้ 30 วัน • Chilled อุณหภูมิ 3-5 °C เก็บในตู้แช่ปกติได้ 5-7 วัน	ชั้นต่ำ 30 ชิ้น สามารถคละได้ 2 รสชาติ (รสชาติละ 15 ชิ้น) 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 / 500g.	Shelf life	ไอเดียทำเมนู
FILLING						
1	Spinach cheese ผักโขมอบชีส *** พร้อมชีสเบิร์น	FF1-0001 ขนาด 500 กรัม		350.-	การเก็บรักษา : ฟรียได้ 1 เดือน -18 องศา การเก็บรักษา : chilled เก็บได้ 7 วัน	ไอเดียทำเมนู: Croissant , Panini, Timbering, pie
2	Spicy mayo Sauce ซอสสไปซี่มายो	FF1-0003 ขนาด 500 กรัม		225.-	การเก็บรักษา : ฟรียได้ 1 เดือน -18 องศา การเก็บรักษา : chilled เก็บได้ 7 วัน	ไอเดียทำเมนู: Croissant , sandwich , Panini, Timbering
3	Tuna Sauce ซอสทูน่า	FF1-0004 ขนาด 500 กรัม		250.-	การเก็บรักษา : ฟรียได้ 1 เดือน -18 องศา การเก็บรักษา : chilled เก็บได้ 7 วัน	ไอเดียทำเมนู: Croissant , Panini, Timbering, pie
4	Truffle Cream Sauce ครีมเห็ดทรัฟเฟิล	FF1-0002 ขนาด 500 กรัม		350.-	การเก็บรักษา : ฟรียได้ 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 / 500g.	Shelf life	ไอเดียทำเมนู
FILLING						
5	Ebiko & Crab Stick Mayo Sauce ปูอัดไข่กุ้งซอสมายो	FF1-0005 ขนาด 500 กรัม		250.-	การเก็บรักษา : ฟรียได้ 1 เดือน -18 องศา การเก็บรักษา : chilled เก็บได้ 7 วัน	ไอเดียทำเมนู: Croissant , sandwich , Panini, Timbering
6	Caramel Sauce ซอสคาราเมล	FF1-0009 ขนาด 500 กรัม		200.-	การเก็บรักษา : ฟรียได้ 1 เดือน -18 องศา การเก็บรักษา : chilled เก็บได้ 7 วัน	น้ำหนักต่อสิิร์ฟโดยประมาณ: 50 g.
7	Hokkaido Cream ครีมฮอกไกโด	FF1-0007 ขนาด 500 กรัม		180.-	การเก็บรักษา : ฟรียได้ 1 เดือน -18 องศา การเก็บรักษา : chilled เก็บได้ 7 วัน	น้ำหนักต่อสิิร์ฟโดยประมาณ: 60 g.
8	Coconut Sauce ซอสมะพร้าว	FF1-0010 ขนาด 500 กรัม		200.-	การเก็บรักษา : ฟรียได้ 1 เดือน -18 องศา การเก็บรักษา : chilled เก็บได้ 7 วัน	น้ำหนักต่อสิิร์ฟโดยประมาณ: 25 g.

OMB PRODUCT CATALOG 2026-2027

รายการสินค้า พร้อมรายละเอียดและราคาขายส่ง



No	Product	Weight	Pictures	Price / 500g.	Shelf life	ไอเดียทำเมนู
FILLING						
9	Strawberry Jam แยมสตรอเบอร์รี่	FF1-0008 ขนาด 500 กรัม		200.-	การเก็บรักษา : ฟรียได้ 1 เดือน -18 องศา การเก็บรักษา : chilled เก็บได้ 7 วัน	น้ำหนักต่อสิริฟโดยประมาณ: 70 g.
10	Mix berry Jam แยมมิกซ์เบอร์รี่	FF1-0011 ขนาด 500 กรัม		200.-	การเก็บรักษา : ฟรียได้ 1 เดือน -18 องศา การเก็บรักษา : chilled เก็บได้ 7 วัน	น้ำหนักต่อสิริฟโดยประมาณ: 70 g.

เงื่อนไขการสั่งซื้อสินค้า :

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 :

สั่งสินค้าล่วงหน้า **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

