THAI ORIGIN / SURAT THANI / THAILAND

โกโก้ไทย
เพื่อทุกการสร้างสรรค์

ช็อกโกแลตบาร์ • ผงโกโก้ธรรมชาติ • คูเวอร์เจอร์ • วัตถุดิบโกโก้
Chocolate bars • Natural cocoa powder • Couverture • Cocoa ingredients

บริษัท โคลอบ อินโนเวชั่น จำกัด

Time & Timber

จัดทำเพื่อประกอบการพิจารณาของสำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (สสว.)
ตุลาคม 2569

01 / CHOCOLATE BARS

ดาร์กช็อกโกแลต
Dark Chocolate

ช็อกโกแลตจากโกโก้ไทย ในบรรจุภัณฑ์ที่ถ่ายทอดบรรยากาศและสถานที่ของประเทศไทย
Thai cacao chocolate in packaging inspired by the places and atmosphere of Thailand.

Dark Chocolate 70%

ดาร์กช็อกโกแลต 70%

รสโกโก้เข้มข้นสมดุล เหมาะกับผู้ชื่นชอบดาร์กช็อกโกแลตและการซื้อเป็นของขวัญ

A balanced dark chocolate for everyday enjoyment and gifting.

50 g / แท่ง | 24 bars / case

Dark Chocolate 85%

ดาร์กช็อกโกแลต 85%

ตัวเลือกโกโก้สูงสำหรับผู้ชื่นชอบรสเข้ม พร้อมภาพบรรจุภัณฑ์ธีมกรุงเทพฯ ยามค่ำคืน

A higher-cocoa choice for those who prefer a more intense dark chocolate.

50 g / แท่ง | 24 bars / case

สำหรับรับประทาน ของฝาก และของขวัญ

Retail enjoyment • Souvenir shops • Premium gifts • Corporate gifting

ข้อมูลส่วนประกอบ สารก่อภูมิแพ้ อายุสินค้า และเลขสารบบอาหาร จัดส่งแยกตาม SKU
Ingredients, allergens, shelf life and Thai FDA food serial numbers are provided by SKU.

02 / FRUIT CHOCOLATE COLLECTION

ผลไม้กับช็อกโกแลต เรื่องราวที่เป็นไทย

ไวต์ช็อกโกแลตผลไม้ 3 รสชาติ ใช้ผลไม้ฟรีซดรายแท้ พร้อมบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะเป็นของฝาก
Three fruit white-chocolate varieties made with real freeze-dried fruit and designed for gifting.

Tropical Paradise

ไวต์ช็อกโกแลตทุเรียน

Durian White Chocolate

กลิ่นรสทุเรียนจากผลไม้ฟรีซดราย ผสานเนื้อสัมผัสไวต์ช็อกโกแลต

Freeze-dried durian blended into a creamy white-chocolate base.

50 g

Floating Market Sunset

ไวต์ช็อกโกแลตมะม่วงและแอปริคอต

Mango & Apricot White Chocolate

มะม่วงและแอปริคอตในไวต์ช็อกโกแลต พร้อมภาพตลาดน้ำยามเย็น

Mango and apricot in white chocolate, with floating-market artwork.

50 g

Mountain Serenity

ไวต์ช็อกโกแลตมังคุดและมัลเบอร์รี

Mangosteen & Mulberry White Chocolate

รสผลไม้มังคุดและมัลเบอร์รี ในแพ็กเกจธรรมชาติและขุนเขา

Mangosteen and mulberry in white chocolate, with mountain-inspired artwork.

50 g

ขนาดและการบรรจุ / Pack format

50 กรัมต่อแท่ง • 24 แท่งต่อลัง / 50 g per bar • 24 bars per case

ชื่อชนิดช็อกโกแลตและชื่อคอลเลกชันยึดตามภาพฉลากสินค้าที่แสดงในเอกสารนี้
Chocolate type and collection names follow the product labels shown here.

03 / NATURAL COCOA POWDER

ผงโกโก้ธรรมชาติ 100%
Natural Cocoa Powder

วัตถุดิบโกโก้จากประเทศไทย สำหรับเครื่องดื่ม เบเกอรี่ และของหวาน
Thai-origin cocoa for beverages, bakery and desserts.

22-24%
ไขมันโกโก้ / Cocoa butter

กระบวนการ / Process
Natural / Non-alkalized
ไม่ผ่านการปรับด่าง

ขนาดค้าปลีกหลัก / Core retail pack
200 g

อายุสินค้ารวม / Total shelf life
18 เดือน / 18 months

การบรรจุ / Case packing
24 ถุง / 24 pouches

จุดเด่น

ผงโกโก้ธรรมชาติ 100% ไขมันโกโก้ 22-24% ไม่เติมสารแต่งกลิ่น เหมาะกับสูตรที่ต้องการกลิ่นและรสโกโก้ชัดเจน

100% natural cocoa powder with 22-24% cocoa butter and no added flavouring.

การใช้งาน / Applications

โกโก้ร้อนและเย็น เค้ก บราวนี่ ไอศกรีม ซอส และของหวาน

Hot and iced cocoa, cakes, brownies, ice cream, sauces and desserts.

บรรจุภัณฑ์สำหรับร้านอาหารและ B2B สอบถามตามปริมาณสั่งซื้อ
Food-service and bulk formats are available by enquiry.

04 / PROFESSIONAL CHOCOLATE

ดาร์กคูเวอร์เจอร์ 70%
Dark Couverture 70%

ช็อกโกแลตสำหรับเชฟ ผู้ทำเบเกอรี่ และผู้สร้างสรรค์เมนูเครื่องดื่ม
Chocolate for pastry chefs, bakers and beverage creators.

70%

ดาร์กช็อกโกแลต / Dark chocolate

ไขมันที่ใช้ / Fat system
โกโก้บัตเตอร์
Cocoa butter

ขนาดค้าปลีกหลัก / Core retail pack
200 g

อายุสินค้ารวม / Total shelf life
18 เดือน / 18 months

การบรรจุ / Case packing
24 ถุง / 24 pouches

จุดเด่น

คูเวอร์เจอร์ใช้โกโก้บัตเตอร์ ไม่มีไขมันพืชทดแทน สำหรับงานช็อกโกแลต เบเกอรี่ และของหวาน

Made with cocoa butter and no vegetable-fat replacement, for chocolate, bakery and dessert applications.

การใช้งาน / Applications

บราวนี่ คุกกี้ กานาช เคลือบขนม ขึ้นรูปช็อกโกแลต และเครื่องดื่ม

Brownies, cookies, ganache, coating, moulding and chocolate drinks.

รูปแบบสำหรับธุรกิจและการพัฒนาสูตรเฉพาะ หรือตามปริมาณและความเป็นไปได้ในการผลิต
Professional formats and custom development are subject to volume and feasibility.

05 / COCOA INGREDIENTS

วัตถุดิบพื้นฐาน เพื่อธุรกิจอาหาร

จากการแปรรูปเมล็ดโกโก้ไทย สู่ส่วนประกอบสำคัญสำหรับนักทำช็อกโกแลตและผู้ผลิตอาหาร
The building blocks for chocolatiers and food manufacturers, processed from Thai cacao.

โกโก้บัตเตอร์ 100%

Cocoa Butter 100%

ไขมันจากเมล็ดโกโก้ สำหรับปรับสูตรช็อกโกแลต ขนม และเบเกอรี่

Pure cocoa fat for chocolate formulation, confectionery and bakery.

B2B / Food service

โกโก้แมส 100%

Cocoa Mass / Liquor

เนื้อโกโก้บด สำหรับเป็นวัตถุดิบพื้นฐานในการผลิตช็อกโกแลตและอาหาร

Ground cocoa for chocolate production and food formulation.

B2B / Food service

โกโก้นิบส์

Cocoa Nibs

เมล็ดโกโก้คั่วกะเทาะเปลือกและบดหยาบ สำหรับเบเกอรี่ กราโนลา และท็อปปิง

Roasted, shelled cacao pieces for bakery, granola and toppings.

B2B / Food service

รูปแบบบรรจุภัณฑ์และการสั่งซื้อ

สอบถามขนาดบรรจุ ปริมาณขั้นต่ำ และตารางผลิตตามความต้องการของธุรกิจ รายละเอียดทางเทคนิคและการบรรจุยืนยันในใบเสนอราคาเป็นรายสินค้า

Enquire about pack sizes, minimum order quantities and production schedules. Technical and packing details are confirmed by product in the quotation.

เอกสารประกอบ / Supporting information

จัดส่งรายละเอียดส่วนประกอบ การใช้งาน การเก็บรักษา และข้อมูลสินค้าที่เกี่ยวข้องตามรายการที่สนใจ เพื่อช่วยประเมินความเหมาะสมก่อนสั่งซื้อ

Product information, applications, storage guidance and relevant supporting documents can be provided for evaluation before ordering.

ภาพวัตถุดิบใช้แสดงลักษณะผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์จริงขึ้นอยู่กับขนาดและรูปแบบสั่งซื้อ
Ingredient images illustrate product appearance. Actual packing depends on the agreed format.

06 / BUSINESS ENQUIRIES

พร้อมต่อยอดธุรกิจของคุณ

วัตถุดิบโกโก้ ช็อกโกแลต และสินค้าแบรนด์ไทย สำหรับธุรกิจอาหาร ค้าปลีก และของขวัญ
Cocoa ingredients, chocolate and Thai-branded products for food businesses, retail and gifting.

01 เลือกสินค้า / Select

ระบุสินค้า ขนาดบรรจุ ปริมาณ และการใช้งาน
Product, pack format, quantity and application.

02 รับข้อมูล / Evaluate

ขอข้อมูลสินค้าและตัวอย่างตามที่ตกลง
Review product information and agreed samples.

03 ยืนยันเงื่อนไข / Confirm

ราคา จำนวนขั้นต่ำ ตารางผลิต และการจัดส่ง
Agree pricing, MOQ, lead time and delivery.

การเก็บรักษา / Storage

เก็บในที่เย็น แห้ง หลีกเลี่ยงแดด ความชื้น และกลิ่นรบกวน ช็อกโกแลตและคูเวอร์เจอร์ต้องดูแลอุณหภูมิระหว่างเก็บและขนส่งตามฉลากสินค้า

Store in a cool, dry, odour-free place away from sunlight. Follow product-specific temperature and transport instructions.

GACC Registration No. / Chocolate
CTHA27022610080024

เลขสถานที่ผลิตอาหารไทย / Thai premises no.
84-2-00569

ขอบเขต GACC ที่ระบุ: ช็อกโกแลต / GACC registration scope shown: Chocolate.
ราคาสินค้า เงื่อนไขการค้า ข้อมูลสารก่อภูมิแพ้ และเอกสารส่งออก ยืนยันแยกตามสินค้าและตลาดปลายทาง
Prices, trade terms, allergen information and export documentation are confirmed by SKU and destination.

Time & Timber / Kolob Innovation

Nuttaphon Khaosanit (Miin) | +66 87 501 1313

kolobinnovation@gmail.com

www.timeandtimber.com | LINE: @timeandtimber

Company & factory: 87/13 Moo 3, Liang Mueang Road,
Makham Tia, Mueang Surat Thani,
Surat Thani 84000, Thailand