



Phone

Website

Email

(+84)904 988 999

ThucPham.com

Lienhe@thucpham.com

Experience Vietnam in Every Taste



THUCPHAM.COM LIMITED COMPANY • SINCE 2019

VINACOM – THƯƠNG HIỆU THUỘC NHÀ MÁY THUCPHAM.COM

NHÀ MÁY HIỆN ĐẠI CHUYÊN SẢN XUẤT VÀ CUNG CẤP NGUYÊN LIỆU DẠNG BỘT KHÔ CHO NGÀNH ĐỒ UỐNG VÀ BÁNH KẸO, HOẠT ĐỘNG THEO CÁC TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG QUỐC TẾ ISO 22000:2018 VÀ HACCP, ĐỒNG THỜI ĐĂNG KÝ FDA PHỤC VỤ XUẤT KHẨU.

KHẮNG ĐỊNH UY TÍN BẰNG HƯƠNG VỊ NỔI BẬT VÀ CHẤT LƯỢNG CAO, CÁC SẢN PHẨM CỦA THUCPHAM.COM ĐÃ ĐẠT GIẢI THƯỞNG QUỐC TẾ SUPERIOR TASTE AWARD 2025.

VINACOM – A BRAND OWNED BY THUCPHAM.COM MANUFACTURING FACTORY

A MODERN FACTORY SPECIALIZING IN THE PRODUCTION AND SUPPLY OF DRY INGREDIENTS FOR BEVERAGES AND CONFECTIONERY, OPERATING IN ACCORDANCE WITH INTERNATIONAL QUALITY STANDARDS ISO 22000:2018 AND HACCP, AND REGISTERED WITH THE FDA FOR EXPORT.

DEMONSTRATING ITS STRONG REPUTATION THROUGH OUTSTANDING TASTE AND HIGH QUALITY, THUCPHAM.COM PRODUCTS RECEIVED THE PRESTIGIOUS SUPERIOR TASTE AWARD 2025.



SẢN XUẤT TẠI VIỆT NAM MADE IN VIETNAM

SẢN PHẨM CHẤT LƯỢNG CAO, ĐƯỢC GHI NHẬN BỞI NHIỀU CHỨNG NHẬN QUỐC TẾ VÀ CÁC GIẢI THƯỞNG UY TÍN.

HIGH QUALITY PRODUCT, RECOGNIZED BY MANY INTERNATIONAL CERTIFICATIONS AND PRESTIGIOUS AWARDS.



NHÀ MÁY HIỆN ĐẠI, CÔNG NGHỆ CAO / MODERN HIGH-TECH FACTORY
NHIỀU CHỨNG NHẬN VÀ GIẢI THƯỞNG QUỐC TẾ / NUMEROUS INTERNATIONAL CERTIFICATIONS AND AWARDS
ĐỘI NGŮ R&D CHUYÊN NGHIỆP (OEM & ODM) / PROFESSIONAL R&D TEAM (OEM & ODM)
GIẢI PHÁP KINH DOANH TRỌN GÓI CHO KHÁCH HÀNG / READY-TO-USE BUSINESS SOLUTIONS FOR CUSTOMERS

HELLO!

Kính gửi Quý khách hàng và Đối tác!

Công ty TNHH ThucPham.com chân thành cảm ơn Quý khách hàng và Đối tác đã tin tưởng và đồng hành cùng chúng tôi trong suốt thời gian qua.

Đối với ThucPham.com, tài sản quý giá nhất là niềm tin và sự hợp tác hiệu quả với khách hàng và đối tác. Sự ủng hộ dành cho sản phẩm và dịch vụ của chúng tôi là động lực mạnh mẽ để chúng tôi không ngừng phát triển.

Chúng tôi luôn nỗ lực mang đến những giải pháp tốt nhất và các sản phẩm chất lượng cao, đồng thời hy vọng ThucPham.com sẽ tiếp tục là đối tác tin cậy trên hành trình phát triển và thành công của Quý khách.

Kính chúc Quý khách hàng sức khỏe, hạnh phúc và thịnh vượng!

Trân trọng,
Công ty TNHH ThucPham.com

Dear Customers and Partners,
ThucPham.com Co., Ltd. sincerely thanks you for your trust and support throughout our journey together.

For ThucPham.com, our most valuable asset is the trust and effective cooperation we build with customers and partners. Your support for our products and services is a strong motivation for us to continue developing.

We strive to provide the best solutions and high-quality products, and we hope ThucPham.com will continue to be your trusted partner on the journey toward growth and success.

Wishing you good health, happiness, and prosperity!

Sincerely,
ThucPham.com Co., Ltd.

MỤC LỤC / CONTENTS

- 01 Về ThucPham.com / About ThucPham.com
 - 1.1 Lịch sử hình thành và phát triển
History and Development
 - 1.2 Tâm nhìn và sứ mệnh
Vision and Mission
 - 1.3 Giá trị cốt lõi
Core Values
- 02 Sản phẩm ThucPham.com / ThucPham.com Products
 - 2.1 Dòng bột pha chế đồ uống
Premix Powders for Beverages
 - 2.2 Dòng bột làm kem
Premix Powders for Ice Cream
 - 2.3 Bánh ốc quế
Waffle Cones
 - 2.4 Dòng bột làm món tráng miệng
Premix Powders for Desserts
- 03 Quy trình sản xuất và nhà máy
Production Process and Factory

01

VỀ CÔNG TY THUCPHAM.COM ABOUT THUCPHAM.COM

1.1 LỊCH SỬ HÌNH THÀNH VÀ PHÁT TRIỂN

Với định hướng đưa ngành F&B Việt Nam lên một tầm cao mới, từ năm 2019, ThucPham.com chuyên sản xuất và cung cấp các hỗn hợp bột khô và nguyên liệu thực phẩm chất lượng cao. Chúng tôi cung cấp đa dạng nguyên liệu cho pha chế đồ uống, làm bánh và món tráng miệng, cùng dịch vụ OEM/ODM theo yêu cầu, hỗ trợ các doanh nghiệp F&B, gia đình và khách hàng cá nhân tạo ra những sản phẩm độc đáo.

Chất lượng đạt tiêu chuẩn quốc tế (các sản phẩm được trao Superior Taste Award) và quy trình sản xuất theo tiêu chuẩn ISO, HACCP và đăng ký FDA góp phần bảo đảm hương vị nổi bật và độ tin cậy cao. Hãy lựa chọn ThucPham.com để tối ưu hiệu quả và nâng tầm thương hiệu!

HISTORY AND DEVELOPMENT

With the ambition of taking Vietnam's F&B industry to a new level, since 2019 ThucPham.com has specialized in producing and supplying high-quality dry food mixes and ingredients, while also providing comprehensive solutions. We offer a wide range of ingredients for beverages, baking, and desserts, together with customized OEM/ODM services, helping F&B businesses, families, and individual customers create unique products.

International-level quality (with products recognized by the Superior Taste Award), together with production in accordance with ISO and HACCP standards and FDA registration, contributes to outstanding taste and high reliability. Choose ThucPham.com to optimize efficiency and strengthen your brand!



1.2 TẦM NHÌN VÀ SỨ MỆNH

Với mong muốn đưa hương vị Việt Nam ra thị trường quốc tế, nhà máy không ngừng nghiên cứu và phát triển (R&D) các dòng sản phẩm mới. Chúng tôi hướng tới những tiêu chuẩn chất lượng cao và đáp ứng nhu cầu ngày càng tăng của thị trường, từng bước đưa giá trị, nguồn nguyên liệu đặc trưng và truyền thống ẩm thực Việt Nam đến với người tiêu dùng trên toàn thế giới.

Vinacom – thương hiệu thuộc nhà máy, được xây dựng với sứ mệnh kết nối năng lực sản xuất tiêu chuẩn hóa của Việt Nam với nhu cầu của cả thị trường trong nước và quốc tế.

VISION AND MISSION

With the goal of bringing Vietnamese flavors to the international market, our factory continuously conducts research and development (R&D) of new product lines. We strive to meet high quality standards and the growing needs of the market, gradually bringing Vietnam's unique values, ingredients, and culinary traditions to consumers around the world.

Vinacom – a brand owned by the factory – was created with the mission of connecting Vietnam's standardized manufacturing capabilities with demand in both domestic and international markets.

CHÚNG TÔI KHÔNG CHỈ CUNG CẤP SẢN PHẨM,
CHÚNG TÔI CUNG CẤP CÁC GIẢI PHÁP F&B THEO ĐỊNH HƯỚNG KINH DOANH CỦA BẠN.
WE DO NOT SIMPLY PROVIDE PRODUCTS;
WE PROVIDE BUSINESS-ORIENTED F&B SOLUTIONS FOR YOUR NEEDS.

«NGHĨ THỰC PHẨM, CHỌN CHÚNG TÔI»
«THINK FOOD, CHOOSE US»



1.3 GIÁ TRỊ CỐT LÕI

01

Chất lượng vượt trội và an toàn

Chúng tôi hướng tới cung cấp các hỗn hợp bột thực phẩm không chỉ có hương vị tinh tế (được ghi nhận bởi Superior Taste Award), mà còn bảo đảm an toàn thực phẩm nhờ hệ thống kiểm soát nghiêm ngặt và quy trình sản xuất phù hợp với các tiêu chuẩn quốc tế (ISO 22000:2018, HACCP, FDA). Chất lượng và an toàn là nền tảng của mọi sản phẩm chúng tôi tạo ra.

02

Định hướng khách hàng và giải pháp tối ưu

Chúng tôi lắng nghe kỹ nhu cầu và bài toán của khách hàng trong lĩnh vực F&B, cung cấp không chỉ sản phẩm mà còn các giải pháp trọn gói (bao gồm dịch vụ OEM/ODM linh hoạt). Điều này giúp giảm chi phí, tối ưu quy trình và nâng cao hiệu quả kinh doanh. Thành công của khách hàng là thành công của chúng tôi.

03

Tin cậy và trách nhiệm

Chúng tôi xây dựng mối quan hệ lâu dài với khách hàng và đối tác dựa trên niềm tin, minh bạch và tinh thần trách nhiệm cao. Chúng tôi nghiêm túc thực hiện các cam kết về chất lượng sản phẩm, thời gian giao hàng và hỗ trợ dịch vụ.



1.3 CORE VALUES

01

Outstanding quality and safety

We strive to provide dry food mixes that offer not only refined taste (recognized by the Superior Taste Award), but also food safety through strict control systems and production processes aligned with international standards (ISO 22000:2018, HACCP, FDA). Quality and safety are the foundation of every product we create.

02

Customer focus and optimal solutions

We carefully listen to the needs and business challenges of customers in the F&B sector, offering not only products but also comprehensive solutions, including flexible OEM/ODM services. This helps reduce costs, optimize processes, and improve business efficiency. Our customers' success is our success.

03

Reliability and responsibility

We build long-term relationships with customers and partners based on trust, transparency, and a strong sense of responsibility. We are committed to product quality, delivery timelines, and service support.

02

SẢN PHẨM THUCPHAM.COM
THUCPHAM.COM PRODUCTS

02 SẢN PHẨM THUCPHAM.COM / THUCPHAM.COM PRODUCTS

2.1 DÒNG BỘT PHA CHẾ ĐỒ UỐNG / PREMIX POWDERS FOR BEVERAGES



Bột pha trà sữa hòa tan vị Ô Long ThucPham.com
Đạt giải thưởng quốc tế danh giá Superior Taste Award 2 sao,
ghi nhận hương vị cao cấp và chất lượng quốc tế.

ThucPham.com Oolong Milk Tea Instant Powder
Awarded the prestigious 2-Star Superior Taste Award,
recognizing its premium taste and international-level quality.



BỘT TRÀ SỮA OLONG 3in1

Sản phẩm chủ lực tạo nên tên tuổi ThucPham.com
Niềm tự hào mà bạn nên thử!

3-IN-1 MILK TEA MIX

The flagship product that built the ThucPham.com name
A product we are proud to recommend!



Bột trà sữa hòa tan 3 trong 1 - Hương vị Việt Nam — thưởng thức dù bất cứ nơi đâu!

Thưởng thức trà sữa cao cấp ngay tại nhà chỉ với vài bước đơn giản.
Bột 3 trong 1 có công thức cân bằng hoàn hảo, kết hợp vị trà đậm đà, hơi chất với kết cấu sữa
mềm mịn. Chỉ cần hòa tan hỗn hợp trong nước nóng, thêm đường hoặc đá tùy khẩu vị — bạn
đã có ngay ly trà sữa thơm ngon.
Phù hợp cho cả pha chế tại nhà và HoReCa / pha chế số lượng lớn tại các cơ sở kinh doanh:
tiết kiệm thời gian, tối ưu chi phí và duy trì hương vị ổn định. Giải pháp lý tưởng cho người yêu
trà sữa và các mô hình F&B hiện đại.

QUY CÁCH ĐÓNG GÓI

FMCG (Bán lẻ) — dành cho cá nhân: Gói 100 g và hộp 250 g
B2B — dành cho HoReCa và doanh nghiệp F&B: Gói chuyên nghiệp 1 kg

3-in-1 Instant Milk Tea Powder - Vietnam's flavor — whenever you want it!

Enjoy premium milk tea at home in just a few simple steps.
The 3-in-1 powder features a well-balanced formula combining a rich, pleasantly astringent tea
taste with a smooth, creamy texture. Simply dissolve the mix in hot water, then add sugar or
ice to taste — your delicious milk tea is ready.
Suitable for both home preparation and HoReCa / high-volume preparation in food-service
establishments: saving time, optimizing costs, and delivering consistent flavor. An ideal
solution for milk tea lovers and modern F&B projects.

PACKAGING FORMATS

FMCG (Retail) — for individual consumption: 100 g sachets and 250 g boxes
B2B — for HoReCa and F&B businesses: professional 1 kg bags



BỘT CHOCOLATE

Hòa tan nhanh và không vón cục. Độ mịn cao giúp pha chế nhanh chóng các loại đồ uống và món bánh thơm ngon. Hương cacao đậm đà, hậu vị dễ chịu kéo dài, vị đắng nhẹ cân bằng, không có vị chua — là lựa chọn lý tưởng cho nhiều công thức. Phù hợp cho chocolate nóng và lạnh, làm bánh, smoothie, frappe và trang trí món tráng miệng. Mang đến trải nghiệm chocolate khó quên.

CHOCOLATE POWDER

Dissolves quickly without clumping. Its fine texture makes it easy to prepare delicious beverages and baked goods quickly. Rich cocoa flavor, a pleasant lingering finish, and a balanced light chocolate bitterness without sour notes — ideal for a wide range of recipes. Perfect for hot and iced chocolate, baking, smoothies, frappes, and dessert decoration. A memorable chocolate experience.



KEM THỰC VẬT DẠNG BỘT

Làm nổi bật hương thơm tự nhiên của trà, tạo độ đậm đà và hương vị nổi bật. Trà sữa của bạn sẽ trở nên béo hơn và cân bằng hơn. Tạo kết cấu kem mịn như lụa, tăng độ hấp dẫn và mang lại vị béo nhẹ cho các món tráng miệng như chè, kem, pudding... Dễ hòa tan, duy trì ổn định trong cả đồ uống nóng và lạnh.

NON-DAIRY CREAMER POWDER

Enhances the natural aroma of tea, adding richness and a more pronounced flavor. Your milk tea becomes creamier and more balanced. Creates a silky, creamy texture and adds a gentle creamy taste to desserts such as Vietnamese sweet soups, ice cream, and pudding. Easy to dissolve and stable in both hot and cold beverages.



抹茶ラテ

Trải nghiệm ẩm thực thú vị, chinh phục ngay từ ngụm đầu tiên! Kết cấu sữa mềm mịn hòa quyện với hương vị trà matcha cao cấp tươi mới, tinh tế và sâu. Công thức “tất cả trong một” — hòa tan nhanh trong nước nóng, giúp pha một ly matcha latte hoàn hảo chỉ trong vài giây. Hương vị tinh tế đánh thức mọi giác quan!

A delightful indulgence that wins you over from the first sip! A smooth, creamy milk texture harmonizes with the fresh, refined, and deep flavor of premium green tea. An “all-in-one” formula — instantly dissolves in hot water, allowing you to prepare a perfect matcha latte in seconds. A refined taste that awakens the senses!



QUY CÁCH / BAO BÌ
FMCG 100 g và hộp 250 g
Gói chuyên nghiệp 1 kg

PACKAGING FORMAT
FMCG100 g sachet and 250 g box
Professional 1 kg bag

BỘT MATCHA LATTE HÒA TAN
INSTANT MATCHA LATTE POWDER



BỘT KOMBUCHA VỊ HOA QUẢ

Bột Kombucha vị hoa quả Vinacom là sự kết hợp đột phá giữa nghệ thuật lên men trà truyền thống và công nghệ sấy phun hiện đại. Sản phẩm mang đến giải pháp đồ uống tiện lợi, phù hợp với lối sống năng động.

Được làm từ cô đặc trà Kombucha lên men, sản phẩm kết hợp hương vị và mùi thơm của các loại trái cây nhiệt đới, mang đến vị chua ngọt tự nhiên, tươi mát và sảng khoái.

Nhờ dạng bột hòa tan nhanh và bao bì nhỏ gọn, Bột Kombucha Vinacom là lựa chọn tiện lợi để sử dụng mọi lúc, mọi nơi.

QUY CÁCH FMCG: Hộp 10 gói × 5 g

KOMBUCHA FRUIT POWDER

Vinacom Kombucha Fruit Powder is an innovative combination of traditional tea fermentation and modern spray-drying technology. It offers a convenient beverage solution suited to an active lifestyle.

Made from fermented kombucha tea concentrate, the product combines the taste and aroma of tropical fruits, delivering a pleasant natural sweet-and-sour freshness and refreshing character.

Thanks to its quick-dissolving powder format and compact packaging, Vinacom Kombucha Fruit Powder is a convenient choice for enjoying a beverage anytime, anywhere.

FMCG FORMAT: Box of 10 sachets × 5 g



Trộn hỗn hợp với sữa lạnh
Mix the powder with cold milk



Đánh trong 5 phút
Whip for 5 minutes

BỘT KEM TOPPING TOPPING CREAM PREMIX POWDER

Chỉ với 5 phút đánh cùng sữa lạnh, hỗn hợp All-in-One bột topping cream tạo thành lớp kem bông mềm, mịn và ổn định. Giải pháp lý tưởng để trang trí đồ uống và món tráng miệng.

Giải pháp tiện lợi và thiết thực cho quán cà phê, trà sữa, tiệm bánh và các cơ sở HoReCa. Sản phẩm đơn giản hóa quy trình pha chế, tạo kết cấu ổn định và hương vị đồng nhất trong mỗi lần sử dụng.

ƯU ĐIỂM NỔI BẬT

- Dễ đánh bông với sữa lạnh chỉ trong 5 phút.
- Kết cấu mịn, ổn định, dễ tạo hình và trang trí đồ uống, món tráng miệng và bánh.
- Tan chậm, giữ form tốt — phù hợp cho cả đồ uống và sản phẩm bánh.
- Dùng làm topping cho trà sữa, cà phê, matcha, chocolate, frappe và các công thức F&B khác.

In just 5 minutes of whipping with cold milk, All-in-One Topping Cream Powder transforms into a soft, smooth, and stable cream foam. An ideal solution for decorating beverages and desserts. A convenient and practical solution for cafés, tea shops, bakeries, and HoReCa establishments. The product simplifies preparation while delivering consistent texture and flavor every time.

KEY BENEFITS

- Easy to whip with cold milk in just 5 minutes.
- Silky, stable texture that is easy to shape and use for decorating beverages, desserts, and baked goods.
- Slow-melting and excellent shape retention — ideal for both beverages and confectionery products.
- Suitable as a topping for bubble tea, coffee, matcha, chocolate beverages, frappes, and other F&B recipes.



Muối biển: vị mặn nhẹ, độ béo cân bằng, phù hợp với nhiều loại đồ uống.

Kem trứng: hương kem trứng đậm đà, tạo vị hấp dẫn cho đồ uống.

Kem phô mai / Vị phô mai: hương thơm nổi bật và vị phô mai đậm đà, lý tưởng cho các công thức cần topping phô mai.

Sea Salt: a light salty note with balanced creaminess, suitable for most beverages.

Egg Cream: rich creamy-egg aroma that gives beverages a distinctive, appetizing flavor.

Cheese Cream: pronounced aroma and rich cheese taste, ideal for recipes requiring a cheese topping.

ĐÓNG GÓI: • Bán lẻ / FMCG: Gói 100 g • HoReCa / B2B: Gói chuyên nghiệp 1 kg

PACKAGING: • Retail / FMCG: 100 g bag • HoReCa / B2B: Professional 1 kg bag

BỘT WHIPPING KHÔNG ĐƯỜNG VINACOM

UNSWEETENED WHIPPING CREAM POWDER



Bột kem whipping không đường Vinacom là giải pháp thay thế linh hoạt cho kem tươi dạng lỏng, phù hợp với barista và thợ làm bánh chuyên nghiệp.

Điều chỉnh độ ngọt (0% đường): Nền kem không đường giúp dễ dàng điều chỉnh độ ngọt theo từng công thức.
Đánh nhanh – giữ form tốt: Chỉ cần trộn với sữa tươi lạnh và đánh bông. Kem giữ form tốt, lâu tan và phù hợp để trang trí bánh, không bắt buộc phải bảo quản trong tủ lạnh.
Tiết kiệm chi phí và dễ bảo quản: Dạng bột giúp giảm hao hụt và rủi ro phải bỏ sản phẩm sau khi mở, từ đó tối ưu chi phí nguyên liệu.
Hương vị tự nhiên, thơm ngon: Kết cấu mềm mịn, độ béo vừa phải và hương thơm dịu nhẹ, hài hòa với nhiều món ăn và đồ uống.

KEM WHIPPING KHÔNG ĐƯỜNG VINACOM - Giải pháp tiện lợi cho phủ bánh và pha chế đồ uống

ĐÓNG GÓI

- Bán lẻ / FMCG: Gói 100 g
- HoReCa / B2B: Gói chuyên nghiệp 1 kg



Trộn hỗn hợp với sữa lạnh
Mix the powder with cold milk



Đánh trong 5 phút
Whip for 5 minutes



Unsweetened whipping cream powder is a flexible alternative to liquid whipped cream, designed for professional baristas and pastry chefs.

Adjustable sweetness (0% sugar): The sugar-free cream base allows you to easily adjust sweetness according to any recipe.

Quick whipping – excellent shape stability: Simply mix with fresh cold milk and whip. The cream holds its shape well, melts slowly, and is ideal for decorating confectionery without requiring mandatory refrigeration.

Cost-efficient and easy to store: The powder format minimizes product loss and the risk of discarding product after opening, helping optimize ingredient costs.

Natural, rich taste: A smooth texture, moderate creaminess, and pleasant delicate aroma without excessive sweetness complement a wide range of foods and beverages.

UNSWEETENED WHIPPING CREAM POWDER - A convenient solution for cake decoration and beverage preparation

PACKAGING

- Retail / FMCG: 100 g bag
- HoReCa / B2B: Professional 1 kg bag

02

SẢN PHẨM THUCPHAM.COM / THUCPHAM.COM PRODUCTS

2.2 BỘT LÀM KEM TƯƠI / SOFT-SERVE ICE CREAM MIX



Hòa tan 1 gói hỗn hợp bột kem mềm trong 2,5 lít nước (nhiệt độ khoảng 60°C).
Dissolve 1 pack of soft-serve ice cream mix in 2.5 liters of water (approximately 60°C).



CÔNG THỨC ĐẶC BIỆT: Hương vị sẽ đậm đà hơn nếu thêm 200 ml sữa tươi tiệt trùng không đường (tùy chọn).
SPECIAL RECIPE: The flavor will be richer if you add 200 ml of unsweetened pasteurized milk (optional).



Sau khi hỗn hợp tan hoàn toàn, cho vào tủ lạnh 30 phút, sau đó đổ vào máy làm kem. Bảo quản hỗn hợp đã pha trong tủ lạnh cho đến khi sử dụng.
After the mix has completely dissolved, refrigerate it for 30 minutes, then pour it into the soft-serve ice cream machine. Keep the prepared mix refrigerated until use.



Cài đặt chế độ làm kem trên máy và chờ kem tươi thành phẩm.
Set the ice cream mode on the machine and wait until the soft-serve ice cream is ready.

DÒNG SẢN PHẨM DÀNH CHO:
MÁY LÀM KEM CHUYÊN NGHIỆP
MÁY LÀM KEM GIA ĐÌNH

PRODUCT RANGE DESIGNED FOR:
COMMERCIAL ICE CREAM MACHINES
HOME ICE CREAM MAKERS

BỘT LÀM KEM TƯƠI THUCPHAM.COM

Kết cấu mềm mịn, mượt mà. Tan trong miệng, đồng nhất, không tạo tinh thể đá — phù hợp với các loại máy làm kem tươi chuyên nghiệp.

Hương vị cao cấp. Độ ngọt tự nhiên vừa phải, không sử dụng chất tạo ngọt nhân tạo; hương vị kem tinh tế nhờ các nguyên liệu chất lượng cao nhập khẩu từ Úc, Mỹ...

Tiện lợi tối đa. Công thức “All-in-One” giúp pha chế nhanh chóng và dễ dàng, bảo đảm chất lượng ổn định ở mọi thời điểm và địa điểm.

Lựa chọn hỗn hợp bột kem ThucPham.com — sự kết hợp lý tưởng giữa tiện lợi và hương vị nổi bật!

THUCPHAM.COM SOFT SERVE ICE CREAM PREMIX

Perfectly soft and silky texture. Smooth, melts in the mouth, and free from ice crystals — ideal for professional soft-serve machines.

Premium taste. Naturally moderate sweetness without artificial sweeteners, with a refined creamy taste from high-quality ingredients imported from Australia, the USA, and other markets.

Maximum convenience. The “All-in-One” formula makes preparation quick and easy while ensuring consistent quality anytime and anywhere.

Choose ThucPham.com ice cream mix — an ideal combination of convenience and outstanding taste!

30+

HƯƠNG VỊ THƠM NGON

FLAVOURS

2.3 ỐC QUẾ / WAFFLE CONE



BÁNH ỐC QUẾ GIÒN

Độ giòn hoàn hảo — hấp dẫn ngay từ lần thưởng thức đầu tiên!

Bánh ốc quế ThucPham.com có lớp vỏ giòn lý tưởng, tan nhẹ trong miệng phù hợp với các món kem.

CRISPY WAFFLE CONES

Perfect crunch — irresistible from the very first bite!

ThucPham.com waffle cones have an ideally crisp shell that gently melts in the mouth perfect for ice cream.



Dùng máy đánh trứng hoặc phới trộn
Works with a regular mixer

BỘT LÀM KEM VIÊN ICE CREAM MIX

Công thức **“tất cả trong một”** giúp tạo ra kem mềm, mịn với hương vị lý tưởng chỉ sau 5 phút đánh bằng máy đánh trứng và sau đó đông lạnh.

Tiện lợi tối đa — không cần các bước chuẩn bị phức tạp, không yêu cầu thiết bị chuyên dụng.

Chất lượng ổn định — mang đến kết cấu mịn và hương vị thơm ngon.

The **“all-in-one”** formula creates soft, smooth ice cream with ideal flavor after just 5 minutes of whipping with a regular mixer, followed by freezing.

Maximum convenience — no complicated preparation steps and no special equipment required.

Consistent quality — delivers a smooth texture and rich taste.

HƯỚNG DẪN / PREPARATION



Trộn 100 g bột với 115 ml nước lạnh và 115 ml sữa tươi lạnh không đường, thêm khoảng 10–20 g đường (điều chỉnh theo khẩu vị).
Mix 100 g of powder with 115 ml of cold water and 115 ml of cold unsweetened fresh milk. Add approximately 10–20 g of sugar, adjusting to taste.



Dùng máy trộn công suất cao: đánh 1 phút ở tốc độ thấp, sau đó 2–3 phút ở tốc độ cao cho đến khi hỗn hợp đặc, bông và xốp. 100 g hỗn hợp cho khoảng 800 ml kem thành phẩm.
Use a high-power mixer: whip for 1 minute at low speed, then 2–3 minutes at high speed until the mixture becomes thick, fluffy, and airy. 100 g of mix produces approximately 800 ml of finished ice cream.



Cho hỗn hợp vào ngăn đông đến khi đông hoàn toàn (khoảng 8–10 giờ), sau đó sản phẩm sẵn sàng sử dụng.
Place the mixture in the freezer until completely frozen (approximately 8–10 hours), then it is ready to serve.



BỘT LÀM TÀU HŨ/ TÀO PHỞ - Hương vị Việt Nam chinh phục thế giới!
Tự hào giới thiệu hỗn hợp bột làm tàu hũ/ tào phớ đầu tiên của Việt Nam đạt giải thưởng quốc tế Superior Taste Award – minh chứng nổi bật cho chất lượng cao và hương vị vượt trội.

SOY PUDDING PREMIX POWDER - A Vietnamese flavor winning hearts around the world!
We proudly introduce Vietnam's first soy pudding mix to receive the international Superior Taste Award – a strong recognition of its high quality and outstanding taste.

BỘT LÀM TÀU HŨ/ TÀO PHỞ SOY PUDDING PREMIX POWDER



Trộn kỹ 100 g bột với 1.000 ml nước và 30–50 g đường tùy độ ngọt.
Thoroughly mix 100 g of powder with 1,000 ml of water and 30–50 g of sugar, depending on desired sweetness.



Đun ở lửa vừa, khuấy đều liên tục đến khi hỗn hợp tan hoàn toàn. Khi hỗn hợp sôi, giảm lửa và tiếp tục khuấy 2–3 phút rồi tắt bếp.
Cook over medium heat, stirring continuously and evenly until the mix is fully dissolved. Once it boils, reduce the heat and continue stirring for 2–3 minutes, then remove from the stove.



Để hỗn hợp nguội khoảng 30 phút, sau đó rót vào khuôn hoặc cốc. Đặt trong tủ lạnh 3–4 giờ đến khi đông hoàn toàn.
Let the mixture cool for approximately 30 minutes, then pour into molds or cups. Refrigerate for 3–4 hours until fully set.



Cảm nhận sự khác biệt rõ rệt nhờ hương thơm phong phú và vị béo đậm đà. Mỗi thìa tàu hũ mềm mịn, tan ngay trong miệng, để lại hậu vị béo đặc trưng và sảng khoái. Dễ dàng sáng tạo món ăn! Có thể dùng tàu hũ như món tráng miệng, cắt thành khối làm topping cho đồ uống hoặc thưởng thức theo cách truyền thống như tàu hũ mềm. Kết hợp với trân châu đen, đậu đỏ, nước cốt dừa hoặc siro gừng để tạo món tráng miệng theo sở thích.

Discover a natural soy flavor with a perfectly delicate, melt-in-the-mouth texture and twice the creamy, nutty aroma! Each spoonful is silky and tender, melting in the mouth and leaving a refreshing, characteristic creamy finish. Easy to customize! Serve the pudding as a standalone refreshing dessert, cut it into cubes as a beverage topping, or serve it traditionally as soft tofu pudding. Pair it with black pearls in cane syrup, red beans, coconut milk, or ginger syrup to create your own dessert.



BỘT MAX PUDDING 6 TRONG 1 MAX PUDDING POWDER 6 IN 1

Chỉ một gói thay thế nhiều nguyên liệu phức tạp! Max Pudding 6 trong 1 mang đến hương vị tuyệt vời và kết cấu hoàn hảo — từ topping nhanh đến flan truyền thống và panna cotta.

Giải pháp thông minh giúp giảm lượng nguyên liệu tồn kho, tiết kiệm chi phí và tối ưu thời gian chuẩn bị. Mang đến sự hài lòng cho khách hàng và lợi nhuận ổn định cho cơ sở kinh doanh!

One package replaces multiple complicated ingredients! Max Pudding 6-in-1 delivers excellent taste and an ideal texture — from quick toppings to classic flan and panna cotta.

A smart solution for reducing inventory, saving costs, and optimizing preparation time. Delight your customers while maintaining stable profitability for your business!



Trộn bột pudding với khoảng 600g đường (tùy khẩu vị).
Mix the pudding powder with approximately 600 g of sugar, according to taste.



Cho hỗn hợp vào nước lạnh hoặc sữa.
Đun ở lửa vừa, khuấy liên tục cho đến khi tan hoàn toàn và sôi.
Add the mixture to cold water or milk.
Cook over medium heat, stirring continuously until completely dissolved and boiling.



Để nguội một chút, lọc qua rây và rót vào khuôn.
Cho vào tủ lạnh đến khi đông hoàn toàn.
Cool slightly, strain through a sieve, and pour into molds.
Refrigerate until fully set.



SẢN PHẨM TẠO XU HƯỚNG



100 g hỗn hợp + 300 ml nước +
100 ml sữa tươi không đường.
100 g mix + 300 ml water + 100
ml unsweetened fresh milk.



Đun ở lửa vừa. Sôi tắt
bếp ngay.
Cook over medium heat.
After boiling remove
from the stove.



Làm lạnh trong tủ lạnh
6-8 giờ đến khi đông.
Refrigerate for 6-8
hours until fully set.

BỘT LÀM FLAN KEM TRỨNG / EGG CUSTARD

Kết cấu mềm mịn hoàn hảo, hương vị béo ngậy từ sữa và trứng!
Mang hương vị món tráng miệng tinh tế vào gia đình hoặc thực đơn của
cơ sở kinh doanh với hỗn hợp làm flan tiện lợi. Chỉ trong vài phút, với
công thức tất cả trong một, bạn có thể tạo ra món flan tan trong miệng
với hương vị sữa và trứng dịu nhẹ.

ĐA DẠNG CÁCH CHẾ BIẾN

Phiên bản cổ điển — hương kem tinh tế và độ ngọt vừa phải.
Khò nhẹ lớp đường trên bề mặt để tạo món crème brûlée kiểu Pháp.
Giải pháp lý tưởng cho gia đình, nhà hàng và quán cà phê muốn rút ngắn
thời gian chế biến mà vẫn duy trì chất lượng món tráng miệng cao cấp.

EGG CUSTARD FLAN PREMIX POWDER

Perfectly delicate texture with a rich, creamy egg flavor! Bring refined
dessert flavors to your home or business menu with this convenient flan
mix. In just a few minutes, the all-in-one formula creates a delicate,
melt-in-the-mouth flan with a gentle creamy-egg taste.

VERSATILE PREPARATION

Classic version — refined creamy aroma and pleasant moderate
sweetness. Lightly torch the sugar topping to create an elegant
French-style crème brûlée.

An ideal solution for homes, restaurants, and cafés looking to shorten

“



Hòa tan 100 g hỗn hợp trong
800 ml sữa tươi không đường.
Dissolve 100 g of mix in 800
ml of unsweetened fresh milk.



Đun ở lửa vừa. Sôi tắt
bếp ngay.
Cook over medium heat.
After boiling remove
from the stove.



Làm lạnh trong tủ lạnh
6-8 giờ đến khi đông.
Refrigerate for 6-8
hours until fully set.



PANNA COTTA

Tiện lợi tối đa và hương vị như nhà hàng. Mang đến cho khách hàng
những món tráng miệng chất lượng cao và vô vàn lựa chọn cho thực
đơn!

PANNA COTTA

Maximum convenience with restaurant-style taste. Give your guests
high-quality desserts and endless variety for your menu!

TRENDING PRODUCTS



03 QUY TRÌNH SẢN XUẤT VÀ NHÀ MÁY PRODUCTION PROCESS AND FACTORY

Sở hữu nhà máy quy mô lớn với các dây chuyền sản xuất tự động tiên tiến, công suất 1.000 tấn nguyên liệu dạng bột mỗi tháng, cùng hệ thống kho hiện đại, **Công ty TNHH ThucPham.com** khẳng định năng lực sản xuất vượt trội.

Chúng tôi bảo đảm chất lượng sản phẩm nhờ hệ thống kiểm soát chất lượng nghiêm ngặt, được hỗ trợ bởi các chứng nhận quốc tế như **ISO, HACCP và FDA**. Điều này giúp sản phẩm không chỉ đáp ứng các tiêu chuẩn nội bộ cao mà còn sẵn sàng cung cấp cho các thị trường xuất khẩu.

Cơ sở hạ tầng quy mô và các chứng nhận quốc tế là minh chứng cho cam kết về chất lượng và là nền tảng vững chắc cho sự hợp tác lâu dài, bền vững với các đối tác.

With a large-scale factory equipped with advanced automated production lines capable of producing 1,000 tons of powdered ingredients per month, together with a modern warehouse system, **ThucPham.com Co., Ltd.** demonstrates strong manufacturing capabilities.

We ensure product quality through a strict quality-control system supported by international certifications such as **ISO, HACCP, and FDA**. This enables our products not only to meet high internal standards but also to be ready for supply to export markets.

Our substantial infrastructure and international certifications demonstrate our commitment to quality and provide a strong foundation for long-term, sustainable cooperation with partners.



ISO 22000:2018 CERTIFIED
Certificate Registration No.: 2021-FSMS-21012



HACCP CERTIFIED
Certificate Registration No.: 2025-HACCP-21012

