

THE COMPANY PROFILE >>>> FINE IMAGE CO., LTD.



GREETINGS

FINE IMAGE CO., LTD. stands as a reputable leader in the realm of premium fruit jams and gourmet food products include homemade sausages, catering to prestigious hotels and restaurants both in Thailand and internationally. With more than 30 years of experience, we focus on using natural, high-quality ingredients designed to elevate culinary experiences.

DOMINIC ZEUGFANG

MANAGING DIRECTOR





TABLE OF CONTENTS

About Us	04
Vision & Mission	05
Key Achievements	06
Meet Our Team	07
Our Products	08
Our Awards & Certifications	27
Sustainability & Environmental Responsibility	28
Contact Information	29



ABOUT US

FINE IMAGE CO., LTD. เป็นบริษัทที่ผลิตและจำหน่ายแยมผลไม้คุณภาพพรีเมียม และ ไส้กรอก ซอสและมัสตาร์ด โดยดำเนินธุรกิจตามมาตรฐานสากล ด้วยการคัดสรรวัตถุดิบ สดใหม่จากท้องถิ่น ปราศจากสารเคมีและสารกันบูด เราเป็นธุรกิจครอบครัวที่มีการบริหาร จัดการโดยทีมงานที่มาจากหลายประเทศ เช่น เยอรมนีและออสเตรเลีย เพื่อพัฒนาสูตร ผลิตภัณฑ์ให้ตรงกับความต้องการของตลาด บริษัทจำหน่ายผลิตภัณฑ์ผ่านช่องทางค้าส่ง (B2B) ไปยังโรงแรม ร้านอาหาร และซูเปอร์มาร์เก็ต รวมถึงการขายปลีก (B2C) ผ่าน แพลตฟอร์มออนไลน์และร้านค้าทั่วไป ลูกค้าหลักของเราคือโรงแรมชั้นนำในประเทศไทย ตั้งแต่เริ่มแรก นอกจากนี้เรายังมีบทบาทในการสร้างรายได้ที่ยั่งยืนให้กับพนักงานในหลาย ครอบครัวในท้องถิ่นของจังหวัดลำปาง ซึ่งช่วยส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชนและพัฒนา ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพในระดับสากล

FINE IMAGE CO., LTD. produces premium fruit jams, homemade German sausages, and other quality food products without chemicals or preservatives. As a family-owned business, we are headed by a management team with complementary expertise. 2 generations with 3 nationalities and practical business experience on 4 continents work together to lead our excellent staff on all levels. The company distributes wholesale to hotels and restaurants as well as retail such as online and supermarkets, serving clients across Thailand. Additionally, we support local families, contributing to community development while maintaining quality.



Vision

"มุ่งมั่นผลิตสินค้าคุณภาพ เกรดพรีเมียมที่ปลอดภัยต่อสุขภาพของผู้บริโภค"
Committed to producing premium-quality products that are safe and beneficial for consumers' health.

Mission

- ผลิตภัณฑ์คุณภาพสูง คัดสรรวัตถุดิบสดใหม่จากแหล่งท้องถิ่น ปราศจากสารเคมี และสารกันบูด เพื่อส่งมอบผลิตภัณฑ์ที่ปลอดภัยและดีต่อสุขภาพ
- มาตรฐานระดับสากล ดำเนินธุรกิจตามมาตรฐานการผลิตอาหารที่เข้มงวด เพื่อให้
 มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์ของเรามีคุณภาพสูงสุด
- ส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชน สร้างงานและรายได้ที่ยั่งยืนให้กับครอบครัวในท้องถิ่น โดย เฉพาะในจังหวัดลำปาง
- รักษาสิ่งแวดล้อม ใช้วิธีการผลิตที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม พร้อมลดของเสียและส่ง เสริมการใช้บรรจุภัณฑ์ที่ยั่งยืน
- High-Quality Products Carefully select fresh, locally sourced ingredients, free from chemicals and preservatives, to deliver safe and healthy products.
- International Standards Operate under strict food production standards to ensure the highest product quality.
- Community Economic Support Create sustainable jobs and income for local families.
- Environmental Responsibility Implement eco-friendly production methods, minimize waste, and promote sustainable packaging.

EY ACHIEVEMENTS

กว่า 30 ปี ในธุรกิจแยมผลไม้

พัฒนาผลิตภัณฑ์ด้วยความมุ่งมั่นมามากว่า 30 ปี โดยสร้างความสัมพันธ์ที่ยั่งยืนกับ ลูกค้าและพันธมิตรทางธุรกิจ

มาตรฐานความปลอดภัยอาหารสากล

โรงงานผลิตของเราได้รับการรับรองมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารระดับ สากล เพื่อให้มั่นใจใน ความสะอาด คุณภาพ เพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์มีคุณภาพสูง และได้มาตรฐานในทุกกระบวนการผลิต

Over 30 Years of Service

Serving the community with dedication since 1994, we've built lasting relationships with customers and partners alike.

International Food Safety Standards

Our production facilities received global food safety certifications, ensuring hygiene, quality, and consistency.



Sustainable Sourcing & Community Support

การจัดหาวัตถุดิบอย่างยั่งยืนและสนับสนุนชุมชน – ร่วมมือกับเกษตรกรท้องถิ่นเพื่อใช้ ผลไม้ออร์แกนิกคุณภาพสูง และสร้างรายได้ที่มั่นคงให้กับชุมชนชนบท

Partnered with local farmers to source high-quality, organic fruits, providing sustainable income for rural communities.

MEET OUR TEAM





DOMINIC ZEUGFANG

MANAGING DIRECTOR



PETER FERDINAND

QUALITY ASSURANCE DIRECTOR



DETMAR ZEUGFANG

FOUNDING PARTNER



THANYAPHON PHONNARK

MARKETING DIRECTOR



NITTAYA CHAREE

BIG BOSS (ALWAYS RIGHT)

OUR PRODUCTS



ແຍມຜລໄມ້

Sausages ใส้กรอก





OUR PRODUCTS







Amenities อาหารทานเล่น





แยบผลไม้ GOURMET JAMS

บริษัทของเราเชี่ยวชาญในการผลิตแยมผลไม้ คุณภาพสูงจากวัตถุดิบสดใหม่ในท้องถิ่นของ และโรงงานของเรายังมีส่วนช่วยสร้าง ไทย รายได้ที่ยั่งยืนให้กับชุมชนในจังหวัดลำปาง เราเริ่มต้นธุรกิจโดยมุ่งเน้นที่ตลาดโรงแรม ระดับ 4 - 5 ดาว ซึ่งต้องการแยมคุณภาพสูง ในอดีตมีเพียงแยมคุณภาพต่ำจากในประเทศ หรือแยมรสชาติซ้ำจากต่างประเทศเท่านั้น เรา จึงพัฒนาแยมจากผลไม้เขตร้อนของไทย เช่น มะม่วง เสาวรส และมะพร้าว เป็นต้น สร้าง รสชาติใหม่ที่ไม่เคยมีในตลาดมาก่อน ทำให้ได้ รับความสนใจจากโรงแรมที่ต้องการสร้าง เอกลักษณ์ให้กับเมนูอาหารเช้าและของหวาน ปัจจุบันเรายังคงมุ่งมั่นพัฒนาและขยายตลาด โดยนำเสนอแยมคุณภาพสูงที่ผสมผสาน รสชาติจากวัตถุดิบธรรมชาติและเอกลักษณ์ แบบไทย เพื่อมอบประสบการณ์รสชาติที่แตก ต่างให้กับลูกค้าทั้งในประเทศและต่างประเทศ

SCAN FOR PRODUCT CATALOG



Our company produces high-quality fruit jam from locally sourced Thai ingredients, supporting sustainable income for local communities. Initially focused on 4-5 star hotels, we introduced tropical flavors like mango, passion fruit, and coconut, filling a market gap. We now expand our offerings of authentic Thai fruit jam with natural ingredients and unique flavors for local and global customers.

- No Artificial Flavoring
- No Artificial Coloring
- No Preservatives
- Made with Natural Fruits

GOURMET JAMS

ลูกค้าโรงแรมสามารถสั่งผลิตแยมพร้อมฉลากดีไซน์เฉพาะ หรือโลโก้ของตนเอง บนบรรจุ ภัณฑ์ได้ นอกจากนี้ยังสามารถสั่งผลิตแยมสูตรพิเศษตามสูตรของลูกค้า ได้ตามความ ต้องการ ในตลอดระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจ บริษัทได้ขยายตลาดส่งออกไปยัง มัลดีฟส์, มาเลเซีย, นิวซีแลนด์ และตลาดค้าปลีกระดับไฮเอนด์ในหลายประเทศยุโรป เช่น ฟินแลนด์, เยอรมนี สาธารณรัฐเช็ก และประเทศอื่นๆ

Hotels can get the jam with their own label design and/or their logo on the jars, and special signature jam can be made on request according to customers' recipes. Over the time the company exported to the Maldives, Malaysia, New Zealand and to the high end retail market in several European countries (Finland, Germany, Czech Republic, etc).



Customer meeting in Germany, Detmar visiting the well-known TV Chef Johann Lafer (Left)





We proudly produce tropical fruit jams for Tropicjams, a Düsseldorf-based startup specializing in exotic preserves. Crafted in our Northern Thailand facility, these jams are now available in 40+ gourmet stores across Germany, showcasing our commitment to quality and authentic flavors.

TOP 5 GOURMET JAMS



More than 30 Flavors to choose from

Regular Fruit Flavours	Special Fruit Flavours	Premium Fruit Flavours
 Apricot Coconut Mulberry Guava Pomelo Pina Colada Banana & Mulberry Passionfruit (with seeds) Banana & Passionfruit (with seeds) Mango & Passionfruit (with seeds) Mulberry & Passionfruit (with seeds) Mulberry & Passionfruit (with seeds) Papaya & Passionfruit (with seeds) 	 Fig Blueberry Coconut spread Peach Golden Bell (Cape gooseberry & Passionfruit (with seeds) Sex On The Beach (Cranberry & Peach & Orange 	 Apple Cinnamon Blackcurrant Cranberry Lychee Raspberry Blackberry

Other products:

- Premium quality Thai honeys in Wildflower, Lychee, and Longan types.
- Nuts and Chocolate Spreads.
- · Nuts and dried fruits for minibar and bulk bar snacks.
- Hampers, Hotel Shop Sales, Corporate Presents.

CUSTOM OPTION

Customers can get the jam with their own label design and/or their logo on the jars, and special signature jam can be made on request according to customers' recipes.







ไส้กรอก SAUSAGES

การปรับตัวในช่วงวิกฤต และการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ใหม่

ในปี 2563 ธุรกิจท่องเที่ยวและโรงแรมทั่ว โลกประสบกับวิกฤตการณ์ที่ไม่เคยเกิดขึ้นมา ก่อนเนื่องจากการแพร่ระบาดของไวรัสโควิด ทำให้โรงแรมในประเทศไทยหลายแห่งต้องปิด ตัวลง บริษัทของเราจึงต้องเผชิญกับปัญหา เนื่องจากรายได้หลักมาจากธุรกิจแยม ซึ่งเรา มีรากฐานมาจากการทำอาหารในครอบครัว จากประเทศเยอรมนี เราจึงได้ริเริ่มคิดค้นและ พัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ โดยได้ผลิตไส้กรอก เยอรมันที่มีต้นกำเนิดจากประเทศเยอรมนี ทำให้ได้รับความนิยมจากผู้บริโภค นอกจากนี้ เรายังได้ขยายช่องทางการตลาดโดยจัดทำ สินค้าขายปลีกและขายส่งให้กับร้านอาหาร รวมถึงออกบูธจำหน่ายสินค้าในอีเวนต์ต่างๆ เช่น งานบ้านและสวน และงานไทยเที่ยวไทย

SCAN FOR PRODUCT CATALOG



Adaptation During Crisis & Product Innovation

In 2020, the COVID-19 pandemic severely impacted Thailand's tourism and hospitality sector, forcing many hotels to close and posing challenges for our jam business. Drawing from our German family food craftsmanship, we innovated by introducing popular authentic German sausages and diversified our market channels to include retail and wholesale for restaurants, while also participating in trade events to expand our reach.

No added Nitrates or Nitrites, No MSG, No Preservatives ไม่เติมในเตรตหรือในไตรต์, ไม่ใส่ผงชูรส, ไม่ใส่วัตถุกันเสีย

OUR SAUSAGES





PRE-COOKED SAUSAGE

Our sausage made from pork and imported European spices, filled in natural pork casing for a thick, juicy texture. It is not smoked and contains no flour, additives, preservatives, nitrate, or nitrite, ensuring a pure, authentic taste. Our version adds a unique twist, combining traditional craftsmanship with innovative flavors, creating a one-of-a-kind Bratwurst experience like Original Bratwurst, Green Pepper, Spinach Cheese, Chilli, Cheese, Garlic & Holy Basil, Thai Fusion

SMOKED SAUSAGE

Smoked with local longan wood chips from our own farm. Free from pesticides or any chemical, ensure that no chemical residue is left from burning as a result. This allows for a fragrant and unique smell, not any less than imported wood. All sausages are free from any flour, fillers, additives, preservatives, nitrate, or nitrite

Smokin' Original, Ham&Cheese, Debrecener, Käsekrainer, Bockwurst, Pork Vienna



OTHER SAUSAGES

Traditional German Specialties

Beyond our classic Bratwurst, we offer a selection of authentic German sausages and specialties, each with its own unique flavor, texture, and heritage. Nürnberger Bratwurst, Thüringer Bratwurst, Weisswurst, Leberkäse, and Leberwurst. Each sausage is crafted using traditional recipes, bringing the authentic taste of Germany to every meal



** We offer a variety of sausage types and sizes to suit different preferences. Contact us for more details on our full range and customization options.

SCAN FOR PRODUCT CATALOG





MEAT PRODUCTS

SCAN FOR PRODUCT CATALOG



แฮมและเบคอนรมควันพรีเมียม

แฮมและเบคอนของเราผลิตด้วยมาตรฐาน ้อตสาหกรรมอาหาร มอบรสชาติที่หอมกลิ่น รมควันอย่างเป็นธรรมชาติ ปลอดภัย โดยใช้ กระบวนการผลิตที่ควบคุมคุณภาพในทุกขั้น ้ตอนตั้งแต่การคัดสรรวัตถุดิบ โดยใช้เนื้อหมู ้ที่มีคุณภาพ คัดเฉพาะส่วนที่เหมาะสมสำหรับ การผลิตแฮมและเบคอน หมักเนื้อด้วยสูตร เฉพาะ โดยใช้เกลือและเครื่องเทศธรรมช^ำติ ้เพื่อเพิ่มรสชาติและความนุ่ม โดยไม่ใช้ไนเตรต หรือไนไตรต์ ในกระบวนการหมัก หลังจากนั้น ใช้กรรมวิธี รมควันร้อน (Hot Smoking) ซึ่ง ใช้ไม้ลำไยธรรมชาติ เพื่อให้ได้กลิ่นรมควันที่ หอมละมุนเฉพาะตัว ควบคุมอุณหภูมิและระยะ เวลาการรมควันอย่างเคร่งครัด ให้ได้สี กลิ่น และรสชาติที่สมบูรณ์แบบ จนได้เบคอนรม ควันสไลซ์ที่มีให้เลือก 2 แบบ ได้แก่ แบบบาง และแบบหนา บรรจุในสภาพสูญญากาศเพื่อ รักษาความสดและยืดอายุผลิตภัณฑ์

Our Ham and Bacon are produced to highest industry standards. the ensuring a naturally rich, smoky aroma with strict quality control at every stage. We use premium pork cuts, marinated with natural salt and spices without nitrates or nitrites to enhance and tenderness. smoking process utilizes natural longan wood for a delicate smokiness, with precise temperature and time control to achieve the perfect color, aroma, and taste. Available in thin and thick vacuum-sealed smoked slices. bacon ensures maximum freshness and an extended shelf life.



ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์
MEAT
PRODUCTS

SCAN FOR PRODUCT CATALOG



พรีเมียมซาลามี

ซาลามีของเราผ่านกระบวนการ Dry Aged อย่างพิถีพิถัน ผลิตจากเนื้อหมูคุณภาพสูง ผสมกับ เครื่องเทศนำเข้าจากยุโรป ให้รสชาติ ที่ เข้มข้น กลมกล่อมและหอมรมควันอย่าง ลงตัวตามกรรมวิธีดั้งเดิมเพื่อเพิ่มรสชาติและ เนื้อสัมผัส ปราศจากวัตถุกันเสีย ไนเตรต และ ไนไตรต์เหมาะสำหรับเสิร์ฟคู่กับชีส ขนมปัง หรือใช้เป็นส่วนประกอบในเมนูอาหารชั้นเลิศ

พรีเมียมกวนชาเล

ส่วนแก้มหมูที่ผ่านกรรมวิธีการหมักและบ่ม แบบดั้งเดิมจากอิตาลี มีรสชาติเข้มข้น หอม มัน เต็มไปด้วยเอกลักษณ์เฉพาะตัวแตกต่าง จากเบคอนทั่วไป มีเนื้อสัมผัสที่หนึบ นุ่ม ชุ่ม ฉ่ำ ละลายในปาก ด้วยการคัดสรรจากแก้มหมู ชั้นดีผ่านกรรมวิธีการหมักบ่มเพิ่มรสชาติและ ความหอม เหมาะนำไปทอดให้กรอบ นำไปเป็น ส่วนประกอบในเมนูอาหารได้หลากหลาย

Premium Salami

Our premium salami is expertly drycured and aged, crafted using highquality pork and a blend of imported European spices. The result is a rich, bold flavor with a perfect balance of smokiness and natural umami

Premium Guanciale

or Italian-style bacon, is made from premium pork jowl, cured with traditional Italian spices for a rich, aromatic flavor. Its marbled fat melts in your mouth, creating a deep, savory taste with a tender yet chewy texture. Perfect for Carbonara, Amatriciana, and gourmet charcuterie.



ซอสและมัสตาร์ด CONDIMENTS

ทางเราได้มุ่งมั่นผลิตและพัฒนามัสตาร์ด คุณภาพสูงจากเมล็ดมัสตาร์ดแท้ และซอส โดยรังสรรค์เป็นสูตรเฉพาะใช้ผลไม้ท้องถิ่น ของไทยเป็นส่วนผสม จึงทำให้มัสตาร์ดของ เราหาเทียบเคียงได้ยาก ได้รับความนิยมจาก ลูกค้าจำนวนมากที่ชื่นชอบในรสชาติที่แตก ต่างจาก และคุณภาพระดับพรีเมียม ผ่าน กระบวนการผลิตที่เราควบคุมเองทุกขั้นตอน ตั้งแต่กระบวนการหมักไปจนถึงการบรรจุ มัสตาร์ดของเราเหมาะสำหรับใช้ทานคู่กับ ไส้กรอกเยอรมัน ฮอทดอก ผลิตภัณฑ์จาก เนื้อสัตว์ เพรทเซล ตลอดจนเป็นส่วนผสมใน ซอสหมักและน้ำสลัด กลายเป็นส่วนสำคัญไม่ ควรขาดในครัวของคุณ



SCAN FOR PRODUCT CATALOG



We are committed to producing high-quality mustard made from pure mustard seeds and locally sourced Thai fruits as ingredients, creating a unique and unparalleled flavor that stands out in the market. They are carefully processed infrom fermentation house packaging. Our mustard is a versatile condiment, perfect for meat, hot dogs, pretzels, marinades, and salad dressings. This ensures a natural, authentic flavor with premium quality, loved by many for its bold taste and premium quality, our mustard has become an essential ingredient in kitchens worldwide.

OUR SAUCE & MUSTARD



NET WEIGHT 320 G

** We offer a variety of sauce and mustard flavors in different sizes to meet diverse preferences. Contact us for more details on our full range and customization options.

Sweet Bavarian Mustard

A perfect match for Weisswurst and Leberkäs, offering a balanced sweetness that complements various dishes

• Currywurst Sauce

Made with 18 herbs and spices, this sauce transforms any sausage into an authentic German Currywurst.

Hot Mustard

A bold and intense variety, particularly favored in Thailand for its strong, spicy kick.

Medium Hot Mustard

Germany's most popular mustard, featuring a well-balanced flavor that pairs perfectly with all sausages.

Fruity Mild Mustard

Crafted for those who enjoy mustard aroma without the heat, making it an ideal choice for beginners.



เครื่องเคียง SIDE DISHES

Sauerkraut & Rotkohl

ทางเราได้มุ่งมั่นนำเสนอและผลิตเครื่องเคียง สไตล์ยุโรปแท้ โดยคัดสรรวัตถุดิบที่ดีมี คุณภาพอย่างพิถีพิถัน เพื่อเสริมรสชาติให้กับ เมนูเนื้อสัตว์โดยเฉพาะกับไส้กรอกเยอรมัน อก เป็ด และเมนูเนื้ออบ เครื่องเคียงเหล่านี้ช่วย เพิ่มมิติของรสชาติและช่วยปรับสมดุลของ รสชาติในทุกมื้ออาหารได้อย่างลงตัว

Sauerkraut กะหล่ำปลีหมักดองแบบดั้งเดิม Rotkohl กะหล่ำปลีม่วงรสหวานอมเปรี้ยว

ผักเคียงทั้งสองชนิดนี้เหมาะสำหรับทานคู่กับ เนื้อสัตว์เพื่อช่วยตัดเลี่ยนและเสริมรสชาติของ อาหารจานหลัก Our selection of authentic European side dishes is carefully crafted to complement a variety of meat dishes, especially German sausages and roasts. These side dishes not only enhance the flavors of the main course but also provide a well-balanced taste experience

Sauerkraut – Classic Fermented Cabbage **Rotkohl** – Sweet & Tangy Braised Red Cabbage

We are committed to delivering authentic European flavors with carefully sourced ingredients, ensuring the perfect balance between taste, tradition, and quality.



OUR SIDE DISHES



SAUERKRAUT 360G

A traditional Western fermented cabbage dish with a tangy, slightly salty flavor. It is commonly paired with German sausages to balance richness and add depth to the meal. While it can be enjoyed as is, it can also be sautéed with bacon for additional flavor before serving.



ROTKOHL 360G

Made from red cabbage, slow-cooked with apple juice, red wine vinegar, and a blend of spices, this dish offers a sweet and tangy profile. It is an excellent complement to meat dishes, helping to cut through the richness and enhance overall flavor.

** We can produce other pickled products in addition to Sauerkraut and Rotkohl, available in various sizes. Contact us for more details on our full range and customization options

OUR HONEY STORY

After years

of producing premium tropical fruit jams for Thailand's leading hotels, we identified an increasing demand for high-quality, natural products within the hospitality sector. As we explored opportunities to expand our offerings, honey emerged as the ideal complement to our existing jam collection—an essential ingredient widely utilized in hotel kitchens, restaurants, and breakfast buffets.

To fulfill this demand, we carefully source the finest honey from diverse natural environments, ensuring purity and exceptional quality. With a commitment to sustainability and industry-leading standards, we proudly offer premium honey that meets the highest expectations of the hospitality sector.

จากประสบการณ์ในการผลิต แยมผลไม้พรีเมียม ให้กับ โรงแรมชั้นนำในประเทศไทย เราพบ ว่ามีความต้องการที่เพิ่มขึ้นสำหรับผลิตภัณฑ์จากธรรมชาติคุณภาพสูง ในอุตสาหกรรมการ บริการ และ น้ำผึ้ง เป็นผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสมที่สุดในการเติมเต็มกลุ่มแยมของเรา ซึ่งเป็น วัตถุดิบสำคัญที่ใช้ใน ครัวโรงแรม ร้านอาหาร และบุฟเฟต์อาหารเช้า เพื่อตอบโจทย์นี้ เราจึง ได้เสาะหาน้ำผึ้งคุณภาพจากพื้นที่ต่างๆ ที่มีความหลากหลายทางธรรมชาติ และสิ่งแวดล้อม ที่บริสุทธิ์ ด้วยแนวทางที่มุ่งเน้นคุณภาพและความยั่งยืน เราจึงสามารถนำเสนอน้ำผึ้ง คุณภาพเยี่ยมที่ตรงตามมาตรฐานระดับสูงของอุตสาหกรรมได้อย่างมั่นใจ



OUR HONEY STORY

The Most Popular

among our offerings are wildflower honey, known for its delicate floral notes, longan honey, with its rich, slightly fruity undertones, and lychee honey, which boasts a unique sweetness with a hint of the exotic lychee fruit. For those seeking something truly special, we also provide honeycomb, a raw and unfiltered product that delivers the purest form of honey straight from the hive.

Like our jams, our honey products are sourced locally, supporting sustainable agriculture. We take pride in offering hotels a choice of premium, natural ingredients that reflect the flavors and diversity of Thailand's landscape.

น้ำผึ้งคุณภาพพรีเมียมจากธรรมชาติ

เรานำเสน[ื]อน้ำผึ้งหลากหลายชนิดที่คัดสรรจากแหล่งธรรมชาติในประเทศไทย ได้แก่ น้ำผึ้ง ดอกไม้ป่าที่มีกลิ่นหอมละมุน, น้ำผึ้งลำไยที่ให้รสหวานกลมกล่อม และน้ำผึ้งลิ้นจี่ที่มี เอกลักษณ์เฉพาะตัว นอกจากนี้เรายังมีรังผึ้งแท้ ซึ่งเป็นน้ำผึ้งดิบที่ไม่ผ่านการกรอง สำหรับ ผู้ที่ต้องการสัมผัสความบริสุทธิ์จากธรรมชาติอย่างแท้จริง เช่นเดียวกับแยมของเรา น้ำผึ้ง ทุกชนิดผลิตจากแหล่งวัตถุดิบในท้องถิ่น สนับสนุนเกษตรกรรมอย่างยั่งยืน เรามีความ ภูมิใจที่ได้นำเสนอวัตถุดิบธรรมชาติที่คุณภาพสูงเพื่อให้โรงแรมสามารถถ่ายทอดรสชาติ และความหลากหลายของธรรมชาติไทยผ่านทุกเมนูได้อย่างลงตัว





อาหารทานเล่น และผลิตภัณฑ์อื่นๆ **AMENITIES**

AND OTHER PRODUCTS

ทางเราขอนำเสนอขนมทานเล่น เช่น ข้าวแต๋น กล้วยฉาบ ผลไม้อบแห้ง ถั่วอบเกลือ ถั่วปรุง รส เนยถั่ว และช็อกโกแลตสเปรด เป็นต้น เหมาะสำหรับ โรงแรม รีสอร์ท และร้านอาหาร ระดับพรีเมียม สามารถใช้เป็น เครื่องเคียง อาหารเช้า ขนมทานเล่นในมินิบาร์ จัดชุดของ ขวัญ หรือใช้ต้อนรับแขก เราใช้กระบวนการ ผลิตที่เรียบง่ายภายใต้มาตรฐานความ ปลอดภัยทางอาหาร และปราศจากวัตถุเจือปน เพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์มีความสดใหม่ สะอาด ปลอดภัยต่อผู้บริโภค



SCAN FOR PRODUCT CATALOG



We provide a premium assortment of snacks, including salted nuts, nut spreads, and chocolate spreads, all meticulously crafted to maintain their flavors and natural nutritional benefits. Tailored for hotels, resorts, upscale dining venues, offerings are ideal for breakfast pairings, minibar treats, and welcome gifts. With minimal processing and no artificial additives. prioritize we freshness and purity in every bite. Our dedication to quality sustainability ensures that each product adheres to the highest hospitality standards, delivering a delightful taste of Thailand's natural essence.

AMENITIES



SALTED NUTS

 Our Rock Salted Nuts are carefully roasted and lightly seasoned with natural rock salt, enhancing their rich, nutty flavors while preserving their natural crunch and nutritional value. Made with high-quality nuts, these snacks are perfect for hotels, minibar selections, and gourmet platters.



SEASONED NUTS

 Our Rock Salted Nuts are carefully roasted and lightly seasoned with natural rock salt, enhancing their rich, nutty flavors while preserving their natural crunch and nutritional value. Made with high-quality nuts, these snacks are perfect for hotels, minibar selections, and gourmet platters.



DRIED TROPICAL FRUIT MIX

 A delicious blend of mango, cantaloupe, pineapple, longan, and papaya, offering natural sweetness and a chewy texture—perfect for snacking and hotel amenities



BANANA CHIPS

 Crispy, golden-brown banana chips with a naturally sweet and crunchy texture



RICE CRACKERS

 Light, crispy, and made from pure rice with no seasoning, these crackers offer a natural, toasty flavor and a delicate crunch

** Available Jar Size
120ml (Round Jar)
200ml (Round or Square Jar)

SCAN FOR PRODUCT CATALOG



OTHER PRODUCTS



NUTS SPREAD

- Peanut Butter
- Cashew Butter
- Sweet Peanut Spread
- Sweet Cashew Spread



OTHER SAUCES

- Ketchup
- Chilli Sauce
- Mayonnaise
- Dijon Mustard



CHOCOLATE SPREAD

- Peanut-Chocolate Spread
- Cashew-Chocolate Spread
- Hazelnut-Chocolate Spread

NEW PRODUCTS

- Pistachio Chololate Spread
- Coconut Chololate Spread
- Durian Chololate Spread
- Raspberry Chocolate Spread





SCAN FOR PRODUCT CATALOG





ซุปเห็ดทรัฟเฟิล

TRUFFLE SOUP

ทางเราภูมิใจนำเสนอ ซุปทรัฟเฟิลสูตรพรีเมียม ้ที่ได้รับแรงบันดาลใจจากศิลปะการทำอาหาร ระดับสูงของยุโรป ทรัฟเฟิลดำได้รับการขนาน นามว่าเป็น "เพชรแห่งครัว" (Diamond of the Kitchen) ด้วยกลิ่นหอมเย้ายวนและ รสชาติที่ล้ำลึก ซึ่งจะช่วยยกระดับทุกเมนูให้ หรูหรา สูตรเฉพาะของ Nature D'Lite รสชาติกลมกล่อม หอมลึก มีเนื้อสัมผัสเนียน นุ่ม ใช้ทรัฟเฟิลดำแท้ มอบประสบการณ์การรับ ประทานอาหารระดับไฟน์ไดนิ่ง ให้ทกท่านได้ สัมผัสความหรูหราและรสชาติอันเป็น ที่ออกแบบมาสำหรับผ้ที่รักใน เอกลักษณ์ อาหารระดับพรีเมียม

SCAN FOR PRODUCT CATALOG



proud We are to present premium recipe Truffle Soup. Truffle is a premium ingredient in European cuisine, renowned as the ultimate gourmet seasoning. Often referred to as the "Diamond of the Kitchen," it is celebrated for its exquisite flavor and distinct, captivating aroma. Our recipe at Nature D'Lite makes use of Black Truffle, the finest ingredient which stands out for its rich, earthy fragrance and luxurious culinary appeal.



Our Awards distant





Creative Packaging
Design Award
2020



Creative Business
Plan Writing Award
2020

Certifications

GHP



TISI



HACCP



GREEN INDUSTRY





SUSTAINABILITY & ENVIRONMENTAL RESPONSIBILITY

At Nature D'Lite

we are committed to sustainable practices and environmental responsibility in every aspect of our business. We continuously seek ways to minimize waste, conserve resources, and support our community while reducing our environmental impact.

Sustainable Waste Management

- All organic waste from our production, such as fruit skins, is composted and used as fertilizer in our orchards.
- Plastic containers are collected and sold to local recycling businesses.
- We re-use, recycle, and process waste as efficiently as possible, including using our wastewater for irrigation.

Renewable Energy: Solar Power

- We have installed a solar power system to reduce our reliance on fossil fuelbased electricity.
- We plan to expand our solar energy usage to further lower our carbon footprint.

Eco-Friendly Packaging & Recycling

- Whenever possible, we re-use packing cartons to minimize waste.
- While customers decide on packaging, we encourage options that reduce packaging waste.
- For our hotel customers in Thailand, we offer a jar return program, allowing them to return empty portion jars for a refund, promoting a circular economy.



CONTACT INFORMATION



Let's Connect With Us!



063 054 8848



info@fineimage.com



www.naturedlite.com www.na-t-ur.com



Fine Image Co., Ltd., 160 Moo 6, Tonthongchai, Amphur Muang, Lampang 52000





NATURE D'LITE

for Sausage, Meat product, Side Dishes & Condiments



FINE IMAGE

for Jams and Amenities