

# บีโลว์ อีเลฟเว่น ชวนลิ้มลองสุดยอดไอศกรีมระดับ พรีเมียม ด้วยบริการส่งตรงความหวานละมุนถึงบ้าน คุณทุกวัน



กรุงเทพฯ 6 ธันวาคม 2559 – เมื่อเร็ว ๆ นี้ บีโลว์ อีเลฟเว่น ไอศกรีมพรีเมียมที่รังสรรค์โดยเชฟชาวฝรั่งเศสได้เปิดตัวบริการ Below 11 Express Delivery จัดส่งไอศกรีมถึงบ้าน พร้อมเว็บไซต์ [www.below11.com](http://www.below11.com) โฉมใหม่เอาใจคนรักไอศกรีมในกรุงเทพฯ ให้สามารถสั่งรสชาติสุดโปรดมาลิ้มลองกันให้จุใจ โดยบริการเดลิเวอรี่จะจัดส่งให้ถึงมือลูกค้าภายในหนึ่งชั่วโมง ตั้งแต่เวลา 15.00-22.00 น. ทุกวัน

ไม่ว่าจะฉลองครบรอบวันเกิด อีเวนท์ในโอกาสพิเศษ หรืองานปาร์ตี้สนุกสุดมันส์กันในครอบครัว ทุกคนก็สามารถดื่มด่ำเพลิดเพลินไปกับหลากหลายรสชาติของสุดยอดไอศกรีมระดับพรีเมียมที่ บีโลว์ อีเลฟเว่น ภูมิใจนำเสนอได้ อาทิ รสตาร์กช็อกโกแลตที่มีส่วนผสมของช็อกโกแลตวาลโรห์หนา 80% รสพราลีนฮาเซลนัท รสวานิลลาตาสตี รสโฮมเมดชอล์คคาราเมล รสอาราบิก้าคอฟฟี่ และพิเศษสุดกับรสชาติไอศกรีมซอร์เบทที่เราคัดสรรมาเป็นพิเศษ ได้แก่ รสเพียวแพชชั่น, สปริงไทม์ เบอรัลส์, มะม่วง, ลิ้นจี่ และชิชิเลียน เลมอน

ลูกค้าสามารถสั่งไอศกรีมได้ทั้งหมด 3 ขนาดได้แก่ แบบถ้วยขนาด 85 มิลลิลิตร แบบโพน์ขนาด 473 มิลลิลิตร และแบบบักเก็ตขนาด 2 ลิตร เตรียมอิมเมอร์ชั่นไปกับความอร่อยล้ำของไอศกรีมเนื้อเนียนนุ่มที่จะจัดส่งถึงบ้านหรือออฟฟิศคุณโดยพนักงานจัดส่งไอศกรีมของเราที่มาพร้อมกับมอเตอร์ไซค์คู่ใจที่ได้รับการออกแบบมาเป็นพิเศษ พร้อมอุปกรณ์ในการเก็บรักษาอุณหภูมิและรสชาติของไอศกรีมให้สดใหม่อยู่เสมอ

เลือกสรรเฉพาะวัตถุดิบสดใหม่จากธรรมชาติ

ไอศกรีม บีโลว์ อีเลฟเว่น เลือกใช้วัตถุดิบชั้นเยี่ยมจากธรรมชาติที่ผ่านการคัดสรรอย่างพิถีพิถัน สดใหม่ทุกวัน ไม่ว่าจะป็นวัตถุดิบท้องถิ่นหรือนำเข้าจากต่างประเทศ

เนื้อครีมและน้านมสด ๆ ที่เลือกใช้ล้วนส่งตรงมาจากแคว้นนอร์มังดีของฝรั่งเศส ไข่สดจากฟาร์มผ่านการเลือกสรรมาเป็นอย่างดีเพื่อส่งมาที่ร้านโดยเฉพาะ

ไอศกรีมรสวานิลลาที่เป็นรสชาติซิกเนเจอร์ของบีโลว์ อีเลฟเว่น เป็นไอศกรีมรสวานิลลาเพียงแห่งเดียวในกรุงเทพฯ ที่ใช้ฝักรวานิลลาแท้ 100% พันธุ์ตาสตีที่ขึ้นชื่อว่าดีที่สุดในโลก อวลกลิ่นหอมกรุ่นและรสชาติละมุนลิ้นของผลไม้สุก

ทำให้บีโลว์ อีเลฟเว่น เป็นไอศกรีมในฝันที่ตอบโจทย์ตรงใจบรรดาคณรักของหวานได้อย่างลงตัว ทุกอณูความอร่อย จึงคุ้มค่าด้วยรสชาติเต็มคำของไอศกรีมเนื้อเนียนนุ่ม

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

ไอศกรีม บีโลว์ อีเลฟเว่น ใช้ผลไม้แท้เป็นส่วนผสมสำหรับไอศกรีมซอร์เบท ปราศจากการแต่งสี หรือสารปรุงแต่งต่าง ๆ รวมถึงสารปรุงแต่งเลียนแบบรสผลไม้ ส่วนผสมซอร์เบทของบีโลว์ อีเลฟเว่น กว่า 70% คัดสรรจากเนื้อผลไม้แท้ บีโลว์ อีเลฟเว่น จึงเป็นไอศกรีมที่ดีต่อสุขภาพและคงความเป็นธรรมชาติอยู่เสมอ

อุณหภูมิที่ระดับติดลบ 11 องศาเซลเซียส ถือเป็นอุณหภูมิที่ดีที่สุดในการดื่มสุดยอดรสชาติของไอศกรีมระดับพรีเมียมอย่างบีโลว์ อีเลฟเว่น

จุดเริ่มต้นของบีโลว์ อีเลฟเว่น...

เรื่องราวของไอศกรีมรสชาติหวานฉ่ำเนื้อเนียนนุ่มอันเป็นเอกลักษณ์ เริ่มต้นขึ้นจากความใฝ่ฝันของแอร์เว่ มูลี นักธุรกิจชาวฝรั่งเศสผู้เพียงต้องการค้นหาสุดยอดไอศกรีมแสนอร่อยให้ลูกสาวตัวน้อยทั้งสองได้ลิ้มลอง จากประสบการณ์ในวัยเด็กที่เติบโตมาในแคว้นบอร์โดซ์ของฝรั่งเศส แอร์เว่ มูลี ได้ลิ้มรสอาหารฝีมือคุณยายที่บรรจงปรุงขึ้นอย่างเนิบช้าและพิถีพิถันในทุกรายละเอียด คุณยายของเขายังได้เนรมิตขนมหวานรสกลมกล่อมที่สร้างสรรค์ขึ้นจากส่วนผสมท้องถิ่นของแคว้นบอร์โดซ์และเป็นวัตถุดิบสดใหม่จากธรรมชาติ รสสัมผัสแสนหอมหวานครั้งนั้นยังทำให้แอร์เว่ประทับใจมาจนถึงวันนี้ และแล้วในที่สุด...ความพยายามในการเสาะหาสูตรที่ใช้เพื่อตัดแปลงไอศกรีมสูตรโฮมเมดที่ได้รับแรงบันดาลใจจากคุณยาย ก็กลายมาเป็นธุรกิจไอศกรีมที่ใคร ๆ ก็พากันพูดถึง นั่นคือ “บีโลว์ อีเลฟเว่น”

ด้วยเหตุผลที่ว่าไม่มีไอศกรีมร้านไหนสามารถรังสรรค์รสชาติได้ตรงใจ ในฐานะคุณพ่อผู้ไม่เคยละทิ้งความพยายาม แอร์เว่จึงตระเวนออกตามหารสชาติที่ใช้ในร้านอาหารชั้นหรูมากมาย และได้พบกับเชฟชื่อดังจากทั่วโลก เขาเฝ้าสังเกตเชฟเหล่านั้นเฝ้ามือการทำไอศกรีม พร้อมกับเรียนรู้เคล็ดลับที่ถูกถ่ายทอดมาให้อย่างตั้งใจเพียงเท่านั้นแหละที่เขาต้องการ ลูก ๆ ของแอร์เว่ใกล้จะได้ลิ้มลองไอศกรีมที่อร่อยที่สุดในเมืองแล้ว... ซึ่งท้ายที่สุดมันก็ถูกรังสรรค์ขึ้นภายในห้องครัวของเขานั่นเอง!

สเต็ปแรกของการทำไอศกรีมให้อร่อย คือสั่งซื้อเครื่องทำไอศกรีมคุณภาพสูงเสียก่อน ตามด้วยสเต็ปที่สอง คัดสรรวัตถุดิบที่ดีที่สุด ไม่ว่าจะเป็นวัตถุดิบท้องถิ่นและวัตถุดิบนำเข้า จากนั้นก็ถึงเวลาลงมือทำไอศกรีมกันแล้ว! แอร์เว่เพลิดเพลินและสนุกสนานไปกับการทดลองสูตรต่างๆ เพื่อให้ได้มาซึ่งรสชาติ เนื้อสัมผัส และความเข้มข้นนุ่มนวล

ลงตัวของไอศกรีมระดับพรีเมียม

หลังจากนั้นไม่นาน เพื่อน ๆ ก็เริ่มขอให้แอร์เว้นำไอศกรีมของเขามาร่วมในงานอีเวนต์ต่าง ๆ และแอร์เวยังได้นำไอศกรีมที่เขาวรรจสร้างสรรค์ขึ้นเองนี้มาร่วมในงานเลี้ยงของสถานทูตฝรั่งเศส รวมถึงงานทางการอื่น ๆ ด้วย แอร์เวเป็นที่รู้จักมากขึ้น เพราะเหล่าคนรักของหวานต่างประทับใจและพากันพูดถึงไอศกรีมของเขาแบบปากต่อปากอย่างรวดเร็ว และนั่นจึงเป็นจุดเริ่มต้นของไอศกรีม บีโลว์ อีเลฟเว่น!

แอร์เวยังได้เรียนรู้วิธีการทำไอศกรีมและหลากหลายเคล็ดลับสุดพิเศษ โดยอาศัยภูมิปัญญาด้านอาหารของฝรั่งเศส เพื่อสร้างสรรค์ไอศกรีมที่สดใหม่ คุณภาพดี และโดดเด่นด้วยรสชาติหวานละมุนนุ่มลิ้น แอร์เวได้ฝึกฝนทักษะฝีมือด้วยการเข้าเรียนเวิร์กช็อปที่สอนการทำช็อกโกแลตและขนมอบในฝรั่งเศสอย่างจริงจัง เพื่อที่จะเข้าใจเรื่องวัตถุดิบและรสชาติให้ลึกซึ้งยิ่งขึ้น ตลอดจนเพื่อผสมผสานวัตถุดิบต่างๆ เข้าด้วยกันอย่างพิถีพิถันและละเอียดประณีตที่สุด ด้วยความรักที่มีต่อลูก ๆ บวกกับความโหยหาความประทับใจในวัยเด็กที่มีต่อไอศกรีมแสนอร่อยรสมือคุณยาย ยังไม่นับรวมถึงความตั้งใจที่จะรังสรรค์ไอศกรีมให้ได้มาตรฐานอันยอดเยี่ยม นี่จึงเป็นจุดเริ่มต้นเรื่องราวแห่งความรักในรสชาติอันหอมหวานชวนให้ลิ้มลองของนักทำไอศกรีมชาวฝรั่งเศสผู้นี้...แอร์เว มูลี

แอร์เว มูลี เชฟชาวฝรั่งเศส เจ้าของแบรนด์ไอศกรีมพรีเมียม บีโลว์ อีเลฟเว่น คว้าสุดยอดรางวัลการแข่งขัน “Alain Chartier Trophy” ประเภทไอศกรีมและการแกะสลักน้ำแข็ง ในงานเทศกาลช็อกโกแลต เมืองวานน์ (ประเทศฝรั่งเศส) ซึ่งจัดขึ้นเมื่อไม่นานมานี้

ติดตามเราได้ที่นี่

eShop: [www.below11.com](http://www.below11.com) | Facebook and Instagram: Below11 | Line: @Below11

หากต้องการข้อมูลเพิ่มเติม กรุณาติดต่อ

ศูนย์บริการข้อมูลข่าวสารบีโลว์ อีเลฟเว่น

คุณณิรดา แก้วไทย หรือคุณฐานิดา ศรีรัตนโชติ

โทร. 02 233 4329-30