



DAIRY PRODUCTS



**CENTURY  
HOUSE**

Product of THAILAND





ผู้ผลิตและจัดจำหน่าย ผลิตภัณฑ์เนยสดในประเทศไทย มานานกว่า 20 ปี  
โดยใช้ครีมสด จากแหล่งคุณภาพในไทย ผสานไขมันเนยนำเข้าที่คัดสรรมาอย่างดี  
ผ่านกระบวนการผลิตและเครื่องจักรทันสมัยภายใต้โรงงานมาตรฐาน  
พร้อมควบคุมคุณภาพอย่างเข้มงวด พัฒนาทุกสูตรโดยผู้เชี่ยวชาญชาวไทย  
เพื่อตอบสนองการใช้งานหลากหลาย ทั้งเบเกอรี่ ขนมอบ และการใช้งานเชิงพาณิชย์  
 อีกทั้งยังมี ชีสและครีมชีส เสิร์มไลนีสินค้าให้ครบครันสำหรับผู้ประกอบการทุกระดับ

We are a leading producer and distributor of butter in Thailand for over 20 years.  
Our products are crafted from premium locally sourced fresh cream blended  
with carefully selected imported butterfat, produced using advanced machinery  
in a fully standardized facility with strict quality control.  
Our product lines are developed by Thai experts to meet diverse applications,  
including bakery, pastries, and commercial use.  
We also offer cheese and cream cheese to provide a  
complete product range for all types of food businesses.

## THAI Products Ingredients

### บริษัท เซนจูรี่ เฮาส์ แดรี่ จำกัด

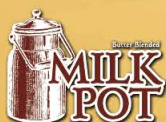
69, 70 หมู่ 7 ต.ดอนกระเบื้อง อ.บ้านโป่ง ราชบุรี  
ออฟฟิศ: 0 2887 2227 โรงงาน: 032 206 252

CENTURY HOUSE DAIRY Co.,Ltd.

69, 70 Moo 7 Donkrabueang, Banpong, Ratchaburi  
Bkk-Office: 0 2887 2227 Factory: 032 206 252

[www.centuryhousedairy.com](http://www.centuryhousedairy.com)

e: [marketing@centuryhousedairy.com](mailto:marketing@centuryhousedairy.com)





# Dry Butter

## เนยเซนจูรี ทรายบัตเตอร์ (ชนิดจืด)

เนยแท้ชนิดแผ่นคุณภาพสูง ผลิตจากครีมนมสด 100% มีไขมันเนยไม่น้อยกว่า 84% เหมาะสำหรับ การรีดแป้งและขึ้นชั้น ทำให้ครัวซองท์ พuff และขนมอบต่างๆ ได้ชั้นฟู สม่่าเสมอและเนื้อสัมผัสเบา มีขนาด 1 กิโลกรัม

Premium pure dry butter made from 100% fresh cream with not less than 84% butterfat, ideal for lamination and creating light, flaky layers. Perfect for croissants, puff pastries, and other baked goods, delivering consistently airy and delicate texture.

Available in 1 kg

### เนยเซนจูรี ทรายบัตเตอร์ ชนิดจืด

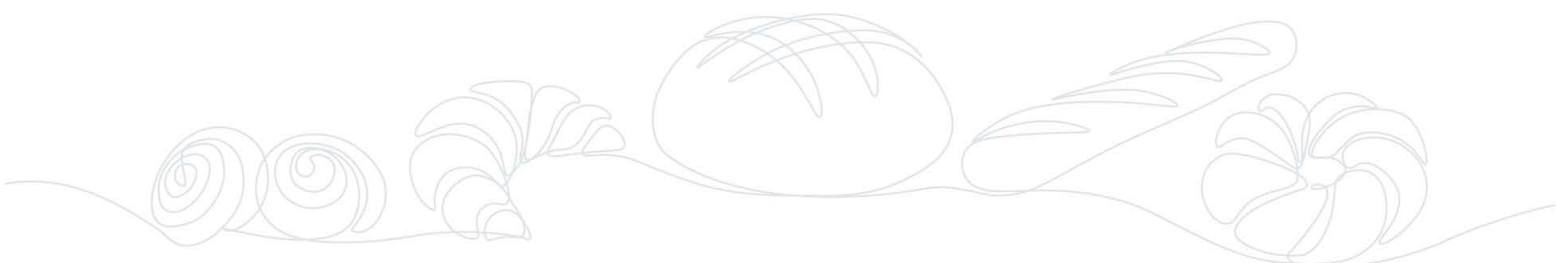
เปอร์เซ็นต์ไขมันรวมไม่ต่ำกว่า 84%

100% ครีมจากนมสด

### Century House Dry Butter (Unsalted)

Total fat content not less than 84%

100% Cream from Fresh Milk



# Dry Butter

## เนยพัฟฟิโน้ ดรายบัตเตอร์ (ชนิดจืด)

เนยแท้ชนิดแผ่นสำหรับงานพายและครัวซองท์ ผลิตด้วยกระบวนการ Sweet Cream ผสานไขมันเนยคุณภาพสูง ให้กลิ่นหอมและรสชาติกลมกล่อม เนื้อเนียน ยืดหยุ่นดี เหมาะสำหรับการรีดแป้งและขึ้นชั้นอย่างสม่ำเสมอ

มีขนาด 1 กิโลกรัม

Pure dry butter designed for pies and croissants, made using the Sweet Cream process with high-quality butterfat. Provides a balanced flavor and pleasant aroma. Smooth texture with good elasticity, ideal for lamination.

Available in 1 kg.

### เนยพัฟฟิโน้ ดรายบัตเตอร์ ชนิดจืด

เปอร์เซ็นต์ไขมันรวมไม่ต่ำกว่า 84%

38.0% ไขมันสกัดจากครีมสด

46.0% ไขมันเนย

16.0% น้ำนมจากครีมสด

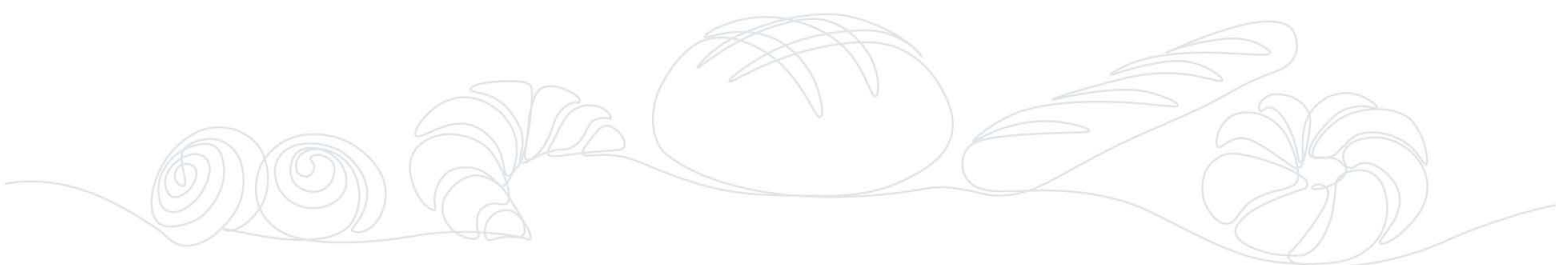
### Puffino Dry Butter (Unsalted)

Total fat content not less than 84%

38.0% From Fresh Milk

46.0% From import AMF

16.0% Milk from fresh cream



## เนยมีลค์พอกพัฟ (ชนิดจืด)

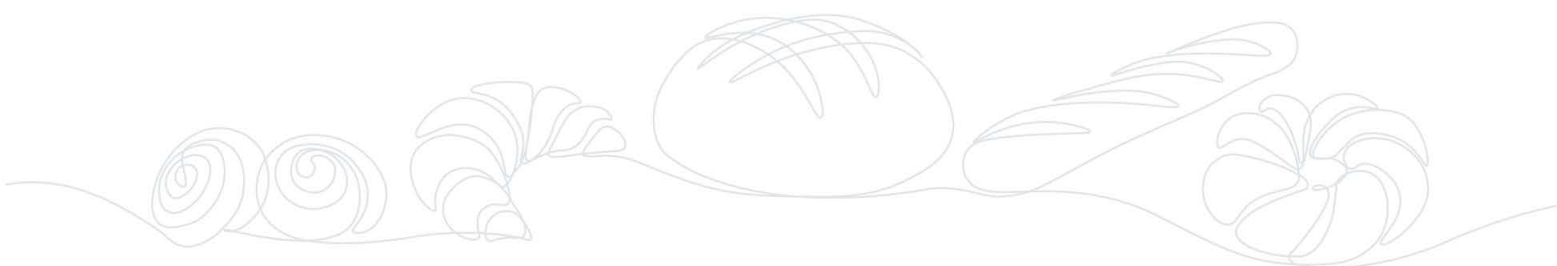
เนยผสมแผ่นสำหรับพายและครัวซองต์ มีไขมันเนย 40% ให้คุณภาพดี ในราคาที่เข้าถึงได้ กลิ่นหอม รสชาตินุ่มนวล เหมาะสำหรับการขึ้นชั้นแป้ง ช่วยให้ได้โครงสร้างที่ดีในพายและครัวซองต์ ขนาด 1 กิโลกรัม

Puff pastry blended butter with 40% butterfat, offering good quality at an accessible price. Delivers a pleasant aroma and smooth taste. Designed for consistent lamination and stable structure in pies and croissants.

Available in 1 kg.

เนยมีลค์พอกพัฟ (ชนิดจืด)	
ไขมันทั้งหมด 82.8%	
40%	ไขมันเนย
42.8%	ไขมันปาล์ม
16.0%	น้ำนมจากครีมสด

Milkpot Puff (Unsalted)	
Total fat 82.8%	
40.0%	Import AMF
42.8%	Palm oil
16.0%	Milk from fresh cream



## เนยแอนเช็ตโต พัพ (ชนิดเค็ม)

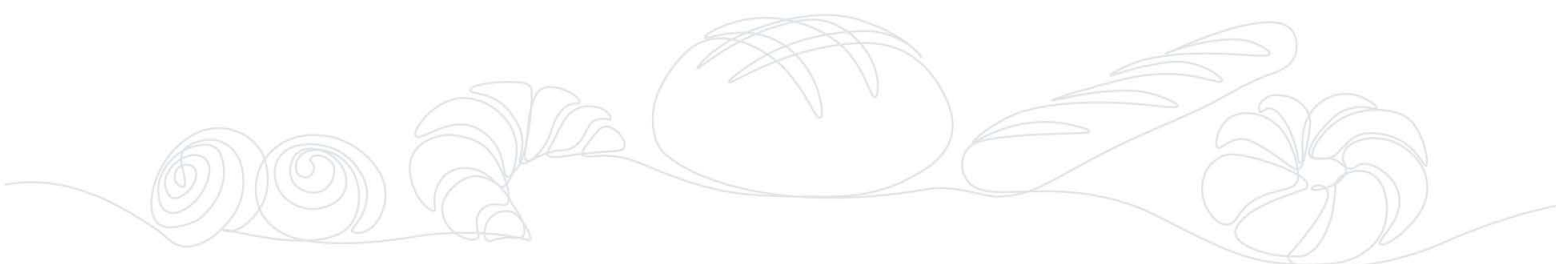
เนยผสมชนิดแผ่นสำหรับงานพัพเพสตรี ให้ความคุ้มค่าในเชิงพาณิชย์ เติมน้ำตาลและกลิ่นเพื่อรสชาติที่กลมกล่อม เนื้อสัมผัสเนียน ยืดหยุ่นดี ไม่แตกง่าย เหมาะสำหรับพายและครัวซองท์ มีขนาด 1 กิโลกรัม

Blended puff pastry butter designed for commercial efficiency. Enhanced with color and flavor for a balanced taste. Smooth texture with good flexibility, preventing cracking during lamination. Suitable for pies and croissants.

Available in 1 kg.

เนยแอนเช็ตโต พัพ ชนิดเค็ม	
ไขมันทั้งหมด 81%	
4.0%	ไขมันเนย
77.0%	ไขมันปาล์ม
16.0%	น้ำ
1.5%	เกลือ

Ancetto Puff (Salted)	
Total fat 81%	
4.0%	From import AMF
77.0%	From palm oil
16.0%	Water
1.5%	Salt



# Dry Butter

## เนยพีมีรา พัพ (ชนิดเค็ม)

มาร์การีน พัพ คุณภาพสูง เนื้อเนยละเอียด มีความยืดหยุ่นสูง ทำให้แป้ง ขึ้นชั้นได้ดี  
เหมาะสำหรับรีดแป้ง พาย ครั้วชองก์ และแดนิช  
ขนาด 1 และ 10 กิโลกรัม

High-quality puff margarine with a fine, smooth texture and excellent flexibility, allowing dough to develop well-defined layers. Ideal for laminated dough, pies, croissants, and Danish. Available in 1 & 10kg.



### เนยพีมีรา พัพ ชนิดเค็ม

ไขมันทั้งหมด 81%

48.69% ไขมันเนย

32.47% ไขมันปาล์ม

15.0% น้ำ

1.6% เกลือ

### Pimera Puff (Salted)

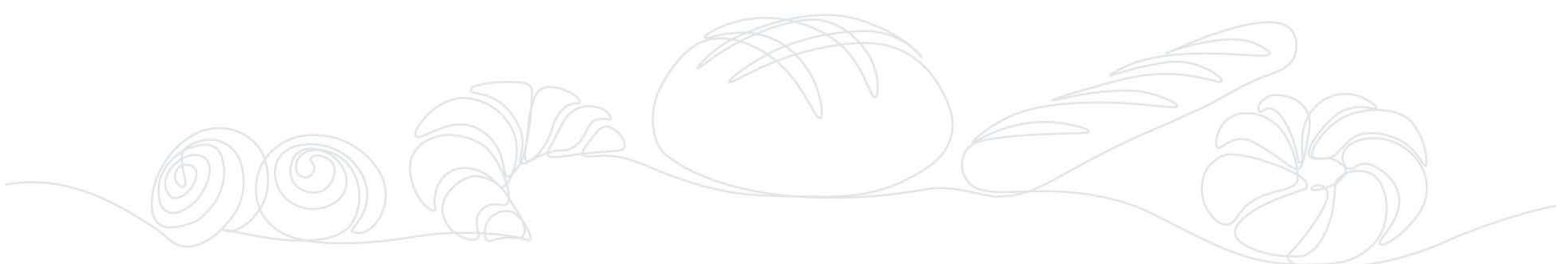
Total fat 81%

48.69% From import AMF

32.47% From palm oil

15.0% Water

1.6% Salt





# Cream Cheese

## ครีมชีส เซนจูรี่ เฮาส์

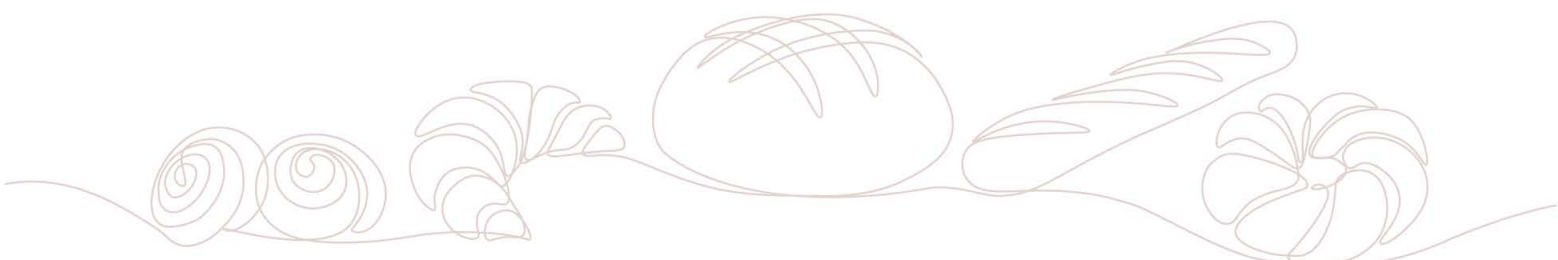
ผลิตจากครีมสด ไขมัน 33% ผ่านการหมักแบบดั้งเดิม ให้รสชาติและกลิ่นหอมธรรมชาติ ไม่เติมกรดหรือแต่งกลิ่น ผ่านกระบวนการ HTST เพื่อยืดอายุการเก็บรักษา เนื้อเนียนนุ่ม เหมาะสำหรับเบเกอรี่และของหวาน มีขนาด 250 กรัม และ 1.34 กิโลกรัม

Made from fresh cream with 33% fat, using traditional fermentation for a natural taste and aroma. Free from added acids and artificial flavoring. Processed with HTST for extended shelf life. Smooth and creamy, ideal for bakery and dessert applications. Available in 250 g and 1.34 kg.



ครีมชีส เซนจูรี่ เฮาส์
ครีมสด ชนิดที่มีไขมัน 33%
0.8% น้ำตาล
0.5% เกลือ

Century House Cream Cheese
Fresh Cream with fat 33%
0.8% Sugar
0.5% Salt



# Cream Cheese

## ครีมชีส มิลค์พอก

ผลิตจากครีมสด ไขมัน 25% ผ่านกระบวนการหมักแบบดั้งเดิม ให้รสชาติกลมกล่อมและกลิ่นหอมธรรมชาติ ไม่แต่งกลิ่นหรือเติมกรด ผ่าน HTST เพื่อยืดอายุการเก็บรักษา เนื้อสัมผัสนุ่มใช้งานได้หลากหลาย

มีขนาด 250 กรัม และ 1 กิโลกรัม

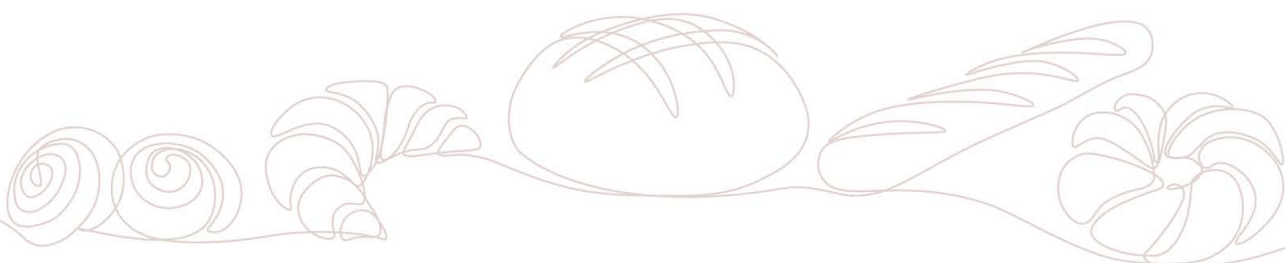
Cream cheese made from fresh cream with 25% fat, traditionally fermented for a balanced taste and natural aroma. No added acid or artificial flavoring. HTST processed for longer shelf life. Soft and versatile for various applications.

Available in 250 g and 1 kg.



ครีมชีส มิลค์พอก	
ครีมสด	ชนิดที่มีไขมัน 25%
0.8%	น้ำตาล
0.5%	เกลือ

Milkpot Cream Cheese	
Fresh Cream with fat 25%	
0.8%	Sugar
0.5%	Salt





# Traditional Produced



## PURE BUTTER หรือเนยแท้ เนยสไตลียุโรป

เนยแท้สไตลียุโรป ผลิตด้วยการหมักครีมจนเกิดกรดแลคติกตามธรรมชาติ ให้อroma หอมละมุน และรสชาติกลมกล่อม ไม่แต่งสีและกลิ่น คงเอกลักษณ์ของเนยแท้ เนื้อสัมผัสเนียนนุ่ม เหมาะสำหรับ เบเกอรี่พรีเมียม มีขนาด 500 กรัม และ 2.5 กิโลกรัม

European-style cultured pure butter made through natural lactic fermentation of cream. Delivers a smooth aroma and well-balanced flavor without added color or flavoring. Maintains the authentic character of real butter with a fine, creamy texture. Ideal for premium bakery. Available in 500 g and 2.5 kg.



### เนยเซนจูรี่ เฮาส์ ชนิดจืด

ไขมันทั้งหมด 84%

84.0% ไขมันสกัดจากครีมสด

16.0% น้านมจากครีมสด

### Century House Lactic Unsalted Butter

Total fat 84%

84.0% From fresh cream

16.0% Milk from fresh cream

### เนยเซนจูรี่ เฮาส์ ชนิดเค็ม

ไขมันทั้งหมด 82.4 %

82.4% ไขมันสกัดจากครีมสด

16.0% น้านมจากครีมสด

1.6% เกลือ

### Century House Lactic Salted Butter

Total fat 82.4%

82.4% From fresh cream

16.0% Milk from fresh cream

1.6% Salt



เนยโฮมเฟรชโกลด์ ผลิตด้วยกรรมวิธี Sweet Cream Process

เนยแท้สไตลียุโรป ใช้ผลิตด้วยกระบวนการ Sweet Cream และการหมักแบบควบคุมอุณหภูมิ เพื่อยืดระยะเวลาการหมักให้มากขึ้น (LFP) ให้กลิ่นหอมและรสชาติเข้มข้น ผลิตจากครีมสดและไขมันเนย(AMF) นำเข้าคุณภาพสูง เพื่อคุณภาพเนยเนื้อเนียนละเอียด มีความยืดหยุ่นสูง มีขนาด 1 และ 5 กิโลกรัม

European-style cultured pure butter made with the Sweet Cream process and long fermentation (LFP). Crafted from fresh cream and premium imported AMF for rich flavor, smooth texture, and excellent elasticity.

Available in 1 kg and 5 kg.



เนยโฮมเฟรชโกลด์ ชนิดจืด	
ไขมันทั้งหมด 84 %	
38.0%	ไขมันสกัดจากครีมสด
46.0%	ไขมันเนย
16.0%	น้ำนมจากครีมสด

Home Fresh Gold Unsalted Butter	
Total fat 84%	
38.0%	From fresh cream
46.0%	Import AMF
16.0%	Milk from fresh cream

เนยโฮมเฟรชโกลด์ ชนิดเค็ม	
ไขมันทั้งหมด 82.4%	
37.4%	ไขมันสกัดจากครีมสด
45.0%	ไขมันเนย
16.0%	น้ำนมจากครีมสด
1.6%	เกลือ

Home Fresh Gold Salted Butter	
Total fat 82.4%	
37.4%	From fresh cream
45.0%	Import AMF
16.0%	Milk from fresh cream
1.6%	Salt



เนยโฮมเฟรช เจเนติก ผลิตด้วยกรรมวิธี Sweet Cream Process

เนยสดชนิดผสมที่มีไขมันเนยสูงถึง 58% ให้รสชาติหอมเข้มข้นตามแบบฉบับเนย Home Fresh รสชาติไม่หวานจัด เหมาะสำหรับเบเกอรี่หลากหลายประเภท อีกทั้งยังให้กลิ่นหอมติดทนนาน แม้ผ่านการอบ ช่วยเพิ่มรสสัมผัสและความอร่อยให้ขนมมากยิ่งขึ้น มีขนาด 1 และ 5 กิโลกรัม

Compound butter with 58% butterfat, offering the rich aroma and smooth taste of Home Fresh butter. Its balanced flavor is suitable for a wide variety of bakery products, with a pleasant buttery aroma that remains after baking. Available in 1 kg and 5 kg.



เนยโฮมเฟรช เจเนติก ชนิดจืด	
ไขมันทั้งหมด 58 %	
30.0%	ไขมันสกัดจากครีมสด
28.0%	ไขมันเนย
24.0%	ไขมันพืช
16.0%	น้ำนมจากครีมสด

Home Fresh Genetic Compound Unsalted Butter	
Total fat 58%	
30.0%	From fresh cream
28.0%	Import AMF
24.0%	Palm oil
16.0%	Milk from fresh cream

เนยโฮมเฟรช เจเนติก ชนิดเค็ม	
ไขมันทั้งหมด 58%	
30.0%	ไขมันสกัดจากครีมสด
28.0%	ไขมันเนย
22.4%	ไขมันพืช
16.0%	น้ำนมจากครีมสด
1.6%	เกลือ

Home Fresh Genetic Compound Salted Butter	
Total fat 58%	
30.0%	From fresh cream
28.0%	Import AMF
22.4%	Palm oil
16.0%	Milk from fresh cream
1.6%	Salt



## เนยมีลค์พอก แกรนด์

เนยมีลค์พอกแกรนด์มีไขมันเนยสูง 40.5–41% ทำให้เบเกอรี่หอมอร่อยจากไขมันเนยที่สูง ส่วนผสมนมสดแท้ไม่ผสมนมผง เป็นจุดเด่นของเราที่ไม่เหมือนใครทำให้เบเกอรี่ออกมา หอม นุ่ม กลมกล่อม ไม่หวานแหลม เพิ่มเสน่ห์ของเบเกอรี่ ให้นำหลงใหลยิ่งขึ้น มีขนาด 500 กรัม และ 5 กิโลกรัม

Milk Pot-Grand contains 40.5–41% butterfat, delivering a rich buttery aroma and smooth flavor to baked goods. With fresh milk as part of its moisture blend and no milk powder added, it gives bakery products a more mellow and well-rounded taste.

The result is a fragrant aroma, soft texture, and balanced sweetness that enhance the charm of every bake Available in 500 g and 5 kg.



เนยมีลค์พอก แกรนด์ ชนิดจืด	
ไขมันทั้งหมด 81.5 %	
41.0%	ไขมันเนย
40.5%	ไขมันปาล์ม
15.8%	น้ำนมจากครีมสด

Milkpot Grand Unsalted Butter	
Total fat 81.5%	
41.0%	Import AMF
40.5%	Palm oil
15.8%	Milk from fresh cream

เนยมีลค์พอก แกรนด์ ชนิดเค็ม	
ไขมันทั้งหมด 81.0 %	
40.5%	ไขมันเนย
40.5%	ไขมันปาล์ม
15.2%	น้ำนมจากครีมสด
1.5%	เกลือ

Milkpot Grand Salted Butter	
Total fat 81.0%	
40.5%	Import AMF
40.5%	Palm oil
15.2%	Milk from fresh cream
1.5%	Salt



## เนยมีลค์พอก เอ็กซ์ตรา

เนยมีลค์พอกเอ็กซ์ตรา มีไขมันเนย 37.00% ใช้งานง่าย เหมาะสำหรับเบเกอรี่หลากหลายประเภท พาสานส่วนผสมนมสดแท้ (ไม่ผสมนมผง) สูงถึง 15.80% ช่วยให้มีขนมหอม นุ่ม กลมกล่อม และไม่หวานแหลม ชูรสชาติวัตถุดิบ

มีขนาด 1 กิโลกรัม และ 5 กิโลกรัม

Milk Pot-Extra Butter contains 37.00% butterfat and easy to use for a wide variety of bakery applications. Blended with fresh milk and no milk powder, with fresh milk content up to 15.80%, it helps create baked goods with a fragrant aroma, soft texture, smooth flavor, and balanced sweetness.

Available in 1 kg and 5 kg.



### เนยมีลค์พอก เอ็กซ์ตรา ชนิดจืด

ไขมันทั้งหมด 82.6 %

37.0% ไขมันเนย

45.6% ไขมันปาล์ม

15.8% น้ำมันจากครีมสด

### Milkpot Extra Unsalted Butter

Total fat 82.6%

37.0% Import AMF

45.6% Palm oil

15.8% Milk from fresh cream

### เนยมีลค์พอก เอ็กซ์ตรา ชนิดเค็ม

ไขมันทั้งหมด 81.1 %

37.0% ไขมันเนย

44.1% ไขมันปาล์ม

15.2% น้ำมันจากครีมสด

1.5% เกลือ

### Milkpot Extra Salted Butter

Total fat 81.1%

37.0% Import AMF

44.1% Palm oil

15.2% Milk from fresh cream

1.5% Salt



### เนยมีลค์พอก ซูพรีม

เนยมีลค์พอกซูพรีม มีไขมันเนย 24.60% ให้ความคุ้มค่าในราคาที่เข้าถึงง่าย พร้อมส่วนผสมนมสดแท้ (ไม่ผสมนมผง) สูงถึง 15.20% ช่วยทำให้เบเกอรี่หอม นุ่ม กลมกล่อม และไม่หวานแหลม เหมาะสำหรับใช้งานหลากหลายประเภท

มีขนาด 5 กิโลกรัม

Milk Pot-Supreme contains 24.60% butterfat, offering great value at an accessible price. Blended with fresh milk and no milk powder, with fresh milk content up to 15.20%, it helps create baked goods with a fragrant aroma, soft texture, smooth flavor, and balanced sweetness. Suitable for a wide variety of bakery applications. Available in 5 kg.

เนยมีลค์พอก ซูพรีม ชนิดเค็ม	
ไขมันทั้งหมด 81.0 %	
24.3%	ไขมันเนย
56.7%	ไขมันปาล์ม
15.2%	น้ำนมจากครีมสด
1.5%	เกลือ

Milkpot Supreme Salted Butter	
Total fat 81.0%	
24.3%	Import AMF
56.7%	Palm oil
15.2%	Milk from fresh cream
1.5%	Salt



## เนยมิลค์พอก ดีไลท์

เนยผสมคุณภาพดี ในราคาคุ้มค่า มีไขมันเนยประมาณ 16% เหมาะสำหรับเบเกอรี่และขนมอบทั่วไป ช่วยควบคุมต้นทุนได้อย่างมีประสิทธิภาพ เนื้อสัมผัสนุ่ม กลิ่นหอมอ่อน ให้ผลลัพธ์น่าพึงพอใจ เหมาะทั้งผู้เริ่มต้น ผู้ประกอบการรายย่อย และธุรกิจที่ต้องการคุมต้นทุน มีขนาด 250 กรัม และ 5 กิโลกรัม

A blended butter offering good quality at a value price, with approximately 16% butterfat. Suitable for general bakery and pastry applications, it helps control costs efficiently while delivering satisfying results. Soft texture with a mild aroma, ideal for beginners, small businesses, and cost-conscious operations.

Available in 250 g and 5 kg.



เนยมิลค์พอก ดีไลท์ ชนิดจืด	
ไขมันทั้งหมด 81.9 %	
16.4%	ไขมันเนย
65.5%	ไขมันปาล์ม
15.8%	น้ำนมจากครีมสด

เนยมิลค์พอก ดีไลท์ ชนิดเค็ม	
ไขมันทั้งหมด 81.0 %	
16.2%	ไขมันเนย
64.8%	ไขมันปาล์ม
15.2%	น้ำนมจากครีมสด
1.6%	เกลือ

Milkpot Delight Unsalted Butter	
Total fat 81.9%	
16.4%	Import AMF
65.5%	Palm oil
15.8%	Milk from fresh cream

Milkpot Delight Salted Butter	
Total fat 81.0%	
16.2%	Import AMF
64.8%	Palm oil
15.2%	Milk from fresh cream
1.6%	Salt





## มาร์การีน พีมีรา เค้ก

มาร์การีน คุณภาพสูง คุณสมบัติใกล้เคียงเนยสด กลิ่นหอมไม่ระเหยหลังการอบสำหรับ ทำเค้ก คุกกี้ ขนมปัง และเป็นส่วนผสมในการทำเบเกอรี่ได้หลากหลาย มีขนาด 1 กิโลกรัม และ 15 กิโลกรัม

High-quality margarine with properties similar to fresh butter. Retains its aroma after baking, making it ideal for cakes, cookies, bread, and a wide range of bakery applications Available in 1 kg. x 14 and 15 kg.

มาร์การีน พีมีรา เค้ก	
ไขมันทั้งหมด 81.5%	
45.5%	ไขมันปาล์ม
16.0%	น้ำมันมะพร้าว
20.0%	น้ำมันถั่วเหลือง
1.5%	เกลือ

Margarine Pimera Cake	
Total fat 81.5%	
45.5%	From palm fat
16.0%	From coconut oil
20.0%	Soybean oil
1.5%	Salt



# Margarine

## มาร์การีน เมชชี

มาร์การีนอเนกประสงค์ มีกลิ่นหอม เหมาะสำหรับทำบิโอบคอร์น เค้ก คุกกี้ โรตีส และขนมปังต่างๆ กลิ่นหอมติดอยู่ในเนื้อขนมนาน ใช้งานง่าย ราคาคุ้มค่า มีขนาด 15 กิโลกรัม

Versatile margarine with a pleasant aroma, suitable for popcorn, cakes, cookies, roti, and various breads. Its fragrance stays in the baked goods for a long time, easy to use, and affordably priced.

Available in 15 kg.

### มาร์การีน พีมีรา เค้ก

ไขมันทั้งหมด 83.0%

31.0% ไขมันปาล์ม

32.0% น้ำมันปาล์ม

20.0% น้ำมันเมล็ดปาล์ม

1.5% เกลือ

### Margarine Pimera Cake

Total fat 83.0%

31.0% From palm fat

32.0% From palm oil

20.0% Palm kernel oil

1.5% Salt



# Magarine

## ไขมันผสม เบซซ์

ไขมันผสม เนื้อครีมขาว เป็นไขมันผสมอเนกประสงค์ ละเอียดยืด เหมาะ สำหรับตีครีม แต่งหน้าเค้ก ทำครีมสอดไส้ ท็อปปีงและ โคลด์ตั้งครีม มีขนาด 15 กิโลกรัม

Shortening with white creamy texture, a versatile fat suitable for whipping cream, cake decoration, filling creams, toppings, and cream coatings.

Available in 15 kg.

### ไขมันผสม เบซซ์

99.5%

ไขมันปาล์มจากเนื้อปาล์มผ่านกรรมวิธี

### Shortening Bace

99.5%

Refined palm fat from pericarp



CENTURY HOUSE DAIRY Co.,Ltd. **บริษัท เซนจูรี่ เฮาส์ แดรี่ จำกัด**

69, 70 Moo 7 Donkrabueang, Banpong, Ratchaburi 69, 70 หมู่ 7 ต.ดอนกระเบื้อง อ.บ้านโป่ง ราชบุรี

Bkk-Office: 0 2887 2227 ออฟฟิศ: 0 2887 2227

Factory: 032 206 252 โรงงาน: 032 206 252

[www.centuryhousedairy.com](http://www.centuryhousedairy.com)

e: [marketing@centuryhousedairy.com](mailto:marketing@centuryhousedairy.com)