

JAGOTA

# BAKERY

Product Catalogue





# CALLEBAUT®

BELGIUM 1911

*Made in  
Belgium*



# CALLEBAUT® ช็อกโกแลตแท้จากประเทศเบลเยียม ที่ถือว่าเป็นศูนย์กลางของช็อกโกแลตที่ดีที่สุดในโลก



🍃 ได้รับความนิยมและเป็นที่ยอมรับจากเชฟทั่วโลกตั้งแต่ปี 1850 ผ่านการออกแบบรสชาติให้ประยุกต์ได้หลากหลายเมนู รสชาติของช็อกโกแลตสมดุส ให้ความหนืดที่เหมาะสมกับเมนูขนมหลากหลาย

🍃 ใช้ไขมันหลักเป็นโกโก้บัตเตอร์ ด้วยคุณสมบัติของคูเวอร์เจอร์ช็อกโกแลต พิวช็อกโกแลตเงางามเหมาะสำหรับเคลือบขนม ต่างจากช็อกโกแลตคอมพาวด์ (Compound Chocolate) ที่ไขมันจากพืชซึ่งละลายในปากได้ยากกว่า

🍃 ออกแบบสูตรตามความต้องการของเชฟ คาลสิวาทก์ออกแบบสูตรช็อกโกแลตที่มีค่าความหนืดหลากหลายเหมาะสมต่อการใช้งานแต่ละเมนู



เราคัดเมล็ดโกโก้เต็มผลบ่มสุกเต็มที่  
พลที่ดีที่สุดจะให้ปริมาณโกโก้และรสชาติอันโดดเด่น  
คงคุณค่าสารอาหารจากเมล็ดโกโก้สูงสุดไว้ให้คุณ

การจัดเก็บ  
ที่ถูกต้อง

เพื่อลักษณะที่ดี พิวช็อกโกแลตเงางาม ไม่เปลี่ยนสภาพ  
ควรปิดฝาถุงให้สนิทที่อุณหภูมิประมาณ 18-20 องศาเซลเซียส  
หลีกเลี่ยงการจัดเก็บในที่เย็นซึ่งจะทำให้พิวช็อกโกแลตเกิดฝ้า



## รู้หรือไม่ว่า?

คูเวอร์เจอร์ Couverture  
ช็อกโกแลตแท้ของ CALLEBAUT®  
ใช้พิวกเมล็ดโกโก้สามสัญชาติ  
เพื่อการเบลนด์รสชาติที่ดีกว่า

โอวอรีโอสต์ ให้เมล็ดโกโก้เข้มข้น  
กานา ให้เมล็ดรสเปรี้ยวสดชื่น  
เอกวาดอร์ ให้ความขม...เข้มข้นถึงใจ



WITH EACH PACK  
YOU SUPPORT  
COCOA FARMERS  
[www.growinggreatchocolate.com](http://www.growinggreatchocolate.com)

คาลสิวาทก์เป็นแบรนด์ที่สนับสนุนและเป็นส่วนหนึ่งในการ  
การริเริ่มรณรงค์พัฒนาชุมชนและส่งเสริมอาชีพเกษตรกร  
โกโก้ที่มาจากแหล่ง โอวอรีโอสต์ กานาและเอกวาดอร์  
ที่ประสบปัญหาความยากจน การใช้แรงงานเด็ก  
ภาวะขาดแคลนน้ำสะอาดดั่งนั้นเมล็ดโกโก้ของชาวสวน  
จึงเปรียบเสมือนสายเลือดของชาวไร่ชาวนับพันชีวิต



# ข้อมูลรสชาติช็อกโกแลต Taste Profile

## DARK CALLETS™

### Recipe N° 811

รสชาติโกโก้และส่วนผสมอันสมดุลที่สุด

#### รุ่นยอดนิยม

ประยุกต์ใช้งานได้ง่าย

ค่าความหนืด  
ปานกลาง  
- +



1 กิโลกรัม

2.5 กิโลกรัม



รสโกโก้



กลิ่นคั่ว



รสขม



รสหวาน



วานิลลา



รสเปรี้ยว



รสผลไม้



ครีม

เหมาะสำหรับทำนวมะช็อกโกแลต  
บราวนี่ เมนุสอดไส้และเครื่องดื่ม  
รสชาติเข้าคู่ได้ดีกับผลไม้เมืองร้อน  
ที่รสเปรี้ยวหวานฉ่ำ คาราเมล หรือครีม

% MIN. COCOA	% MIN. MILK	% FAT
<b>54.5</b>		<b>36.6</b>
% COCOA BUTTER 36.6		% COCOA BUTTER 36.6
	<b>19.4</b>	
	% FAT FREE COCOA	

### Recipe N° 70-30-38

โกโก้เข้มข้น กลิ่นคั่วหอมกรุ่น รสขมสุดคลาสสิก  
ตัดรสด้วยฟรุ๊ตตี้โน้ตอันลงตัว

#### ดาร์กช็อก รสผสมผสานความบาลานซ์

ค่าความหนืด  
ต่ำ  
- +



400 กรัม

2.5 กิโลกรัม



โกโก้



กลิ่นคั่ว



รสขม



รสหวาน



วานิลลา



รสเปรี้ยว



ผลไม้

70-30-38 คือสัดส่วนทองคำระหว่าง  
โกโก้แมสเข้มข้น-โกโก้ลิเคอร์ -โกโก้บัตเตอร์  
กลิ่นขมอันทรงพลัง และกลิ่นไม้ดัดเปรี้ยว  
จางๆ ความหนืดที่ต่ำ จึงเหมาะที่กับเมนูที่เป็น  
เนื้อครีมไปจนถึงซอสราดขมหวาน

% MIN. COCOA	% MIN. MILK	% FAT
<b>70.5</b>		<b>38.9</b>
% COCOA BUTTER 38.9		% COCOA BUTTER 38.9
	<b>33.6</b>	
	% FAT FREE COCOA	

## MILK CALLETS™

### Recipe N° C823

มิลค์ช็อกโกแลตจากฟักโกโก้เข้มข้นผสมรสนม  
กลมกล่อมเชิ้อความหวานจากคาราเมล

ค่าความหนืด  
ปานกลาง  
- +



1 กิโลกรัม

2.5 กิโลกรัม



รสโกโก้



กลิ่นคั่ว



คาราเมล



รสหวาน



วานิลลา



รสนม

รังสรรค์ความนุ่มนวล หวานหอม และ  
อบอุ่นด้วยเมล็ดโกโก้ นม และ คาราเมล  
เหมาะกับเมนูของหวานและเครื่องดื่ม  
รสชาติเข้าคู่กันได้ดีกับ อบเชย วานิลลา  
กานพลู กระจ่าง มะม่วงสุก แอปเปิ้ล  
เลมอนคอนยัค ถั่วแมคคาเดเมีย  
ทรัฟเฟิลออยล์ และลาเวนเดอร์

% MIN. COCOA	% MIN. MILK	% FAT
<b>31.7</b>	<b>21.5</b>	<b>34.4</b>
% COCOA BUTTER 28.2	% MILK FAT 6.2	% COCOA BUTTER 28.2
<b>5</b>	<b>16.3</b>	<b>6.2</b>
% FAT FREE COCOA	% FAT FREE MILK	% MILK FAT



# WHITE CALLETS™

## Recipe N° W2

ไวท์ช็อกโกแลตผสมอบรสชาต้อันสมดุระหว่างน้านมนุ่มนวล และกลิ่นครีมวนิลาเก็นตำนาน

ค่าความหนืดปานกลาง



400 กรัม 1 กิโลกรัม 2.5 กิโลกรัม

- คาราเมล
- รสหวาน
- วนิลา
- รสนม
- ครีม

การผสมผสานไวท์ช็อกโกแลตที่โดดเด่นที่สุด ระหว่างกลิ่นนม ครีมน และวนิลา กับสูตรไวท์ช็อกโกแลตในอุดมคติสำหรับผสมและแต่งกลิ่นรสของมูส ครีมน กาชาชไวท์ที่มีความหนืดน้อยกว่า เหมาะสำหรับการขึ้นรูปช็อกโกแลต

% MIN. COCOA	% MIN. MILK	% FAT
28	22	35.8
% COCOA BUTTER 29.5	% MILK FAT 6.3 16.7 % FAT FREE MILK	% COCOA BUTTER 29.5 6.3 % MILK FAT

# CARAMEL CALLETS™

## Gold

รสชาต้อันแปลกใหม่ของไวท์ช็อกโกแลตและคาราเมลสกอฟฟี่สีอำพันงดงาม

ค่าความหนืดปานกลาง



400 กรัม 2.5 กิโลกรัม

- บิสกิต
- ทอฟฟี่
- คาราเมล
- รสหวาน
- วนิลา
- เนย
- เกลือ
- ครีม

ความลงตัวระหว่าง นมคาราเมล ไวท์ช็อกโกแลต ทอฟฟี่ เนยชั้นดี ที่ทำให้คาลเลบาวท์ โกลด์ คาราเมล เกิดรสชาติหอมหวานอบอุ่น และสีทองงดงามสามารถเข้าได้ดีกับเมนูคาเฟ่ ชาเขียว อัลมอนด์ เลมอน หรือละลายทานเป็นติ่งปังชอสกับป๊อปคอร์น!

% MIN. COCOA	% MIN. MILK	% FAT
30.4	28.3	37.1
% COCOA BUTTER 30.4	% MILK FAT 6.7 21.6 % FAT FREE MILK	% COCOA BUTTER 30.4 6.7 % MILK FAT

# RUBY CALLET™

## RB1

รูบี้ช็อกโกแลตเต็มเปี่ยมด้วยฟรุ๊ตตี้นัตรสเปรี้ยวหวานสุดสดชื่น



CREATE CALLEBAUT'S RUBY GLAZE

วิธีทำเกลซเคลือบเงา

- ละลายรูบี้ 150 กรัม ที่อุณหภูมิ 31°C
- เติมน้ำมันพืช 115 มล.
- ใส่สีจากบิรูกาเพื่อให้สีสดขึ้น



400 กรัม 2.5 กิโลกรัม

- รสเปรี้ยวฟรุ๊ตตี้
- รสหวาน
- วนิลา
- รสนม
- ครีม
- โกโก้

ประสบการณ์รสช็อกโกแลตใหม่เอี่ยมจากเมล็ดโกโก้รูบี้ โดยไม่เติมสีหรือสารปรุงแต่งรสผลไม้ใดๆ

**Ruby RB1** จึงเหมาะอย่างยิ่งสำหรับการใช้งานที่หลากหลาย ตั้งแต่การปั้นลูกกวาด การเคลือบผิวขนมและไอศกรีม ไปจนถึงมูสเค้กที่ต้องความสดชื่น

% MIN. COCOA	% MIN. MILK	% FAT
33.6	26.3	35.9
2.5 % FAT FREE COCOA		



CALLEBAUT  
ESTABLISHED 1911



## Chocolate LAVA CAKE

ช็อกโกแลตลาวาเค้ก เมนูสุดคลาสสิก  
ปราบเซียนคนรักการทำช็อกโกแลต

## Chocolate GOLDIE



โกลดี เมนูไวท์ช็อกปีนสุดหรูหรา  
เหมือนทองคำเอาใจสายคาเฟ่



CALLEBAUT  
ESTABLISHED 1911



CALLEBAUT  
ESTABLISHED 1911



## Chocolate CHIA POT

เมนูสุขภาพ  
ปลอดกลูเต็น

เมล็ดเจียผสมช็อกโกแลต  
ทำง่าย อร่อย อิ่มได้ยาวๆ



JAGOTA

นำเข้าและจัดจำหน่ายโดย

42 Tower, 14th Floor, 65 Sukhumvit 42 Road,  
Prakhanong, Klongtoey, Bangkok Thailand 10110

Email : marketing@jagota.com



LINE @Jagota

f Jagota Bakery



*Create Lasting Memories*



JAGOTA BROTHERS TRADING CO.,LTD  
42 Tower Building, 14th Floor, Suite no.1401-02, 65 Sukhumvit 42 Road,  
Prakhanong, Klongtoey. Bangkok 10110, Thailand  
Telephone: (+ 66) 02 365 8200 | E-Mail: marketing@jagota.com | www.jagota.com



@Jagota



# Sharing BIG things with little stories

It all started in a small Belgian town, where a humble idea turned.



1987

Didier Ladriere opens the doors to his own factory in Belgium,

1955

Alfred Ladriere and his wife Matagne open up LAMA, a factory in Belgium dedicated to the production of Belgian chocolate and other pastry ingredients.

1970

Alfred's son, Guy Ladriere joins his father and takes over, producing mainly fruit

1999

Didier Ladriere decides to explore a new international market and establishes DLA Naturals in Subic Bay, Philippines.

2009

Didier's eldest son, Damien Ladriere joins the company to work along side his father as the General Manager.

2019

DLA Naturals celebrate their 20th Anniversary.

1981

Later on, Guy's own son, Didier Ladriere joins his father and learns all about the sweet world of pastries until his father's passing.

2000

the United States, Thailand and Hong Kong.

2018

DLA Naturals open their new bean to chocolate factory, the





# DLA Naturals

*Create Lasting  
Memories*

## FINEST INGREDIENTS

DLA Naturals sources its raw ingredients from 40 select locations around the world and exports over 300 kinds of food products to more than 30 countries across five continents.



All of chocolates are named after different towns and lands around the Philippines, proudly celebrating the country in which they are made.



## Couverture

PRODUCT NAME	TASTE PROFILE	FLUIDITY	COMPOSITION	BEAN ORIGIN	SHELF LIFE	
<b>SIGNATURE BLEND</b>						
SANTO TOMAS 70%	Acidity: ██████ Bitter: ██████ Cacao: ██████ Fruity: ██████ Roasted: ██████ Spicy: ██████ Woody: ██████	●●●●○	COCOA MILK % 70	TOTAL FAT % 40	SUGAR % 30	Ghana, Madagascar, Ecuador 24 Months
EL PAO 58%	Acidity: ██████ Bitter: ██████ Cacao: ██████ Fruity: ██████ Roasted: ██████ Spicy: ██████ Woody: ██████	●●●●○	COCOA MILK % 58	TOTAL FAT % 40	SUGAR % 42	Ghana, Madagascar, Ecuador 24 Months
<b>SINGLE ORIGIN</b>						
ISABELLA 37%	Chocolaty: ██████ Caramel: ██████ Creamy: ██████ Milky: ██████ Sweet: ██████	●●●○○	COCOA MILK % 37	TOTAL FAT % 23	SUGAR % 35	Ghana 18 Months
<b>SIGNATURE BLEND</b>						
IVANA 30%	Caramel: ██████ Creamy: ██████ Milky: ██████ Sweet: ██████	●●●○○	COCOA MILK % 30	TOTAL FAT % 26	SUGAR % 37	Ghana 18 Months



## Compound

COKLAT DARK	Superior dark compound with a true taste of dark chocolate.	●●●●○	COCOA % 15	MILK % 0	24 Months
COKLAT WHITE	Superior white compound with a real taste of white chocolate and hints of vanilla.	●●●●○	COCOA % 0	MILK % 20	18 Months



DLA Natural Chocolate  
**Couverture**

**Santo Thomas**

**Dark Chocolate Couverture**

Product Code: CHC0512  
Size Packaging: 2 Kg. x 10 Bags



**Ivana**

**White Chocolate Couverture**

Product Code: CHC0509  
Size Packaging: 2 Kg. x 10 Bags



**El Pao**

**Dark Chocolate Couverture**

Product Code: CHC0514  
Size Packaging: 2 Kg. x 10 Bags



**Isabella**

**Milk Chocolate Couverture**

Product Code: CHC0510  
Size Packaging: 2 Kg. x 10 Bags



DLA Natural Chocolate  
**Compound**

**Coklat**

**Dark Chocolate Compound**

Product Code: CHM0517  
Size Packaging: 2 Kg. x 10 Bags



**Coklat**

**White Chocolate Compound**

Product Code: CHM0519  
Size Packaging: 2 Kg. x 6 Bags



# Covergeli

Our Covergeli is a ready-to-use glaze with smooth texture. It has a shiny mirrorlike covering when applied. It also has good holding capacity that can be applied on frozen desserts, fresh fruits, cake, pastries, and more.

New Arrival



## Covergeli Caramel

Product Code: GLN0024  
Size Packaging: 3 Kg. x 1 Pail

New Arrival



## Covergeli Dark Chocolate

Product Code: GLN0025  
Size Packaging: 3 Kg. x 1 Pail

New Arrival



## Covergeli Neutral

Product Code: GLN0026  
Size Packaging: 3 Kg. x 1 Pail

New Arrival



## Covergeli White

Product Code: GLN0028  
Size Packaging: 3 Kg. x 1 Pail



### SHELF LIFE

24 Months

### STORAGE

12-20°C  
Clean  
and dry



### HOW TO USE

-  Heat to 40°C
-  Stir
-  Apply on Frozen Mousse





### ADVANTAGES

 Ready To Use

 Extremely Glittery

 Brush Or Pour On Desserts

 Dip Fruits To Keep Them Fresh

 Easy To Liquefy

 Freeze & Thaw Stable





# Glaze

Gives super shiny and glossy effect to your bakery and pasties with our mirror glaze products that can preserve the freshness of baking sweets.



## Coldgeli Neutral Glaze

A ready-to-use glaze with smooth texture, with a shiny mirror-like covering when applied. It also has good holding capacity that can be applied on frozen desserts, fresh fruits, cake, pastries, and more.

Product Code: GLN0001  
Size Packaging: 7 Kg. x 1 Pail



## Glageli Apricot Flavor

A concentrated glaze for hot application. Apply on any type of pastry products to give a brilliant and shiny effects.

Simply melt it with water. It is one of the fastest in the market to dissolve and can hold a lot of water.

Product Code: GLN0002  
Size Packaging: 7 Kg. x 1 Pail



# CHOCOFIL

Indulgent, smooth and creamy, this is ready-to-use ganache will be the heart of your creations. This versatile filling is bake stable, freeze stable, pipeable, and can also be used as a spread.



## Chocofil Dark Chocolate

Smooth as silk dark Ganache Chocolate from roasted cocoa beans, This give a super rich and bitter with lowest sugar content.

Product Code: CHD0532  
Size Packaging: 1 Kg. x 24 Pails



## Chocofil Hazelnut

A ready-to-use Hazelnut Ganache. Give you the most creamy and nutty roasted Turkish Hazelnut.

Product Code: CHD0533  
Size Packaging: 1 Kg. x 24 Pails



## Chocofil White Chocolate

A delicate, slightly floral flavor of Madagascar Vanilla and rich French milk gives the pleasureable creamy and melting mouthfeel.

Product Code: CHD0534  
Size Packaging: 1 Kg. x 24 Pails



# Lafruta

FRUIT FILLING



Lafruta is a highly versatile fruit filling with high fruit content. Perfectly bake stable and freeze stable, Lafruta is created for a wide variety of applications such as inserts, toppings, or flavoring creams.

#### Application:

Inserts, Toppings, Fillings, Flavoring creams or butters.

*Lafruta has higher fruit content (40-60%) than other fruit fillings in the market!*

## Why all of the baker selected Lafruta?



- ✓ Packed with more than 50% of fruits
- ✓ Using the best fruit varieties all over the world. Lafruta taste does not astringent, bitter, and seedless. Having a variety of options made it simpler to create new menu.
- ✓ Lafruta is heat and cold resistant, can be used to cook with bakery and mixed ice-cream.
- ✓ Well- preserved



*Fruit fillings*  
**LAFRUTA**  
BY DLA NATURALS



The ultimate fruit preparation! Packed with 90% fruits, ultima is our highest fruit healthy sweetener, natural. It is ideal for inserts, mixing with creams, and toppings.

**FLAVORS & FORMAT**

**Lafruta Red Cherry 70%**



Product Code: FLF0002  
Size Packaging: 6 Kg. x 1 Pail

**Lafruta Red Cherry 50%**

Product Code: FLF0006  
Size Packaging: 6 Kg. x 1 Pail

**Lafruta Blueberry 60%**



Product Code: FLF0001  
Size Packaging: 6 Kg. x 1 Pail

**Lafruta Blueberry 40%**

Product Code: FLF0057  
Size Packaging: 6 Kg. x 1 Pail

**Lafruta Apricot 50%**



Product Code: FLF0010  
Size Packaging: 6 Kg. x 1 Pail

**Lafruta Raspberry 50%**



Product Code: FLF0007  
Size Packaging: 6 Kg. x 1 Pail

**Lafruta Apple 50%**



Product Code: FLF0003  
Size Packaging: 6 Kg. x 1 Pail

**Lafruta Strawberry 50%**



Product Code: FLF0012  
Size Packaging: 6 Kg. x 1 Pail





PREMIUM  
**BREAD  
INGREDIENTS**

— FROM GERMANY —  
[ Since 1859 ]



Bakeries in more than 50 countries trust CSM to be their knowledgeable and reliable partner in bread ingredients so you know where the international taste of these breads hail from. A winning combination of traditional values and innovative technologies, the expertise in manufacturing processes is coupled with an uncompromising demand for high-quality raw materials, maximum process reliability, and distinctive taste.

The recipe behind authentic, delicious, and 'made-with-pride' breads lies in the complete line of genuine ingredients, authentic flavors from the homeland, with the quality and consistency bringing classic bakery flair to the world.



## BREAD MIX



**Kraftkorn Mix**  
Dark Malt Multi Grain Bread

Product Code : BMB0001  
Size/ packing : 10 kg



**Diabaguettes 10%**  
Concentrate for Crusty French Breads

Product Code : BMB006 / 006R  
Size/ packing : 25 kg/ 5 kg



**Goldkorn Mix**  
Light Multigrain Bread Mix - 9 Grain

Product Code : BMB003/ 0003R  
Size/ packing : 10 kg/ 5kg

# FLOUR MIX



## Japanese Bread Mix

A bread improver specially designed for rich dough to produce Japanese type of soft and fluffy texture loaf and buns...

แป้งขนมปังสไตล์ญี่ปุ่น ตรา เมารี่ ผลิตจากแป้งสาลีคุณภาพ ให้ความนุ่ม เหนียว และหวาน เหมาะสำหรับทำขนมปังเนื้อนุ่ม ฟู ตามสไตล์ขนมปังญี่ปุ่น เช่น โฮคุปัง ปังออกโทโด และบันอิกมากาย

Product Code : BMB0096  
Size/ packing : 5 kg x 2



## Hokkaido Cake Mix

Excellent Moisture Retention , Find crumb structure, Light & Cottony Texture, Simple all-in method

แป้งเค้กซ้อออกโทโด ตราเมารี่ผลิตจากข้าวสาลีสายพันธุ์ออกโทโดแท้ เนื้อแป้งเนียนละเอียด ทำให้ออกเค้ก นุ่ม... ฟู... หอม.... สไตล์ญี่ปุ่นแท้ๆ

Product Code : BMC0090  
Size/ packing : 10 kg



## Muffin Mix Vanilla

An economical solution and convenient way to produce rich and moist muffin and cake

แป้งมันฝรั่งกลิ่นวานิลลา ตรา เมารี่ แป้งสำเร็จรูปคุณภาพดี สำหรับทำมันฝรั่ง และ เค้ก ให้กลิ่นวานิลลาหอมหวาน สีสวย คงรูปและรสชาติที่ดีที่สุด

Product Code : BMC0092  
Size/ packing : 10 kg

MEET THE **NEW**

# Betty Crocker!



JAGOTA

JAGOTA BROTHERS TRADING CO.,LTD

42 Tower Building, 14th Floor, Suite no.1401-02, 65 Sukhumvit 42 Road, Prakhong, Klongtoey, Bangkok 10110, Thailand  
Telephone: (+ 66) 02 365 8200 | E-Mail: marketing@jagota.com | www.jagota.com



@Jagota



# Betty Crocker™

An American Favorites



-EST. 1921-

**Betty Crocker** offers the highest quality, most reliably tasty and intuitive kitchen solutions! We want to inspire, encourage and empower all kitchen makers no matter their skill level, gender or age.

**Betty Crocker** ช่วยให้มีมือออร์่อยเป็นเรื่องง่าย! ไม่ว่าจะวัยไหน จะเป็นนักอบมือใหม่หรือมืออาชีพ ความสุขของการทำขนม ก็ไม่เคยสิ้นสุดเมื่อได้ลองเมนูออร์่อยจาก Betty Crocker แค่อ่ล่องเดียวก็สามารถเสกขนมออร์่อยมัดใจทุกคนที่ได้ชิม!

## What makes us special?

**Fun to make !  
Easy to bake !**



**Just 3 simple steps**

ทำขนมเพียงแค่ 3 ขั้นตอน



**One box, many possibilities**

ทำง่าย ออร์่อยครบ ในอ่ล่องเดียว



**Quick and easy home bakes**

สะดวก รวดเร็ว ใช้งานง่าย



**Halal Certified**

มีใบรับรองจากฮาลาล

แป้งทำขนมสำเร็จรูป ทำได้ง่่ายๆ  
เพียงแค่เติม น้ํา นม ไข่



**JAGOTA**

JAGOTA BROTHERS TRADING CO.,LTD

42 Tower Building, 14th Floor, Suite no.1401-02, 65 Sukhumvit 42 Road, Prakhanong, Klongtoey, Bangkok 10110, Thailand

Telephone: (+ 66) 02 365 8200 | E-Mail: marketing@jagota.com | www.jagota.com

LINE

@Jagota





## Pancake Mix



**Betty Crocker Original Pancake Mix**

Product Code: BMC0115  
Size Packaging: 400g x 12 Pack



**Betty Crocker Buttermilk Pancake Mix**

Product Code: BMC0114  
Size Packaging: 400g x 12 Pack

## Snackables



**Double Chocolate Fudge Brownies Mix**

Product Code: BMC0118  
Size Packaging: 430g x 12 Pack



**Chocolate Fudge Brownies Mix**

Product Code: BMO0111  
Size Packaging: 430g x 12 Pack



**Chocolate Chip Muffin**

Product Code: BMC0119  
Size Packaging: 430g x 12 Pack



**Double Chocolate Chunk Cookies Mix**

Product Code: BMO0113  
Size Packaging: 430g x 12 Pack



**Chocolate Chip Cookies Mix**

Product Code: BMO0112  
Size Packaging: 430g x 12 Pack

## Super Moist



**Chocolate Cake**

Product Code: BMC0116  
Size Packaging: 430g x 12 Pack



**Butter Recipe Cake**

Product Code: BMC0110  
Size Packaging: 430g x 12 Pack



**Devil's Food Cake**

Product Code: BMC0109  
Size Packaging: 430g x 12 Pack



**Molten Lava Cake Mix**

Product Code: BMC0117  
Size Packaging: 400g x 12 Pack

## Molten Lava

