บีโลว์ อีเลฟเว่น ชวนลิ้มลองสุดยอดไอศครีมระดับพรีเมียม ด้วยบริการส่งตรงความหวานละมุนถึงบ้านคุณทุกวัน

กรุงเทพฯ 6 ธันวาคม 2559 – เมื่อเร็ว ๆ นี้ บีโลว์ อีเลฟเว่น ไอศครีมพรีเมียมที่รังสรรค์โดยเชฟชาวฝรั่งเศสได้เปิดตัวบริการ Below 11 Express Delivery จัดส่งไอศครีมถึงบ้าน พร้อมเว็บไซต์ www.below11.com โฉมใหม่ เอาใจคนรักไอศครีมในกรุงเทพฯ ให้สามารถสั่งรสชาติสุดโปรดมาลิ้มลองกันให้จุใจ โดยบริการเดลิเวอรี่จะจัดส่งให้ถึงมือลูกค้าภายในหนึ่งชั่วโมง ตั้งแต่เวลา 15.00-22.00 น. ทุกวัน

ไม่ว่าจะฉลองครบรอบวันเกิด อีเว้นท์ในโอกาสสุดพิเศษ หรืองานปาร์ตี้สนุกสุขสันต์กันในครอบครัว ทุกคนก็สามารถดื่มด่ำเพลิดเพลินไปกับหลากหลายรสชาติของสุดยอดไอศครีมระดับพรีเมียมที่ บีโลว์ อีเลฟเว่น ภูมิใจนำเสนอได้ อาทิ รสดาร์กช็อกโกแลตที่มีส่วนผสมของช็อกโกแลตวาลโรห์นา 80% รสพราลีนฮาเซลนัท รสวานิลลาตาฮิติ รสโฮมเมดซอลท์คาราเมล รสอาราบิก้าคอฟฟี่ และพิเศษสุดกับรสชาติไอศครีมซอร์เบทที่เราคัดสรรมาเป็นพิเศษ ได้แก่ รสเพียวแพสชั่น, สปริงไทม์ เบอร์รี่ส์, มะม่วง, ลิ้นจี่ และซิซิเลี่ยน เลมอน

ลูกค้าสามารถสั่งไอศครีมได้ทั้งหมด 3 ขนาดได้แก่ แบบถ้วยขนาด 85 มิลลิลิตร แบบไพน์ขนาด 473 มิลลิลิตร และแบบบัคเก็ตขนาด 2 ลิตร เตรียมอิ่มเอมรื่นรมย์ไปกับความอร่อยล้ำของไอศรีมเนื้อเนียนนุ่มที่จะจัดส่งถึงบ้านหรือออฟฟิศคุณโดยพนักงานจัดส่งไอศครีมของเราที่มาพร้อมกับมอเตอร์ไซค์คู่ใจที่ได้รับการออกแบบมาเป็นพิเศษ พร้อมอุปกรณ์ในการเก็บรักษาอุณหภูมิและรสชาติของไอศครีมให้สดใหม่อยู่เสมอ

เลือกสรรเฉพาะวัตถุดิบสดใหม่จากธรรมชาติ

ไอศครีม บีโลว์ อีเลฟเว่น เลือกใช้วัตถุดิบชั้นเยี่ยมจากธรรมชาติที่ผ่านการคัดสรรอย่างพิถีพิถัน สดใหม่ทุกวัน ไม่ว่าจะเป็นวัตถุดิบท้องถิ่นหรือนำเข้าจากต่างประเทศ

เนื้อครีมและน้ำนมสด ๆ ที่เลือกใช้ล้วนส่งตรงมาจากแคว้นนอร์มังดีของฝรั่งเศส ไข่สดจากฟาร์มผ่านการเลือกสรรมาเป็นอย่างดีเพื่อส่งมาที่ร้านโดยเฉพาะ

ไอศครีมรสวานิลลาที่เป็นรสชาติซิกเนเจอร์ของบีโลว์ อีเลฟเว่น เป็นไอศครีมรสวานิลลาเพียงแห่งเดียวในกรุงเทพฯ ที่ใช้ฝักวานิลลาแท้ 100% พันธุ์ตาฮิติที่ขึ้นชื่อว่าดีที่สุดในโลก อวลกลิ่นหอมกรุ่นและรสชาติละมุนลิ้นของผลไม้สุก

ทำให้บีโลว์ อีเลฟเว่น เป็นไอศครีมในฝันที่ตอบโจทย์ตรงใจบรรดาคนรักของหวานได้อย่างลงตัว ทุกอณูความอร่อยจึงคุ้มค่าด้วยรสชาติเต็มคำของไอศครีมเนื้อเนียนนุ่ม

ดาร์กช็อกโกแลตที่ทางร้านเลือกใช้มีส่วนผสมของช็อกโกแลตวาลโรห์นา 80% ซึ่งเป็นช็อกโกแลตฝรั่งเศสชั้นยอดจากแบรนด์วาลโรห์นา (Valrhona) ช็อกโกแลตพรีเมียมระดับกรองด์ ครู (Grand Cru) ที่กวาดรางวัลจากเวทีต่างๆ มาแล้วมากมาย ช็อกโกแลตที่มีกลิ่นหอมเป็นธรรมชาติและให้รสชาติที่เหนือกว่านี้ คือสุดยอดวัตถุดิบที่เหล่าเชฟเบเกอรี่และเชฟขนมหวานระดับโลกต่างนึกถึงเป็นอันดับแรก

ไอศครีม บีโลว์ อีเลฟเว่น ใช้ผลไม้แท้เป็นส่วนผสมสำหรับไอศครีมซอร์เบท ปราศจากการแต่งสี หรือสารปรุงแต่งต่าง ๆ รวมถึงสารปรุงแต่งเลียนแบบรสผลไม้ ส่วนผสมซอร์เบทของบีโลว์ อีเลฟเว่น กว่า 70% คัดสรรจากเนื้อผลไม้แท้ บีโลว์ อีเลฟเว่น จึงเป็นไอศครีมที่ดีต่อสุขภาพและคงความเป็นธรรมชาติอยู่เสมอ

อุณหภูมิที่ระดับติดลบ 11 องศาเซลเซียส ถือเป็นอุณหภูมิที่ดีที่สุดในการดื่มด่ำสุดยอดรสชาติของไอศครีมระดับพรีเมียมอย่างบีโลว์ อีเลฟเว่น

จุดเริ่มต้นของบีโลว์ อีเลฟเว่น...

เรื่องราวของไอศครีมรสชาติหวานฉ่ำเนื้อเนียนนุ่มอันเป็นเอกลักษณ์ เริ่มต้นขึ้นจากความใฝ่ฝันของแอร์เว่ มูลี่ นักธุรกิจชาวฝรั่งเศสผู้เพียงต้องการเฟ้นหาสุดยอดไอศครีมแสนอร่อยให้ลูกสาวตัวน้อยทั้งสองได้ลิ้มลอง จากประสบการณ์ในวัยเด็กที่เติบโตมาในแคว้นบอร์โดซ์ของฝรั่งเศส แอร์เว่ มูลี่ ได้ลิ้มรสอาหารฝีมือคุณยายที่บรรจงปรุงขึ้นอย่างเนิบช้าและพิถีพิถันในทุกรายละเอียด คุณยายของเขายังได้เนรมิตขนมหวานรสกลมกล่อมที่สร้างสรรค์ขึ้นจากส่วนผสมท้องถิ่นของแคว้นบอร์โดซ์และเป็นวัตถุดิบสดใหม่จากธรรมชาติ รสสัมผัสแสนหอมหวานครั้งนั้นยังทำให้แอร์เว่ประทับใจมาจนถึงวันนี้ และแล้วในที่สุด...ความพยายามในการเสาะหาสูตรที่ใช่เพื่อดัดแปลงไอศครีมสูตรโฮมเมดที่ได้รับแรงบันดาลใจจากคุณยาย ก็กลายมาเป็นธุรกิจไอศรีมที่ใคร ๆ ก็พากันพูดถึง นั่นคือ “บีโลว์ อีเลฟเว่น”

ด้วยเหตุผลที่ว่าไม่มีไอศครีมร้านไหนสามารถรังสรรค์รสชาติได้ตรงใจ ในฐานะคุณพ่อผู้ไม่เคยละทิ้งความพยายาม แอร์เว่จึงตระเวนออกตามหารสชาติที่ใช่ในร้านอาหารชั้นหรูมากมายและได้พบกับเชฟชื่อดังจากทั่วโลก เขาเฝ้าสังเกตเชฟเหล่านี้โชว์ฝีมือการทำไอศครีม พร้อมกับเรียนรู้เคล็ดลับที่ถูกถ่ายทอดมาให้อย่างตั้งอกตั้งใจ เพียงเท่านี้แหละที่เขาต้องการ ลูก ๆ ของแอร์เว่ใกล้จะได้ลิ้มลองไอศครีมที่อร่อยที่สุดในเมืองแล้ว... ซึ่งท้ายที่สุดมันก็ถูกรังสรรค์ขึ้นภายในห้องครัวของเขานั่นเอง!

สเต็ปแรกของการทำไอศครีมให้อร่อย คือสั่งซื้อเครื่องทำไอศครีมคุณภาพสูงเสียก่อน ตามด้วยสเต็ปที่สอง คัดสรรวัตถุดิบที่ดีที่สุด ไม่ว่าจะเป็นวัตถุดิบท้องถิ่นและวัตถุดิบนำเข้า จากนั้นก็ถึงเวลาลงมือทำไอศครีมกันแล้ว! แอร์เว่เพลิดเพลินและสนุกสนานไปกับการทดลองสูตรต่างๆ เพื่อให้ได้มาซึ่งรสชาติ เนื้อสัมผัส และความเข้มข้นนุ่มนวล

ลงตัวของไอศครีมระดับพรีเมียม

หลังจากนั้นไม่นาน เพื่อน ๆ ก็เริ่มขอให้แอร์เว่นำไอศครีมของเขามาร่วมในงานอีเว้นท์ต่าง ๆ และแอร์เว่ยังได้นำไอศครีมที่เขาบรรจงสร้างสรรค์ขึ้นเองนี้มาร่วมในงานเลี้ยงของสถานทูตฝรั่งเศส รวมถึงงานทางการอื่น ๆ ด้วย แอร์เว่เป็นที่รู้จักมากขึ้น เพราะเหล่าคนรักของหวานต่างประทับใจและพากันพูดถึงไอศครีมของเขาแบบปากต่อปากอย่างรวดเร็ว และนั่นจึงเป็นจุดเริ่มต้นของไอศครีม บีโลว์ อีเลฟเว่น!

แอร์เว่ยังได้เรียนรู้วิธีการทำไอศครีมและหลากหลายเคล็ดลับสุดพิเศษ โดยอาศัยภูมิปัญญาด้านอาหารของฝรั่งเศสเพื่อสร้างสรรค์ไอศครีมที่สดใหม่ คุณภาพดี และโดดเด่นด้วยรสชาติหวานละมุนนุ่มลิ้น แอร์เว่ได้ฝึกฝนทักษะฝีมือด้วยการเข้าเรียนเวิร์กช็อปที่สอนการทำช็อกโกแลตและขนมอบในฝรั่งเศสอย่างจริงจัง เพื่อที่จะเข้าใจเรื่องวัตถุดิบและรสชาติให้ลึกซึ้งยิ่งขึ้น ตลอดจนเพื่อผสมผสานวัตถุดิบต่างๆ เข้าด้วยกันอย่างพิถีพิถันและละเอียดประณีตที่สุด

ด้วยความรักที่มีต่อลูก ๆ บวกกับความโหยหาความประทับใจในวัยเด็กที่มีต่อไอศครีมแสนอร่อยรสมือคุณยาย ยังไม่นับรวมถึงความตั้งอกตั้งใจที่จะรังสรรค์ไอศครีมให้ได้มาตรฐานอันยอดเยี่ยม นี่จึงเป็นจุดเริ่มต้นเรื่องราวแห่งความรักในรสชาติอันหอมหวานชวนให้ลิ้มลองของนักทำไอศครีมชาวฝรั่งเศสผู้นี้...แอร์เว่ มูลี่

แอร์เว่ มูลี่ เชฟชาวฝรั่งเศส เจ้าของแบรนด์ไอศครีมพรีเมียม บีโลว์ อีเลฟเว่น คว้าสุดยอดรางวัลการแข่งขัน “Alain Chartier Trophy” ประเภทไอศครีมและการแกะสลักน้ำแข็ง ในงานเทศกาลช็อคโกแล็ต เมืองวานน์ (ประเทศฝรั่งเศส) ซึ่งจัดขึ้นเมื่อไม่นานมานี้

ติดตามเราได้ที่
eShop: www.below11.com | Facebook and Instagram: Below11 | Line: @Below11

หากต้องการข้อมูลเพิ่มเติม กรุณาติดต่อ
ศูนย์บริการข้อมูลข่าวสารบีโลว์ อีเลฟเว่น
คุณณิรดา แก้วไทย หรือคุณฐานิตา ศรีรัตนโชติ
โทร. 02 233 4329-30