



LINE : royalsweet02  
jonjohokiss24

ที่อยู่ : บริษัท รอยัล สวีท จำกัด 62/30 อาคารโรงงานเลขที่ D7  
ม.3 ต.คลองหนึ่ง อ.คลองหลวง จ.ปทุมธานี 12120

---

Address : Royal Sweet Co., Ltd.  
62/30 Factory Building No. D7, Moo 3, Khlong  
Nueng Subdistrict, Khlong Luang District, Pathum  
Thani 12120 Thailand

Facebook : Royal Sweet เบบี้เค้ก  
E-mail : inforoyalsweet@gmail.com  
Phone : 080 159 1809, 063 992 0888



御  
甜

# ROYAL SWEET

รอยัล สวีท

โรงงานผลิตเบเกอรี่ครบวงจร  
ภายใต้มาตรฐานความปลอดภัยอาหาร

A fully integrated bakery manufacturing facility compliant with strict food safety standards

COMPANY PROFILE

# HISTORY

## ความเป็นมาของโรงงาน

โรงงานก่อตั้งขึ้นในปี พ.ศ. 2544 (ค.ศ. 2001) ที่ ไต้หวัน ขยายไปที่จีน และ ประเทศไทย ด้วยความมุ่งมั่นในการผลิตขนมพuffและเบเกอรี่ที่มีคุณภาพ ภายใต้มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารและการควบคุมคุณภาพอย่างเข้มงวด ตั้งแต่เริ่มดำเนินธุรกิจ โรงงานได้พัฒนาและปรับปรุงกระบวนการผลิตอย่างต่อเนื่อง เพื่อรองรับความต้องการของตลาดที่เปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา

ปัจจุบัน โรงงานมีระบบการผลิตที่เป็นมาตรฐาน สะอาด และทันสมัย พร้อมทีมงานที่มีประสบการณ์และความเชี่ยวชาญในสายการผลิตเบเกอรี่ ทำให้สามารถผลิตสินค้าได้อย่างมีคุณภาพสม่ำเสมอ ตรงต่อเวลา และพร้อมเติบโตไปกับพันธมิตรทางธุรกิจอย่างยั่งยืน



Established in 2001 in Taiwan, the factory later expanded its operations to China and Thailand. With a strong commitment to producing high-quality puff snacks and bakery products, the company operates under strict food safety and quality control standards. Since its inception, the factory has continuously developed and improved its production processes to meet the everchanging demands of the market.

Today, the factory is equipped with standardized clean, and modern production systems, supported by an experienced and highly skilled bakery production team. This enables the company to consistently deliver high-quality products, ensure on-time delivery, and grow sustainably alongside its business partners.



# Product Categories

## หมวดสินค้า



### ครีมพัฟคลาสสิก

#### Classic Cream Puffs

แป้งพัฟกรอบนอก ไล้ครีมเนียนนุ่ม เหมาะสำหรับร้านค้าและคาเฟ่ทั่วไป

Crispy puff pastry with a smooth and creamy filling, ideal for retail stores and cafés



Vanilla



Strawberry



Matcha green tea



Thai tea



Strawberry



Chocolate

### พัฟดอกไม้ (พรีเมียม)

#### Flower-Shaped Puffs (Premium)



พัฟตกแต่งหน้าด้วยครีมลายดอกไม้ ภาพลักษณ์พรีเมียม เหมาะสำหรับของขวัญและงานพิเศษ

Elegantly crafted puff pastries topped with floral cream designs, offering a premium look perfect for gifts and special occasions.



### พัฟผลไม้สด

#### Fresh Fruit Puffs

พัฟไล้ครีม ท็อปด้วยผลไม้สด รสชาติสดชื่น เหมาะกับเมนูคาเฟ่

Light cream-filled puff pastries topped with fresh fruit for a refreshing flavor, ideal for café menus.



### เค้กพัฟ

#### Puff Cakes



ขนมพัฟแบบเค้ก สอดไล้ครีม เหมาะสำหรับงานเฉลิมฉลองและออเดอร์พิเศษ

Cake-style puff desserts filled with cream, ideal for celebrations and special orders



### ซูฟล่าเย็น

#### Cold Soufflé

ซูฟล่าเนื้อนุ่ม เบา ละลายในปาก เสิร์ฟแบบแช่เย็น ให้รสสัมผัสสดชื่น หวานกำลังดี

Soft and airy soufflé with a delicate melt-in-the-mouth texture. Served chilled for a refreshing finish, offering a perfectly balanced sweetness.



# Chocolate Dipped Puffs

## พัฟช็อกโกแลตดิป

พัฟอบสด กรอบนอกนุ่มใน เสิร์ฟคู่ช็อกโกแลตดิปเข้มข้น รสชาติกลมกล่อม หอมโกโก้ทุกคำ เพิ่มความสนุกในการทาน และช่วยสร้างประสบการณ์ที่น่าจดจำ เหมาะเป็นเมนูพิเศษที่ดึงดูดสายหวานและลูกค้าทุกวัย

Freshly baked puffs, crisp on the outside and soft on the inside, served with rich chocolate dip. Well-balanced in flavor with a deep cocoa aroma in every bite. Designed to enhance the enjoyment of eating and create a memorable experience. An ideal specialty menu that appeals to dessert lovers and customers of all ages.



# Taiwanese Egg Cake

## เค้กไข่ไต้หวัน

เค้กไข่เนื้อนุ่มฟู สดใสไต้หวัน หอมกลิ่นไข่และเนย อย่างเป็นธรรมชาติ เนื้อสัมผัสเบา ละมุน ไม่หวานจัด อบสดให้ได้ความชุ่มฉ่ำทุกชิ้น เหมาะสำหรับทานคู่กับ เครื่องดื่ม หรือเลือกเป็นเมนูเชกนเจอร์ที่เข้าถึงลูกค้า ได้ทุกวัย

Soft and fluffy Taiwanese-style egg cake, featuring a natural aroma of eggs and butter. Light and delicate in texture, pleasantly moist, and not overly sweet. Freshly baked to ensure consistent quality in every piece. An ideal pairing with beverages and a signature menu item that appeals to customers of all ages



# Mini Cream Puffs M

## มินิครีมพัฟ ขนาดกลาง

พัฟครีมไต้หวัน ไซส์ M แป้งบางกรอบ หอมเนย  
อ่อนๆ ใส้ครีมเข้มข้นละมุน ไม่หวานจัด ทานง่าย  
ขนาดพอดีคำ เหมาะสำหรับจัดเซตขายหน้าร้าน เซิร์ฟ  
คู่เครื่องดื่ม หรือเป็นของฝากที่ลูกค้าทานแล้วติดใจ

Thin and lightly crispy pastry with a subtle  
buttery aroma, filled with rich and smooth  
cream that's not overly sweet. Easy to  
enjoy and perfectly sized for a satisfying  
bite. Ideal for retail sets, pairing with  
beverages, or as a delightful gift that keeps  
customers coming back for more.



Mini Cream Puffs M



# Mini Cream Puffs S

## มินิครีมพัฟ ขนาดเล็ก

พัฟครีมไต้หวัน ไซส์ S แป้งบางกรอบ ไส้ครีมหอม  
ละมุน รสชาติกลมกล่อมไม่หวานเกินไป ขนาดเล็ก  
พอดีคำ ทานง่าย เหมาะสำหรับขายเป็นชุดเล็ก ของ  
ว่างทานเล่น หรือจัดโปรคู่เครื่องดื่มได้อย่างลงตัว

Light and crispy pastry filled with smooth,  
aromatic cream and a well-balanced  
sweetness. Perfectly bite-sized and easy to  
enjoy. Ideal for small retail sets, snack  
portions, or promotional bundles paired  
with beverages.

Mini Cream Puffs S



# Our service

## บริการของเรา



### บริการรับผลิตเบเกอรี่ OEM ครบวงจร

Royal Sweet ให้บริการผลิตเบเกอรี่และขนมอบในรูปแบบ OEM และ B2B ตั้งแต่การพัฒนาสูตร ปรับรสชาติ ไปจนถึงการผลิตในระดับอุตสาหกรรม ภายใต้มาตรฐานความปลอดภัยอาหารและการควบคุมคุณภาพอย่างเป็นระบบ เพื่อให้ลูกค้าสามารถสร้างแบรนด์ของตนเองได้อย่างมั่นใจ

Royal Sweet provides OEM and B2B bakery and baked goods manufacturing services, covering everything from recipe development and flavor customization to industrial-scale production. Operating under strict food safety standards and systematic quality control, we enable our clients to confidently build and grow their own brands.



### เรามีบริการอะไรบ้าง



## OEM

(Original Equipment Manufacturer)

บริการผลิตเบเกอรี่และขนมอบแบบ OEM ตั้งแต่การพัฒนาสูตร ปรับรสชาติ รูปแบบสินค้า ไปจนถึงการผลิตในระดับโรงงาน

OEM bakery and baked goods manufacturing services, covering recipe development, flavor customization, product design, and full-scale factory production



## B2B

(Business to Business)

บริการผลิตและจัดจำหน่ายเบเกอรี่สำหรับธุรกิจ ร้านเบเกอรี่คาเฟ่ โรงแรมประกอบการด้านอาหาร ด้วยสูตรที่มีความเสถียร คุณภาพสม่ำเสมอ

Bakery manufacturing and distribution services for businesses, including bakeries, cafés, hotels, and food service operators, offering stable recipes and consistent product quality



# Production Process

## ขั้นตอนการรับผลิตเบเกอรี่

การรับผลิตเบเกอรี่ OEM กับ Royal Sweet ดำเนินงานอย่างเป็นระบบ เพื่อให้สินค้าเหมาะกับตลาดและสามารถผลิตได้จริง โดยมีขั้นตอนหลักดังนี้

Royal Sweet's OEM bakery manufacturing process is systematically managed to ensure that each product meets market demands and is fully feasible for commercial production.

ให้คำปรึกษาและวิเคราะห์แนวคิดสินค้า

Product Concept Consultation and Strategic Analysis

พัฒนาสูตรและปรับรสชาติให้เหมาะกับการผลิตจริง

Recipe Development and Flavor Optimization for Mass Production

ทดลองผลิตและประเมินคุณภาพ

Trial Production and Quality Evaluation

ผลิตในระดับโรงงานภายใต้มาตรฐานที่กำหนด

Industrial-Scale Production under Defined Quality Standards

ตรวจสอบคุณภาพก่อนส่งมอบสินค้า

Final Quality Inspection Prior to Product Delivery

## จุดเด่นของบริการเรา / Our Service Strengths



ทีมงานที่มีประสบการณ์และความเชี่ยวชาญในสายการผลิตเบเกอรี่

An experienced and highly skilled team specializing in bakery production



ควบคุมคุณภาพทุกขั้นตอน ตั้งแต่วัตถุดิบ การผลิต ไปจนถึงแพ็คเกจ

Quality control at every stage, from raw materials and production to packaging



ผลิตเบเกอรี่และขนมอบภายใต้มาตรฐานความปลอดภัยอาหาร

Bakery and baked goods manufacturing in compliance with food safety standards



เน้นคุณภาพ รสชาติ และภาพลักษณ์ที่น่าเชื่อถือ

Focused on quality, taste, and a trusted brand image