



Compound & Couverture Chocolate

(ช็อกโกแลตคอมพาวด์ และ ช็อกโกแลตคูเวอร์เจอร์)

Professional Chocolates





0% Trans Fat

Couverture Series

(ช็อกโกแลต คิวเวอร์เจอร์)





0% Trans Fat

HIGH COCOA CONTENT OF DARK CHOCOLATE TASTE !

70% Dark Couverture Buttons (ดาร์ก คูเวอร์เจอร์ บัตเทินส์)

Pack Available (ขนาด X จำนวนแพ็คต่อลัง)

ขนาดปลีก: 500 g x 12, 500 g x 20, 2.5 Kg x 4

ขนาดอุตสาหกรรม: 5 Kg x 4

Appearance (ลักษณะ)	Dimension (ขนาด CM)	Liquidity (ความเหลว)	Best Feature (เอกลักษณ์พิเศษ)
Button (กระดุม)	เส้นผ่านศูนย์กลาง 1.5 ± 0.1 Thick (หนา) 0.3 ± 0.05	-  +	- Intense and high cocoa content of dark chocolate taste (สัมผัสรสชาติของดาร์กช็อกโกแลตที่เข้มข้น) - No chopping needed (ใช้งานง่าย ไม่ต้องสับ) - Shiny finish look (ให้ความแวววาว) - Right consistency (โครงสร้างที่มั่นคงหลังการเทมเปอร์ริง)



0% Trans Fat

REAL INTENSE CHOCOLATE TASTE !



56% Dark Couverture Buttons (ดาร์ก คูเวอร์เจอร์ บัทเทินส์)

Pack Available (ขนาด X จำนวนแพ็คเกจต่อลัง)

ขนาดปลีก: 500 g x 12, 500 g x 20, 2.5 Kg x 4

ขนาดอุตสาหกรรม: 5 Kg x 4

Appearance (ลักษณะ)	Dimension (ขนาด CM)	Liquidity (ความเหลว)	Best Feature (เอกลักษณ์พิเศษ)
Button (กระดุม)	เส้นผ่านศูนย์กลาง 1.5 ± 0.1 Thick (หนา) 0.3 ± 0.05	-  +	- No chopping needed (ใช้งานง่าย ไม่ต้องสับ) - Shiny finish look (ให้ความแวววาม) - Right consistency (โครงสร้างที่มันคงหลังการเทมเปอร์ริง)

Not possible (ใช้ไม่ได้)

- Possible (ใช้ได้)

- • Recommended (ใช้ได้ดี แนะนำ)

- • • Optimal (ใช้ได้ดีเยี่ยม)



BESTMATE Couverture Series	Praline	Ganache & Sauces	Mousse	Enrobing & coating	Chocolate Shavings	Moulding /Shell	Decorative Chocolate	Blending (Cake Mixture)	Beverages	Filling Bread	Filling Cake	Filling Praline
56% Dark Couverture Buttons	• • •	• • •	• • •	• • •		• • •	• •	• •	• • •	•		•
70% Dark Couverture Buttons	• • •	• • •	• • •	• • •		• • •	• •	• •	• • •	•		•

Pack Available (ขนาด x จำนวนแพ็คเกจต่อลัง)

ขนาดปลีก: 500 g x 12, 500 g x 20, 2.5 Kg x 4

ขนาดอุตสาหกรรม: 5 Kg x 4



55/65 Moo 3 Tambon Lamlukka, Amphoe Lamlukka, Pathumthani, 12150 Tel: 02-150-1990, 099-079-1919 Line: @bestmatethailand



0% Trans Fat

Compound Series

(ซ็อกโกแลต คอมพาวด์)



Dark Compound Buttons (ดาร์ก คอมพาวด์ บัทเทินส์)

Pack Available (ขนาด X จำนวนแพ็คเกจต่อลัง)

ขนาดปลีก: 500 g x 12, 500 g x 20, 2.5 Kg x 4

ขนาดอุตสาหกรรม: 5 Kg x 4



0% Trans Fat

COATINGS WITH AN **INTENSE** CHOCOLATE TASTE !

Appearance (ลักษณะ)	Dimension (ขนาด CM)	Liquidity (ความเหลว)	Best Feature (เอกลักษณ์พิเศษ)
Button (กระดุม)	เส้นผ่านศูนย์กลาง 2 ± 0.1 Thick (หนา) 0.3 ± 0.05	-  +	- Pleasant bitter and intense chocolate taste (รสชาติดาร์ก ช็อกโกแลตเข้มข้น) - Reheat-able (สามารถอุ่นร้อนได้หลาย ๆ ครั้ง) - Stable & shiny finish look (ให้ความแวววาม และคงที่ไม่ละลายง่าย)

Milk Compound Buttons (มิลค์ คอมพาวด์ บัทเทินส์)

Pack Available (ขนาด X จำนวนแพ็คเกจต่อลัง)

ขนาดปลีก: 500 g x 12, 500 g x 20

ขนาดอุตสาหกรรม: 5 Kg x 4



0% Trans Fat

COATINGS WITH A **MILKY** CHOCOLATE TASTE !

Appearance (ลักษณะ)	Dimension (ขนาด CM)	Liquidity (ความเหลว)	Best Feature (เอกลักษณ์พิเศษ)
Button (กระดุม)	เส้นผ่านศูนย์กลาง 2 ± 0.1 Thick (หนา) 0.3 ± 0.05	-  +	- Enjoyable milky chocolate taste (ให้รสชาติสัมผัสที่เยือกเย็นของช็อกโกแลตนม) - Stable & shiny finish look (ให้ความแวววาม และคงที่ไม่ละลายง่าย)



0% Trans Fat

COATINGS WITH A **RICH CREAMY** TASTE !

White Compound Buttons (ไวท์ คอมพาวด์ บัทเทินส์)

Pack Available (ขนาด X จำนวนแพ็คต่อลัง)

ขนาดปลีก: 500 g x 12, 500 g x 20, 2.5 Kg x 4

ขนาดอุตสาหกรรม: 5 Kg x 4

Appearance (ลักษณะ)	Dimension (ขนาด CM)	Liquidity (ความเหลว)	Best Feature (เอกลักษณ์พิเศษ)
Button (กระดุม)	เส้นผ่านศูนย์กลาง 2 ± 0.1 Thick (หนา) 0.3 ± 0.05	-  +	- Rich creamy taste (ให้รสชาติสัมผัสที่เยือกเย็นของไวท์ช็อกโกแลต) - Easy to melt (ละลายง่าย) - No chopping (สะดวกในการใช้ง่าย ไม่ต้องหั่น)

18% Dark Compound Chips (Large)

ดาร์ก คอมพาวด์ ชิพส์ (เม็ดใหญ่)

Pack Available (ขนาด X จำนวนแพ็คเกจต่อลัง)

ขนาดปลีก: 500 g x 12, 500 g x 20, 2.5 Kg x 4

ขนาดอุตสาหกรรม: 5 Kg x 4

18%
Cocoa



0% Trans Fat

Appearance (ลักษณะ)	Dimension (ขนาด CM)	Liquidity (ความเหลว)	Best Feature (เอกลักษณ์พิเศษ)
Chip (ชิพส์)	เส้นผ่านศูนย์กลาง 0.8 ± 0.05	-  +	- Bake Stable (คงอยู่ในสภาพเม็ดเมื่ออบเสร็จ) - Great chocolate taste (ได้รสชาติช็อกโกแลตที่ยอดเยี่ยม)

18%
Cocoa



0% Trans Fat

18% Dark Compound Chips (Medium)

ดาร์ก คอมพาวด์ ชิพส์ (เม็ดกลาง)

Pack Available (ขนาด X จำนวนแพ็คต่อลัง)

ขนาดปลีก: 500 g x 12, 500 g x 20, 2.5 Kg x 4

ขนาดอุตสาหกรรม: 5 Kg x 4

Appearance (ลักษณะ)	Dimension (ขนาด CM)	Liquidity (ความเหลว)	Best Feature (เอกลักษณ์พิเศษ)
Chip (ชิพส์)	เส้นผ่านศูนย์กลาง 0.6 ± 0.05	-  +	- Bake Stable (คงอยู่ในสภาพเม็ดเมื่ออบเสร็จ) - Great chocolate taste (ได้รสชาติช็อกโกแลตที่ยอดเยี่ยม)

18%
Cocoa



0% Trans Fat



18% Dark Compound Chips (Mini)

ดาร์ก คอมพาวด์ ชิพส์ (เม็ดเล็ก)

Pack Available (ขนาด x จำนวนแพ็คเกจต่อลัง)

ขนาดปลีก: 500 g x 12, 500 g x 20, 2.5 Kg x 4

ขนาดอุตสาหกรรม: 5 Kg x 4

Appearance (ลักษณะ)	Dimension (ขนาด CM)	Liquidity (ความเหลว)	Best Feature (เอกลักษณ์พิเศษ)
Chip (ชิพส์)	เส้นผ่านศูนย์กลาง 0.4 ± 0.05	-  +	- Bake Stable (คงอยู่ในสภาพเม็ดเมื่ออบเสร็จ) - Great chocolate taste (ได้รสชาติช็อกโกแลตที่อร่อยเยี่ยม)



0% Trans Fat

White Compound Chips (Large)

ไวท์ คอมพาวด์ ชิพส์ (เม็ดใหญ่)

Pack Available (ขนาด X จำนวนแพ็คเกจต่อลัง)

ขนาดปลีก: 500 g x 12, 500 g x 20, 2.5 Kg x 4

ขนาดอุตสาหกรรม: 5 Kg x 4

Appearance (ลักษณะ)	Dimension (ขนาด CM)	Liquidity (ความเหลว)	Best Feature (เอกลักษณ์พิเศษ)
Chip (ชิพส์)	เส้นผ่านศูนย์กลาง 0.6 ± 0.05	-  +	- Bake Stable (คงอยู่ในสภาพเม็ดเมื่ออบเสร็จ) - Rich creamy taste (ได้รสชาติของไวท์ช็อกโกแลตที่เยือกเย็น)



0% Trans Fat

White Compound Chips (Mini)

ไวท์ คอมพาวด์ ชิพส์ (เม็ดเล็ก)

Pack Available (ขนาด X จำนวนแพ็คเกจต่อลัง)

ขนาดปลีก: 500 g x 12, 500 g x 20

ขนาดอุตสาหกรรม: 5 Kg x 4

Appearance (ลักษณะ)	Dimension (ขนาด CM)	Liquidity (ความเหลว)	Best Feature (เอกลักษณ์พิเศษ)
Chip (ชิพส์)	เส้นผ่านศูนย์กลาง 0.4 ± 0.05	-  +	- Bake Stable (คงอยู่ในสภาพเม็ดเมื่ออบเสร็จ) - Rich creamy taste (ได้รสชาติของไวท์ช็อกโกแลตที่เยือกเย็น)

Not possible (ใช้ไม่ได้)

• Possible (ใช้ได้)

•• Recommended (ใช้ได้ดี แนะนำ)

••• Optimal (ใช้ได้ดีเยี่ยม)



BESTMATE Compound Series	Praline	Ganache & Sauces	Mousse	Enrobing & coating	Chocolate Shavings	Moulding /Shell	Decorative Chocolate	Blending (Cake Mixture)	Beverages	Filling Bread	Filling Cake	Filling Praline
Dark Compound Buttons	• • •	• • •	• •	• • •		• • •	• • •	• • •	•	•		
Milk Compound Buttons	• • •	• • •	• •	• • •		• • •	• • •	• • •	•	•		
White Compound Buttons	• • •	• • •	• •	• • •		• • •	• • •	• • •	•	•		
Dark Compound Chips (Large)							• • •			• • •	•	
Dark Compound Chips (Medium)							• • •			• • •	•	
Dark Compound Chips (mini)							• • •			• • •	•	
White Compound Chips (Large)							• • •			• • •	•	
White Compound Chips (Mini) *NEW PRODUCT							• • •			• • •	•	



55/65 Moo 3 Tambon Lamlukka, Amphoe Lamlukka, Pathumthani, 12150 Tel: 02-150-1990, 099-079-1919 Line: @bestmatethailand

The logo for 'Victory' features the word in a stylized script. The 'V' is a large, thick orange letter. The remaining letters 'ictory' are in a dark blue color. The background is a light blue circular gradient.

Victory

PURE VANILLA EXTRACT & PASTE



Natural Extract and Paste

- Not possible (ใช้ไม่ได้)
- Possible (ใช้ได้)
- Recommended (ใช้ได้ดี แนะนำ)
- Optimal (ใช้ได้ดีเยี่ยม)

Victory Madagascar Series	Cake	Cookies	Ice Cream	Chocolate	Waffle	Custard	Pudding	Beverage
Extract	■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■	■ ■	■ ■	■ ■	■ ■ ■
Extract with Seeds	■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■	■ ■		■ ■	■ ■
Paste	■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■		■	■

Pack Available (ขนาด x จำนวนแพ็คเกจต่อลัง)

ขนาด: 35 ml x 12, 45 mlx12

ขนาด: 1000 ml, 5000 ml, 6000 ml