

## Cendolah ke Jeddah

Suliati Asri

[suliati@hmetro.com.my](mailto:suliati@hmetro.com.my)



CENDOLAH dijual pada harga RM4.90 sepeket.

Kuala Lumpur: Asia Innovative F&B Sdn Bhd pelancaran produk baharu Cendolah, minuman cendol sedia diminum pertama di negara ini.

Pengasas Asia Innovative F&B Sdn Bhd, Vathumalaai Sooratanam @ Malai berkata, idea di sebalik Cendolah adalah untuk menjadikan cendol sebagai minuman mudah dicapai iaitu dengan mendapatkannya di atas rak pameran.

Menurutnya, penggunaan teknologi makanan dan inovasi membolehkan pihaknya mereplika rasa cendol asli, sekali gus membawa pengguna kepada pengalaman kali terakhir mengunjungi penjual cendol di kawasan kejiranan tempatan.

"Dengan kolaborasi bersama rakan kongsi iaitu Tateyama Japan Food Industries, maka terhasillah produk ini. Teknologi digunakan juga membolehkan Cendolah mempunyai jangka hayat guna selama dua tahun.

"Ia juga dihasilkan menggunakan bahan utama iaitu sirap karamel santan, kacang merah dan jeli tepung beras hijau.

"Resipi ini juga dikembangkan menggunakan kandungan gula seimbang, karbohidrat dan protein yang bertepatan, sekali gus menjadi minuman kegemaran tempatan lebih sihat," katanya.

Sebagai syarikat perusahaan kecil sederhana (PKS) yang bercita-cita menerajui produk tempatan di peringkat antarabangsa, Malai berkata, impian Cendolah hanya dicapai dengan sokongan padu pelbagai agensi kerajaan.

"Impian besar kami adalah meneraju produk buatan tempatan ini di pasaran global dan kami mula mencorak langkah ke arah itu.

"Kini, Cendolah memasuki pasaran Jeddah, Arab Saudi dan akan diikuti Australia dan Amerika Syarikat. Kami juga bangga kerana Cendolah diiktiraf dengan pensijilan halal, HACCP dan MeSTI," katanya.

Selain cendol asli, pihaknya juga mengeluarkan perisa cendol lain iaitu cendol pulut, jagung serta durian dan menjangkakan keempat-empat produk itu dapat dihasilkan akhir tahun ini.

Dengan harga runcit serendah RM4.90 sepeket, Cendolah kini boleh dibeli secara dalam talian melalui Shopee dan juga di rangkaian pasar raya terkemuka, Mydin.

**Disiarkan pada: April 12, 2021 @ 7:10am**