DOUBLEDAY

Emotional Powdered Mixes & Purup

High Quality 명품 음료 베이스

# 더블데이

'더블데이'는 하나의 파우더로 라떼 및 프라페를 모두 제조할수 있는
범용 파우더를 국내 최초로 개발하여 출시 하였으며,
기존 요거트 파우더에 다양한 과즙 분말을 접목시킨 칼라(color) 컨셉의
'패션 요거트' 파우더 시리즈를 국내시장에 최초로 런칭했습니다.

# 더블데이의 가치와 철학

THE VALUES AND PHILOSOPHY OF DOUBLEDAY

**'더블데이'는 항상 고객의 안전과 건강을 최우선으로 생각하며,
최상의 원료를 사용하여 제품을 제조하고 있습니다.**

더블데이는 안전성과 품질에 대한 확신이 있는 제품을 고객에게 제공하기 위해
**중국산 원료를 일체 사용하지 않는 것**을 자부합니다.

중국에서 제공되는 원료 중 일부는
불법적으로 또는 비위생적으로 처리되거나 오염되었다는 보도가 있으며,
그 결과 중국산 원료를 사용하는 일부 제품들은 불안전한 경우가 많아지고 있습니다.

'더블데이'는 이러한 위험성을 배제하고자 2008년 브랜드 런칭시 부터 현재까지
중국산 원료를 일체 사용하지 않고 있으며,
안전하고 신뢰성 있는 국내 및 검증된 수입산 원료만을 사용하고 있습니다.

'더블데이'는 원료 산지에서 부터 공급자까지
각 단계에서 엄격한 검사를 거쳐 최상의 품질을 유지하고 있습니다.
모든 원료는 생산 및 유통 단계의 추적이 가능한 원료로 한정되며,
이는 고객들이 저희 제품을 안심하고 섭취할 수 있도록 보장하고 있습니다.

'더블데이'는 앞으로도 고객의 건강과 안전을 최우선으로 생각하며,
항상 고객에게 최고의 제품을 제공하기 위해 노력하겠습니다.

**더블데이(DOUBLEDAY) 제품을 구입하시면 제품 한개당 100원의 후원금이 적립되어
유니세프(unicef)를 통해 세계 어린이 구호에 사용됩니다.**

DOUBLEDAY

# DOUBLEDAY

## Emotional Powdered Mixes & Toppings

| CATEGORY | NO. | PRODUCT | Quantity | (ea/box) |
|---|---|---|---|---|
| 초코(카카오) 파우더류 | 1 | 카카오 온리원(핫초코) | 0.65kg/ea | 8 |
| | 2 | 카카오 다크 홀릭 | 0.8kg/ea | 10 |
| | 3 | 쇼콜라 티라미수 | 0.8kg/ea | 8 |
| | 4 | 민트 초코 | 0.8kg/ea | 10 |
| 카라멜/ 토피넛 파우더류 | 5 | 카라멜 브라우니 | 0.8kg/ea | 8 |
| | 6 | 토피넛 카라멜 | 0.8kg/ea | 8 |
| | 7 | 애플 카라멜 | 0.8kg/ea | 8 |
| 바닐라 파우더류 | 8 | 바닐라 후레쉬 | 0.8kg/ea | 8 |
| | 9 | 레드 벨벳 바닐라 | 0.8kg/ea | 8 |
| 차(녹차,홍차) 파우더 | 10 | 리치 그린티 | 0.8kg/ea | 8 |
| | 11 | 더블 로얄 밀크티 | 0.8kg/ea | 8 |
| | 12 | 진저 레몬 밀크티 | 0.8kg/ea | 8 |
| | 13 | 피치 코코넛 밀크티 | 0.8kg/ea | 8 |
| 요거트 파우더 / 과일 파우더류 | 14 | 화이트 패션 요거트(플레인) | 0.8kg/ea | 10 |
| | 15 | 블루 패션 요거트(블루베리) | 0.8kg/ea | 10 |
| | 16 | 레드 패션 요거트(딸기) | 0.8kg/ea | 10 |
| | 17 | 옐로우 패션 요거트(복숭아) | 0.8kg/ea | 10 |
| | 18 | 그릭 요거트 플레인 | 0.8kg/ea | 10 |
| | 19 | 스위티 바나나 | 0.8kg/ea | 10 |
| | 20 | 스위티 메론 | 0.8kg/ea | 10 |
| | 21 | 로즈향 스트로베리 | 0.8kg/ea | 10 |
| 시그니쳐 파우더류 (고구마, 밤, 기타) | 22 | 리치 고구마 라떼 | 0.8kg/ea | 10 |
| | 23 | 황치즈 라떼 | 0.8kg/ea | 10 |
| | 24 | 밤밤 라떼(체스트넛) | 0.8kg/ea | 8 |
| | 25 | 메이플 츄러스 라떼 | 0.8kg/ea | 10 |
| 토핑,시리얼류 | 26 | 초코 쿠키 시리얼 | 0.5kg/ea | 10 |
| | 27 | 세미 스위트 코코아 칩스 | 1kg/ea | 10 |
| 과일 베이스(농축액) / 시럽 | 28 | 자몽 퓨럽 | 1.2kg/ea | 10 |
| | 29 | 청포도 퓨럽 | 1.2kg/ea | 10 |
| | 30 | 복숭아 퓨럽 | 1.2kg/ea | 10 |
| | 31 | 자두 퓨럽 | 1.2kg/ea | 10 |
| | 32 | 유자레몬 퓨럽 | 1.2kg/ea | 10 |
| | 33 | 딸기라즈베리 퓨럽 | 1.2kg/ea | 10 |
| | 34 | 머스코바도 흑당 시럽 | 1.2kg/ea | 10 |

# 카카오 온리원(Cacao Only One)

- 리얼초콜릿 자체를 분말화한 쵸콜릿 flake로서 풍부하고 진한 코코아의 깊은 맛을 오랫동안 음미할 수 있으며, 끝맛이 부드러운 프리미엄 핫초코용 파우더 제품. (코코아함량 20%)
- 음료 제조시 우유와 물에 대한 용해성이 뛰어나고 음용시 구용성(부드러운 식감)이 탁월함
- 코코아맛과 당도 등이 최적으로 조합되었으며, 텁텁하지 않으며 풍미가 뛰어남

## CONTENTS :

**Unit Size : 1.3kg / ea**
**Case Pack : 6 ea / Case**
**Case Weight : 7.8kg**

## SHELF - LIFE :

12 개월

직사광선을 피하고 건조하고 서늘한 곳에 보관

SHOP

HOT

10 oz

### * 핫초코(Hot Choco)

1. 우유 180~200ml를 스팀하여 1/2을 잔에 따른 후 카카오 온리원 파우더 50~55ml를 넣고 잘 녹인다.
2. '1'에 스팀한 나머지 우유를 따른다.(휘핑크림을 얹고 초코쿠키시리얼 or 세미스위트 코코아칩스로 토핑해도 좋다)

ICED

14 oz

### * 아이스 초코(Iced Choco)

1. 우유 75ml를 스팀한 후 잔에 따르고 카카오 온리원 파우더 60ml~75ml를 넣어 잘 녹인다.
2. '1'에 차가운 우유 75ml를 붓고 잘 저은 후 얼음 6~7ea(120g)를 넣어 차갑게 되도록 잘 젓는다. (휘핑크림을 얹어도 좋다)

TOP

# 카카오 다크 홀릭(Cacao Dark holic)

- 다크 하지만, 전혀 텁텁하거나 쓰지 않으며 부드러운 끝맛이 특징.(코코아함량 20%)
- 바디가 풍부하고 텁텁하지 않으며 리치한 다크 쵸콜릿 풍미가 뛰어난 쵸콜릿 파우더
- 카페모카, 아이스카페모카 및 초콜릿 프라페(프라푸치노) 원료로 가장 적합한 제품

## CONTENTS :

Unit Size : 0.8kg / ea
Case Pack : 10 ea / Case
Case Weight : 8kg

## SHELF - LIFE :

12 개월

직사광선을 피하고 건조하고 서늘한 곳에 보관

SHOP

HOT
10 oz

### * 카페 모카(Café Mocha)

1. 에스프레소 30ml~45ml를 추출하여 잔에 따른 후,
   카카오 다크홀릭 파우더 30ml~35ml를 넣고 잘 젓는다.
2. 우유 180ml를 스팀한 후 '1'의 잔에 따른다. (휘핑크림을 얹고
   초코쿠키시리얼 or 세미스위트 코코아칩스로 토핑해도 좋다)

ICED
14 oz

### * 아이스 카페 모카(Iced Cafe Mocha)

1. 에스프레소 30ml~45ml를 추출하여 잔에 따른 후, 카카오 다크홀릭
   파우더 35ml~40ml를 넣고 잘 젓는다.
2. '1'의 잔에 얼음 7~8ea(160g)를 넣은 후 우유 150ml를 붓고
   잘 젓는다. (휘핑크림을 얹어도 좋다)

ICE BLENDED
14 oz

### * 모카 프라페(Mocha Frappe)

1. 블랜더 볼에 우유 75ml, 카카오다크홀릭 60ml~75ml,
   에스프레소 30ml~45ml, 얼음 200g을 넣고 블랜더를 작동.
2. 스무디 상태가 되면 블랜더 작동을 멈추고 블랜더 볼의
   내용물을 잔에 담는다. (휘핑크림을 얹어도 좋다)

TOP

DOUBLEDAY

# 쇼콜라 티라미수(Chocolat Tiramisu)

- 마스카포네 티라미수의 깊이 있는 풍미와 코코아의 조화가 뛰어난 제품
- 기존 파우더와는 차별화된 고급스럽고 색다른 맛을 구현해낸 파우더 제품
- 핫 음료 뿐만 아니라 아이스 및 프라페 제조가 모두 가능

SHOP

## CONTENTS :

Unit Size : 0.8kg / ea
Case Pack : 8 ea / Case
Case Weight : 6.4kg

## SHELF - LIFE :

12 개월

직사광선을 피하고 건조하고 서늘한 곳에 보관

HOT

10 oz

### * 쇼콜라 티라미수 라떼(Chocolat Tiramisu Latte)

1. 에스프레소 30ml를 추출하여 잔에 따른 후,
   쇼콜라티라미수 파우더 30ml~35ml를 넣고 잘 젓는다.
2. 우유 180ml를 스팀한 후 '1'의 잔에 따른다.
   (카카오 파우더를 뿌려준다)

ICED

14 oz

### * 아이스 쇼콜라 티라미수 라떼(Iced Chocolat Tiramisu Latte )

1. 에스프레소 30ml~45ml를 추출하여 잔에 따른 후, 쇼콜라 티라미수 파우더 35ml~40ml를 넣고 잘 젓는다.
2. '1'의 잔에 얼음 7~8ea(160g)를 넣은 후 우유 150ml를 붓고 잘 젓는다.
   (카카오 파우더를 뿌려준다)

ICE BLENDED

14 oz

### * 쇼콜라 티라미수 프라페(Chocolat Tiramisu Frappe)

1. 블랜더 볼에 우유 75ml, 쇼콜라티라미수 파우더 60~65ml,
   에스프레소 30ml, 얼음10~11개(200g)를 넣고 블랜더를 작동시킨다.
2. 스무디 상태가 되면 블랜더 작동을 멈추고 블랜더 볼의 내용물을 잔에 담는다. (휘핑크림을 얹고 카카오 파우더를 뿌려준다)

TOP

DOUBLEDAY

# 민트 초코(Mint Choco)

- 다크하면서도 풍부한 초콜릿의 풍미에 민트의 후레쉬한 향과 맛을 가미한 파우더
- 민트 초코 핫(Hot) 음료 뿐만 아니라 아이스 및 프라페 제조가 모두 가능한 제품
- 응용메뉴 : 민트초코, 아이스 민트초코, 민트초코 프라페, 민트모카, 아이스 민트모카

SHOP

## CONTENTS :

Unit Size : 0.8 kg / ea
Case Pack : 10 ea / Case
Case Weight : 8 kg

## SHELF - LIFE :

18 개월

직사광선을 피하고 건조하고 서늘한 곳에 보관

HOT
10 oz

### * 민트 초코(Mint Choco)

1. 스팀피쳐에 우유 180~200ml를 담아 스팀한다.
2. 잔에 스팀한 우유 1/2를 따른 후 민트 초코 파우더 30ml~35ml (24g~28g)를 넣고 잘 저어 녹인다.
3. 스팀한 나머지 우유로 잔을 채운다.

ICED
14 oz

### * 아이스 민트 초코(Iced Mint Choco)

1. 블랜더 볼에 우유 175~180ml와 민트 초코 파우더 30ml~35ml (24g~28g)를 넣고 블랜더를 작동시킨다.
2. 잔에 얼음 150~160g(7~8개)을 넣고 '1'의 내용물을 따른 후 차갑게 되도록 잘 젓는다.

ICE BLENDED
14 oz

### * 민트 초코 프라페(Mint Choco Frappe)

1. 블랜더 볼에 우유 120ml, 민트 초코 파우더 60ml~65ml, 얼음 200g(약10개)을 넣고 블랜더를 작동시킨다.
2. 스무디 상태가 되면 블랜더 작동을 멈추고 블랜더 볼의 내용물을 잔에 담는다. (휘핑크림을 얹어도 좋다)

TOP

# 카라멜 브라우니(Caramel Browny)

- 향으로 맛을내지 않고 직접 유당을 카라멜화 시킨 리치한 카라멜 파우더를 사용한 제품
- 카라멜 캔디까지 함유되어 있어 인공적인 카라멜 맛이 아닌 카라멜 본연의 풍부한 맛이 특징
- 카라멜 프라페(프라푸치노) 및 카라멜 라떼(카라멜 마끼아또) 제조용으로 사용

SHOP

## CONTENTS :

Unit Size : 0.8kg / ea
Case Pack : 8 ea / Case
Case Weight : 6.4kg

## SHELF - LIFE :

18 개월

직사광선을 피하고 건조하고 서늘한 곳에 보관

HOT
10 oz

### * 카라멜 라떼/카라멜 마끼아또(Caramel Latte)

1. 에스프레소 30ml~45ml를 추출하여 잔에 따른 후, 카라멜 브라우니 파우더 30ml~35ml (24g~28g)를 넣고 잘 젓는다.
2. 우유 180ml를 스팀한 후 '1'의 잔에 따른다.(휘핑크림을 얹어도 좋다)

ICED
14 oz

### * 아이스 카라멜 라떼(Iced Caramel Latte)

1. 에스프레소 30ml~45ml를 추출하여 잔에 따른 후, 카라멜 브라우니 파우더 30ml~35ml (24g~28g)를 넣고 잘 젓는다.
2. '1'의 잔에 얼음 7~8ea(160g)를 넣은 후 우유 150ml를 붓고 잘 젓는다. (휘핑크림을 얹어도 좋다)

ICE BLENDED
14 oz

### * 카라멜 프라페(Caramel Frappe)

1. 블랜더 볼에 우유 75ml, 카라멜브라우니 60ml~75ml(48g~60g), 에스프레소 30ml, 얼음 200g을 넣고 블랜더를 작동시킨다.
2. 스무디 상태가 되면 블랜더 작동을 멈추고 블랜더 볼의 내용물을 잔에 담는다. (휘핑크림을 얹어도 좋다)

TOP

# 토피넛 카라멜 (Toffeenut Caramel)

- 밤(chestnut), 호두(walnut), 헤이즐넛(Hazelnut) 너트류(Nuts)의 고소한 풍미
- 카라멜의 풍부한 베이스가 더해진 토피넛라떼 제조용 파우더
- Hot 음료로 뿐만 아니라 아이스 및 프라페 제조 모두가 가능한 제품.

SHOP

## CONTENTS :

Unit Size : 0.8kg / ea
Case Pack : 8 ea / Case
Case Weight : 6.4kg

## SHELF - LIFE :

18 개월

직사광선을 피하고 건조하고 서늘한 곳에 보관

HOT

10 oz

### * 토피넛 카라멜 라떼(Toffeenut Caramel Latte)

1. 에스프레소 30ml~45ml를 추출하여 잔에 따른 후, 토피넛 카라멜 파우더 30ml~35ml (24g~28g)를 넣고 잘 젓는다.
2. 우유 180ml를 스팀한 후 '1'의 잔에 따른다. (휘핑크림을 얹어도 좋다)

ICED

14 oz

### * 아이스 토피넛 카라멜 라떼(Iced Toffeenut Caramel Latte)

1. 에스프레소 30ml를 추출하여 잔에 따른 후, 토피넛 카라멜 파우더 30ml~35ml (24g~28g)를 넣고 잘 젓는다.
2. '1'의 잔에 얼음 7~8ea(160g) 를 넣은 후 우유 150ml를 붓고 잘 젓는다. (휘핑크림을 얹어도 좋다)

ICE BLENDED

14 oz

### * 토피넛 카라멜 프라페(Toffeenut Caramel Frappe)

1. 블랜더 볼에 우유 75ml, 토피넛 카라멜 60ml~75ml (48g~60g), 에스프레소 30ml, 얼음 200g을 넣고 블랜더를 작동시킨다.
2. 스무디 상태가 되면 블랜더 작동을 멈추고 블랜더 볼의 내용물을 잔에 담는다. (휘핑크림을 얹어도 좋다)

TOP

# 애플 카라멜 (Apple Caramel)

- 카라멜의 깊고 달콤한 베이스에 애플의 상큼함이 더해진 파우더
- 새로운 개념의 차별화된 캐쥬얼 스타일의 메뉴 제조가 가능
- 핫(HOT) 음료 뿐만 아니라 아이스 및 프라페 제조가 모두 가능

SHOP

## CONTENTS :

Unit Size : 0.8kg / ea
Case Pack : 8 ea / Case
Case Weight : 6.4kg

## SHELF - LIFE :

18 개월

직사광선을 피하고 건조하고 서늘한 곳에 보관

HOT

10 oz

### * 애플 카라멜 라떼(Apple Caramel Latte)

1) 우유 200ml를 데운다.
2) '1)'의 데운 우유 1/2를 따른 후 애플카라멜 파우더 30~35ml(24~28g)를 넣고 잘 저어 녹인다.
3) 데운 나머지 우유로 잔을 채운다.

ICED

14 oz

### * 아이스 애플 카라멜 라떼(Iced Apple Caramel Latte)

1) 블랜더 볼에 우유 175ml, 애플카라멜 파우더 35~40ml(28~32g)를 넣고 블랜더를 작동시킨다.
2) 얼음 160g이 채워진 잔에 '1)'에서 만들어진 내용물을 붓고 잘 저어준다.

ICE BLENDED

14 oz

### * 애플 카라멜 프라페(Apple Caramel Frappe)

1) 블랜더 에 우유 120ml와 애플카라멜 파우더 60~65ml(48~52g), 얼음 200g을 넣는다.
2) 블랜더를 작동시켜 스무디 상태가 되면 블랜더 작동을 멈추고 내용물을 잔에 담는다.
3) 휘핑크림을 올리고 파우더를 뿌려도 좋다.

TOP

# 바닐라 후레쉬(Vanilla Fresh)

- 고소하고 풍부한 천연 바닐라 본연의 맛과 향을 오랫동안 음미할 수 있도록 배합한 프리미엄급 바닐라 파우더 베이스
- 바닐라라떼, 쿠키앤크림 뿐만 아니라 바닐라프라페, 바닐라아이스크림 등 모든 음료의 풍미를 더해주는 바닐라 베이스로 사용 가능

## CONTENTS :

Unit Size : 0.8kg / ea
Case Pack : 8 ea / Case
Case Weight : 6.4kg

## SHELF - LIFE :

18 개월

직사광선을 피하고 건조하고 서늘한 곳에 보관

SHOP

HOT
10 oz

### * 바닐라 라떼(Vanilla Latte)

1. 에스프레소 30ml~45ml를 추출하여 잔에 따른 후, 바닐라후레쉬 파우더 25ml~30ml (20g~24g)를 넣고 잘 젓는다.
2. 우유 180ml를 스팀한 후 '1'의 잔에 따른다.(휘핑크림을 얹어도 좋다)

ICED
14 oz

### * 아이스 바닐라 라떼(Iced Vanilla Latte)

1. 에스프레소 30ml~45ml를 추출하여 잔에 따른 후, 바닐라후레쉬 파우더 25ml~30ml (20g~24g)를 넣고 잘 젓는다.
2. '1'의 잔에 얼음 7~8ea(160g) 를 넣은 후 우유 150ml를 붓고 잘 젓는다. (휘핑크림을 얹어도 좋다)

ICE BLENDED
14 oz

### * 바닐라 프라페(Vanilla Frappe)

1. 블랜더 볼에 우유 75ml, 바닐라후레쉬 파우더 50ml~60ml(40g~48g), 에스프레소 30ml, 얼음 200g을 넣고 블랜더를 작동시킨다.
2. 스무디 상태가 되면 블랜더 작동을 멈추고 블랜더 볼의 내용물을 잔에 담는다. (휘핑크림을 얹어도 좋다)

TOP

# 레드 벨벳 바닐라(Red Velvet Vanilla)

- 매혹적인 레드색상에서 느껴지는 신비로움과 감미로운 바닐라의 풍부하고 달콤함이 잘 조화된 파우더 (에스프레소를 첨가하여도 레드색상이 그대로 유지)
- 본제품 하나로 라떼 뿐만 아니라 아이스라떼, 프라페 제조가 모두 가능

## CONTENTS :

Unit Size : 0.8 kg / ea
Case Pack : 8 ea / Case
Case Weight : 6.4 kg

## SHELF - LIFE :

18 개월

직사광선을 피하고 건조하고 서늘한 곳에 보관

SHOP

HOT
10 oz

### * 레드 바닐라 라떼(Red Vanilla Latte)

1. 에스프레소 30ml를 추출하여 잔에 따른 후, 레드 벨벳 바닐라 파우더 30ml~35ml (24g~28g)를 넣고 잘 젓는다.
2. 우유 175ml를 스팀한 후 '1'의 잔에 따른다.(휘핑크림을 얹어도 좋다)

ICED
14 oz

### * 아이스 레드 바닐라 라떼(Iced Red Vanilla Latte)

1. 에스프레소 30ml를 추출하여 잔에 따른 후, 레드 벨벳 바닐라 파우더 30ml~35ml (24g~28g)를 넣고 잘 젓는다.
2. '1'의 잔에 얼음 6~7ea를 넣은 후 우유 150ml를 붓고 잘 젓는다. (휘핑크림을 얹어도 좋다)

ICE BLENDED
14 oz

### * 레드 바닐라 프라페(Red Vanilla Frappe)

1. 블랜더 볼에 우유 75ml, 레드 벨벳 바닐라 60ml~65ml(48g~52g), 에스프레소 30ml, 얼음 200g을 넣고 블랜더를 작동시킨다.
2. 스무디 상태가 되면 블랜더 작동을 멈추고 블랜더 볼의 내용물을 잔에 담는다. (휘핑크림을 얹어도 좋다)

TOP

# 리치 그린티(Rich Green Tea)

- 차광재배한 제주산 어린 녹차잎을 사용하여 녹차음료 제조시 수색과 감칠맛이 뛰어난 프리미엄급 녹차라떼 파우더 (녹차함량 8.9%)
- 본제품 하나로 녹차라떼, 아이스녹차라떼 및 녹차프라페 제조가 모두 가능

## CONTENTS :

Unit Size : 0.8kg / ea
Case Pack : 8 ea / Case
Case Weight : 6.4kg

## SHELF - LIFE :

18 개월

직사광선을 피하고 건조하고 서늘한 곳에 보관

SHOP

HOT
10 oz

### * 녹차 라떼(Green Tea Latte)

1. 스팀피쳐에 우유 200ml를 담아 스팀한다.
2. 잔에 스팀한 우유 1/2를 따른 후 리치 그린티 파우더 30ml~35ml (24g~28g)를 넣고 잘 저어 녹인다.
3. 스팀한 나머지 우유로 잔을 채운다.

ICED
14 oz

### * 아이스 녹차 라떼(Iced Green Tea Latte)

1. 블랜더 볼에 우유 175ml와 리치 그린티 파우더 35ml~40ml (28g~32g)를 넣고 블랜더를 작동시킨다.
2. 잔에 얼음 6~7ea를 넣고 '1'의 내용물을 따른 후 차갑게 되도록 잘 젓는다.

ICE BLENDED
14 oz

### * 녹차 프라페(Green Tea Frappe)

1. 블랜더 볼에 우유 120ml, 리치 그린티 파우더 60ml~75ml (48g~60g), 얼음 200g을 넣고 블랜더를 작동시킨다.
2. 스무디 상태가 되면 블랜더 작동을 멈추고 블랜더 볼의 내용물을 잔에 담는다. (휘핑크림을 얹어도 좋다)

TOP

# 더블 로얄 밀크티(Double Royal Milk Tea)

- 높은 홍차함량(11.7%)에 홍차향을 더해 밀크티 제조시 홍차를 따로 우려넣지 않아도 홍차의 풍미가 뛰어난 밀크티 파우더
- 차별화된 베리에이션(variation) 밀크티(티라떼) 메뉴에 활용 가능한 제품
- 핫(HOT) 음료 뿐만 아니라 아이스 및 프라페 제조가 모두 가능한 제품

## CONTENTS :

Unit Size : 0.8kg / ea
Case Pack : 8 ea / Case
Case Weight : 6.4kg

## SHELF - LIFE :

18 개월
직사광선을 피하고 건조하고 서늘한 곳에 보관

SHOP

HOT
10 oz

### * 더블 로얄 밀크티(Double Royal Milk Tea)

1. 스팀피쳐에 우유 200ml를 담아 스팀한다.
2. 잔에 스팀한 우유 1/2를 따른 후 더블 로얄 밀크티 파우더 30ml~35ml (24g~28g)를 넣고 잘 저어 녹인다.
3. 스팀한 나머지 우유로 잔을 채운다.

ICED
14 oz

### * 아이스 더블 로얄 밀크티(Iced Double Royal Milk Tea)

1. 블랜더 볼에 우유 175ml와 더블 로얄 밀크티 파우더 35ml~40ml (28g~32g)를 넣고 블랜더를 작동시킨다.
2. 잔에 얼음 6~7ea를 넣고 '1'의 내용물을 따른 후 차갑게 되도록 잘 젓는다.

ICE BLENDED
14 oz

### * 더블 로얄 밀크티 프라페(Double Royal Milk Tea Frappe)

1. 블랜더 볼에 우유 120ml, 더블 로얄 밀크티 파우더 60ml~75ml (48g~60g), 얼음 200g을 넣고 블랜더를 작동시킨다.
2. 스무디 상태가 되면 블랜더 작동을 멈추고 블랜더 볼의 내용물을 잔에 담는다. (휘핑크림을 얹어도 좋다)

TOP

# 진저 레몬 밀크티(Ginger Lemon Milk Tea)

- 홍차(Black tea), 생강(Ginger), 레몬(Lemon)이 잘 어우러진 밀크티 파우더 제품
- 차별화된 베리에이션(variation) 밀크티(티라떼) 메뉴에 적용 가능한 제품
- 핫(HOT) 음료 뿐만 아니라 아이스 및 프라페 제조 모두가 가능

SHOP

## CONTENTS :

Unit Size : 0.8 kg / ea
Case Pack : 8 ea / Case
Case Weight : 6.4 kg

## SHELF - LIFE :

18 개월

직사광선을 피하고 건조하고 서늘한 곳에 보관

HOT
10 oz

### * 진저 레몬 밀크티(Ginger Lemon Milk Tea)

1. 스팀피쳐에 우유 200ml를 담아 스팀한다.
2. 잔에 스팀한 우유 1/2를 따른 후 진저 레몬 밀크티 파우더 30ml~35ml (24g~28g)를 넣고 잘 저어 녹인다.
3. 스팀한 나머지 우유로 잔을 채운다.

ICED
14 oz

### * 아이스 진저 레몬 밀크티(Iced Ginger Lemon Milk Tea)

1. 블랜더 볼에 우유 175ml와 진저 레몬 밀크티 파우더 35ml~40ml (28g~32g)를 넣고 블랜더를 작동시킨다.
2. 잔에 얼음 6~7ea를 넣고 '1'의 내용물을 따른 후 차갑게 되도록 잘 젓는다.

ICE BLENDED
14 oz

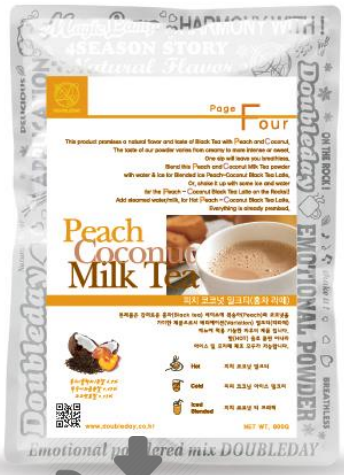
### * 진저 레몬 밀크티 프라페(Ginger Lemon Tea Frappe)

1. 블랜더 볼에 우유 120ml, 진저 레몬 밀크티 파우더 60ml~75ml (48g~60g), 얼음 200g을 넣고 블랜더를 작동시킨다.
2. 스무디 상태가 되면 블랜더 작동을 멈추고 블랜더 볼의 내용물을 잔에 담는다. (휘핑크림을 얹어도 좋다)

TOP

# 피치 코코넛 밀크티(Peach Coconut Milk Tea)

- 홍차(Black tea), 복숭아(Peach), 코코넛(Coconut)이 잘 어우러진 밀크티 파우더 제품
- 차별화된 베리에이션(variation) 밀크티(티라떼) 메뉴에 적용 가능한 제품
- 핫(HOT) 음료 뿐만 아니라 아이스 및 프라페 제조 모두가 가능




SHOP

## CONTENTS :

Unit Size : 0.8 kg / ea
Case Pack : 8 ea / Case
Case Weight : 6.4 kg

## SHELF - LIFE :

18 개월

직사광선을 피하고 건조하고 서늘한 곳에 보관

HOT
10 oz

### * 피치 코코넛 밀크티(Peach Coconut Milk Tea)

1. 스팀피쳐에 우유 200ml를 담아 스팀한다.
2. 잔에 스팀한 우유 1/2를 따른 후 피치 코코넛 밀크티 파우더 30ml~35ml (24g~28g)를 넣고 잘 저어 녹인다.
3. 스팀한 나머지 우유로 잔을 채운다.

ICED
14 oz

### * 아이스 피치 코코넛 밀크티(Iced Peach Coconut Milk Tea)

1. 블랜더 볼에 우유 175ml와 피치 코코넛 밀크티 파우더 35ml~40ml (28g~32g)를 넣고 블랜더를 작동시킨다.
2. 잔에 얼음 6~7ea를 넣고 '1'의 내용물을 따른 후 차갑게 되도록 잘 젓는다.

ICE BLENDED
14 oz

### * 피치 코코넛 밀크티 프라페(Peach Coconut Tea Frappe)

1. 블랜더 볼에 우유 120ml, 피치 코코넛 밀크티 파우더 60ml~75ml (48g~60g), 얼음 200g을 넣고 블랜더를 작동시킨다.
2. 스무디 상태가 되면 블랜더 작동을 멈추고 블랜더 볼의 내용물을 잔에 담는다. (휘핑크림을 얹어도 좋다)

TOP

# 화이트 패션 요거트(플레인)

- 밀키하면서도 새콤달콤하고 담백한 맛의 요거트 파우더 (요거트분말 함량 18.3%)
- 건강에 유익한 프로바이오틱스 유산균 10종과 비타민C 함유
- 요거트 스무디 뿐만 아니라 요거트 소다(에이드) 제조가 가능

SHOP

## CONTENTS :

Unit Size : 0.8kg / ea
Case Pack : 10 ea / Case
Case Weight : 8kg

## SHELF - LIFE :

18 개월

직사광선을 피하고 건조하고 서늘한 곳에 보관

ICE BLENDED

14 oz

### * 플레인 요거트 스무디(Plain Yogurt Smoothie)

1. 블랜더 볼에 우유 120ml, 화이트 패션 파우더 60ml (60g), 얼음 200g을 넣고 블랜더를 작동시킨다.
2. 스무디 상태가 되면 블랜더 작동을 멈추고 블랜더 볼의 내용물을 잔에 담는다.

ICED

14 oz

### * 플레인 요거트 소다(Plain Yogurt Ade;Soda)

1. 블랜더 볼에 우유 120ml, 화이트 패션 파우더 60ml (60g), 얼음 200g을 넣고 블랜더를 작동시킨다.
2. 스무디 상태가 되면 블랜더 작동을 멈추고 블랜더 볼의 내용물을 잔에 담는다.

TOP

DOUBLEDAY

# 블루 패션 요거트(블루베리)

- 밀키하면서도 달콤하고 담백한 요거트에 블루베리가 첨가된 요거트 파우더
- 건강에 유익한 프로바이오틱스 유산균 10종과 비타민C 함유
- 요거트 스무디 뿐만 아니라 요거트 소다(에이드) 제조가 가능

## CONTENTS :

**Unit Size : 0.8kg / ea**
**Case Pack : 10 ea / Case**
**Case Weight : 8kg**

## SHELF - LIFE :

18 개월

직사광선을 피하고 건조하고 서늘한 곳에 보관

SHOP

ICE BLENDED

14 oz

### * 블루베리 요거트 스무디(Blueberry Yogurt Smoothie)

1. 블랜더 볼에 우유 120ml, 블루 패션 요거트 파우더 60ml (60g), 얼음 200g을 넣고 블랜더를 작동시킨다.
2. 스무디 상태가 되면 블랜더 작동을 멈추고 블랜더 볼의 내용물을 잔에 담는다.

ICED

14 oz

### * 블루베리 요거트 소다(Blueberry Yogurt Ade;Soda)

1. 잔에 클럽소다 50ml를 따르고 블루 패션 요거트파우더 40ml (40g)를 넣어 잘 저어 녹입니다.
2. '1'의 잔에 얼음 7~8ea를 채우고 클럽소다 125ml를 천천히 따른 후 잘 젓는다. (클럽소다는 탄산수 이므로 빨리 따르게 되면 넘칠 수 있으니 조심해야 한다)

TOP

DOUBLEDAY

# 레드 패션 요거트(딸기)

- 밀키하면서도 달콤하고 담백한 요거트에 딸기가 첨가된 요거트 파우더
- 건강에 유익한 프로바이오틱스 유산균 10종과 비타민C 함유
- 요거트 스무디 뿐만 아니라 요거트 소다(에이드) 제조가 가능

## CONTENTS :

**Unit Size : 0.8kg / ea**
**Case Pack : 10 ea / Case**
**Case Weight : 8kg**

## SHELF - LIFE :

18 개월

직사광선을 피하고 건조하고 서늘한 곳에 보관

SHOP

ICE BLENDED

14 oz

### * 딸기 요거트 스무디(Strawberry Yogurt Smoothie)

1. 블랜더 볼에 우유 120ml, 레드 패션 요거트 파우더 60ml (60g), 얼음 200g을 넣고 블랜더를 작동시킨다.
2. 스무디 상태가 되면 블랜더 작동을 멈추고 블랜더 볼의 내용물을 잔에 담는다.

ICED

14 oz

### * 딸기 요거트 소다(Strawberry Yogurt Ade;Soda)

1. 잔에 클럽소다 50ml를 따르고 레드 패션 요거트파우더 40ml (40g)를 넣어 잘 저어 녹입니다.
2. '1'의 잔에 얼음 7~8ea를 채우고 클럽소다 125ml를 천천히 따른 후 잘 젓는다. (클럽소다는 탄산수 이므로 빨리 따르게 되면 넘칠 수 있으니 조심해야 한다)

TOP

DOUBLEDAY

# 옐로우 패션 요거트(복숭아)

- 밀키하면서도 달콤하고 담백한 요거트에 복숭아 첨가된 요거트 파우더
- 건강에 유익한 프로바이오틱스 유산균 10종과 비타민C 함유
- 요거트 스무디 뿐만 아니라 요거트 소다(에이드) 제조가 가능

## CONTENTS :

**Unit Size : 0.8kg / ea**
**Case Pack : 10 ea / Case**
**Case Weight : 8kg**

## SHELF - LIFE :

18 개월

직사광선을 피하고 건조하고 서늘한 곳에 보관

SHOP

ICE BLENDED

14 oz

### * 복숭아 요거트 스무디(Peach Yogurt Smoothie)

1. 블랜더 볼에 우유 120ml, 옐로우 패션 요거트 파우더 60ml (60g), 얼음 200g을 넣고 블랜더를 작동시킨다.
2. 스무디 상태가 되면 블랜더 작동을 멈추고 블랜더 볼의 내용물을 잔에 담는다.

ICED

14 oz

### * 복숭아 요거트 소다(Peach Yogurt Ade;Soda)

1. 잔에 클럽소다 50ml를 따르고 옐로우 패션 요거트파우더 40ml (40g)를 넣어 잘 저어 녹입니다.
2. '1'의 잔에 얼음 7~8ea를 채우고 클럽소다 125ml를 천천히 따른 후 잘 젓는다. (클럽소다는 탄산수 이므로 빨리 따르게 되면 넘칠 수 있으니 조심해야 한다)

TOP

# 그릭 요거트 플레인 (Greek Yogurt Plain)

- 새콤하면서도 프레쉬하고 깔끔한 맛의 그릭요거트 파우더 (요거트분말 함량 15.2%)
- 건강에 유익한 프로바이오틱스 유산균 10종, 프리바이오틱스, 콜라겐, 비타민C 함유
- 요거트 스무디 뿐만 아니라 요거트 소다(에이드) 제조가 가능

## CONTENTS :

Unit Size : 0.8kg / ea
Case Pack : 10 ea / Case
Case Weight : 8kg

## SHELF - LIFE :

18 개월

직사광선을 피하고 건조하고 서늘한 곳에 보관

SHOP

ICE BLENDED

14 oz

### * 그릭 요거트 스무디(Greek Yogurt Smoothie)

1. 블랜더 볼에 우유 120ml, 그릭요거트플레인 파우더 60ml~65ml(60g~70g), 얼음 200g(9~10개)을 넣는다.
2. 블랜더를 작동시켜 스무디(걸죽한) 상태가 되면 작동을 멈추고 내용물을 잔에 담는다.

ICED

14 oz

### * 그릭 요거트 소다(Greek Yogurt Soda;Ade)

1. 계량컵에 탄산수 50ml와 그릭요거트플레인 파우더 40~45ml(40g~45g)를 넣고 잘 저어 녹인다. (믹서기를 사용해서 녹여도 된다.)
2. 얼음 160g(7~8개)이 채워진 잔에 탄산수 125ml를 붓는다.
3. 1)의 내용을을 천천히 부어준다.

TOP

# 스위티 바나나(Sweety Banana)

- 천연 바나나의 풍미를 그대로 재현한 프리미엄급 바나나 파우더
- 생과일이나 퓨레를 따로 넣지 않아도 다양한 바나나 음료 제조 가능
- 본제품 하나로 라떼 뿐만 아니라  아이스, 프라페, 빙수, 아이스크림 제조가 모두 가능

## CONTENTS :

Unit Size : 0.8kg / ea
Case Pack : 10 ea / Case
Case Weight : 8kg

## SHELF - LIFE :

18 개월

직사광선을 피하고 건조하고 서늘한 곳에 보관

SHOP

HOT
10 oz

### * 바나나 라떼(Banana Latte)

1. 스팀피쳐에 우유 200ml를 담아 스팀한다.
2. 잔에 스팀한 우유 1/2를 따른 후 스위티 바나나 파우더 30ml(30g)를 넣고 잘 저어 녹인다.
3. 스팀한 나머지 우유로 잔을 채운다.

ICED
14 oz

### * 아이스 바나나 라떼(Iced Banana Latte)

1. 블랜더 볼에 우유 175ml와 스위티 바나나 파우더 35ml(35g)를 넣고 블랜더를 작동시킨다.
2. 잔에 얼음 6~7ea를 넣고 '1'의 내용물을 따른 후 차갑게 되도록 잘 젓는다. (휘핑크림을 얹어도 좋다)

ICE BLENDED
14 oz

### * 바나나 프라페(Banana Frappe)

1. 블랜더 볼에 우유 120ml, 스위티 바나나 파우더 60ml~65ml (60g~65g), 얼음 200g을 넣고 블랜더를 작동시킨다.
2. 스무디 상태가 되면 블랜더 작동을 멈추고 블랜더 볼의 내용물을 잔에 담는다. (휘핑크림을 얹어도 좋다)

TOP

# 스위티 메론(Sweety Melon)

- 천연 메론의 풍미를 그대로 재현한 프리미엄급 메론 파우더
- 생과일이나 퓨레를 따로 넣지 않아도 다양한 메론 음료 제조 가능
- 본제품 하나로 라떼 뿐만 아니라  아이스, 프라페, 빙수, 아이스크림 제조가 모두 가능

## CONTENTS :

Unit Size : 0.8kg / ea
Case Pack : 10 ea / Case
Case Weight : 8kg

## SHELF - LIFE :

18 개월

직사광선을 피하고 건조하고 서늘한 곳에 보관

SHOP

HOT
10 oz

### * 메론 라떼(Melon Latte)

1. 스팀피쳐에 우유 200ml를 담아 스팀한다.
2. 잔에 스팀한 우유 1/2를 따른 후 스위티 메론 파우더 30ml(30g)를 넣고 잘 저어 녹인다.
3. 스팀한 나머지 우유로 잔을 채운다.

ICED
14 oz

### * 아이스 메론 라떼(Iced Melon Latte)

1. 블랜더 볼에 우유 175ml와 스위티 메론 파우더 35ml(35g)를 넣고 블랜더를 작동시킨다.
2. 잔에 얼음 6~7ea를 넣고 '1'의 내용물을 따른 후 차갑게 되도록 잘 젓는다. (휘핑크림을 얹어도 좋다)

ICE BLENDED
14 oz

### * 메론 프라페(Melon Frappe)

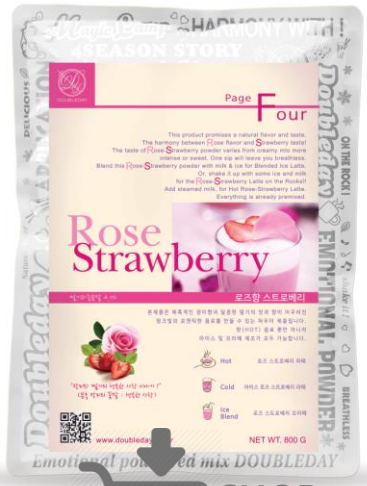
1. 블랜더 볼에 우유 120ml, 스위티 메론 파우더 60ml~65ml (60g~65g), 얼음 200g을 넣고 블랜더를 작동시킨다.
2. 스무디 상태가 되면 블랜더 작동을 멈추고 블랜더 볼의 내용물을 잔에 담는다. (휘핑크림을 얹어도 좋다)

TOP

DOUBLEDAY

# 로즈향 스트로베리 (Rose Strawberry)

- 상큼하고 달콤한 딸기 맛에 매혹적인 장미향이 더해져 핑크빛 감성의 로맨틱한 메뉴 제조가 가능한 파우더
- 핫(HOT) 음료 뿐만 아니라 아이스 및 프라페 제조가 모두 가능합니다.




SHOP

## CONTENTS :

Unit Size : 0.8kg / ea
Case Pack : 10 ea / Case
Case Weight : 8kg

## SHELF - LIFE :

18 개월

직사광선을 피하고 건조하고 서늘한 곳에 보관

HOT
10 oz

### * 로즈 스트로베리 라떼(Rose Strawberry Latte)

1. 우유 200ml를 담아 스팀한다.
2. 잔에 스팀한 우유를 1/2를 따른 후 로즈향 스트로베리 파우더 30~35ml(26~31g)를 넣고 잘 저어 녹인다.
3. 스팀한 나머지 우유로 잔을 채운다.

ICED
14 oz

### * 아이스 로즈 스트로베리 라떼(Iced Rose Strawberry Latte )

1. 블랜더 볼에 우유 175ml, 로즈향 스트로베리 파우더 35~40ml(31~36g)를 넣고 블랜더를 작동시킨다.
2. 잔에 얼음 6~7개(120~140g) 를 넣은 후 '1'의 내용물을 따른 후 차갑게 되도록 잘 젓는다. (딸기 슬라이스 또는 장미 잎을 올려도 좋다)

ICE BLENDED
14 oz

### * 로즈 스트로베리 프라페(Rose Strawberry Frappe)

1. 블랜더 볼에 우유 120ml, 로즈향 스트로베리 파우더 60~65ml(52~57g), 얼음10~11개(200~220g)를 넣고 블랜더를 작동시킨다.
2. 스무디 상태가 되면 블랜더 작동을 멈추고 블랜더 볼의 내용물을 잔에 담는다. (휘핑크림을 얹어도 좋다)

TOP

# 리치 고구마 라떼(Rich Sweet Potato Latte)

- 영양소 손실을 최소화한 공법으로 건조한 최고급 국산 고구마분말을 사용하여 밤고구마 본연의 맛을 살린 고구마 파우더. (고구마분말 함량 20.1%)
- 핫(HOT) 음료 뿐만 아니라 아이스 및 프라페 제조가 모두 가능합니다.

## CONTENTS :

Unit Size : 0.8kg / ea
Case Pack : 10 ea / Case
Case Weight : 8kg

## SHELF - LIFE :

18 개월

직사광선을 피하고 건조하고 서늘한 곳에 보관

SHOP

HOT
10 oz

### * 고구마 라떼(Sweet Potato Latte)

1. 스팀피쳐에 우유 200ml를 담아 스팀한다.
2. 잔에 스팀한 우유 1/2를 따른 후 리치 고구마 라떼 파우더 30ml (30g)를 넣고 잘 저어 녹인다.
3. 스팀한 나머지 우유로 잔을 채운다.

ICED
14 oz

### * 아이스 고구마 라떼(Iced Sweet Potato Latte)

1. 블랜더 볼에 우유 175ml와 리치 고구마 라떼 파우더 35ml (35g)를 넣고 블랜더를 작동시킨다.
2. 잔에 얼음 6~7ea를 넣고 '1'의 내용물을 따른 후 차갑게 되도록 잘 젓는다. (휘핑크림을 얹어도 좋다)

ICE BLENDED
14 oz

### * 고구마 프라페(Sweet Potato Frappe)

1. 블랜더 볼에 우유 120ml, 리치 고구마 라떼 파우더 60ml~65ml (60g~65g), 얼음 200g을 넣고 블랜더를 작동시킨다.
2. 스무디 상태가 되면 블랜더 작동을 멈추고 블랜더 볼의 내용물을 잔에 담는다. (휘핑크림을 얹어도 좋다)

TOP

DOUBLEDAY

# 황치즈 라떼(Yellow Cheese Latte)

- 황치즈 특유의 짭조름하고 고고한 맛에 깊은 풍미와 색감이 잘 조화된 황치즈라떼 파우더
- 풍미가 뛰어난 미국산 체다치즈, 호주산 자연산치즈와 마스카포네치즈 사용
- 본제품 하나로 핫(Hot) 음료 뿐만 아니라 아이스 및  프라페 제조가 모두 가능

## CONTENTS :

Unit Size : 0.8kg / ea
Case Pack : 10 ea / Case
Case Weight : 8kg

## SHELF - LIFE :

18 개월

직사광선을 피하고 건조하고 서늘한 곳에 보관

SHOP

HOT

10 oz

### * 황치즈 라떼(Yellow Cheese Latte)

1. 스팀피쳐에 우유 200ml를 담아 스팀한다.
2. 잔에 스팀한 우유 1/2를 따른 후 황치즈 라떼 파우더 30~35ml를 넣고 잘 저어 녹인다.
3. 스팀한 나머지 우유로 잔을 채운다. (토핑추천:우유거품or휘핑크림)

ICED

14 oz

### * 아이스 황치즈 라떼(Iced Yellow Cheese Latte)

1. 블랜더 볼에 우유 175ml와 황치즈 라떼 파우더 30~35ml를 넣고 블랜더를 작동시킨다.
2. 잔에 얼음 150~160g(약6~7개)을 넣고 ' 1 ' 의 내용물을 따른 후 차갑게 되도록 잘 젓는다. (토핑추천:우유거품or휘핑크림)

ICE BLENDED

14 oz

### * 황치즈 프라떼(Yellow Cheese Frappe)

1. 블랜더 볼에 우유 120ml, 황치즈 라떼 파우더 60~65ml, 얼음 200g(약10개)을 넣고 블랜더를 작동시킨다.
2. 스무디 상태가 되면 블랜더 작동을 멈추고  블랜더 볼의 내용물을 잔에 담는다. (토핑추천:휘핑크림&파우더)

TOP

# 밤밤 라떼 (Chestnut Latte)

- 갓 구워낸 군밤의 고소하고 달콤한 풍미에 유럽풍 프랄린의 감칠맛이 더해져 고급스러운 계절메뉴에 최적인 파우더
- 핫 음료 뿐만 아니라 아이스 및 프라페 제조가 모두 가능

## CONTENTS :

Unit Size : 0.8kg / ea
Case Pack : 8 ea / Case
Case Weight : 6.4kg

## SHELF - LIFE :

18 개월

직사광선을 피하고 건조하고 서늘한 곳에 보관

SHOP

HOT

10 oz

### * 밤(체스트넛) 라떼(Chestnut Latte)

1) 우유 200ml를 데운다.
2) '1)'의 데운 우유 1/2를 따른 후 밤밤라떼 파우더 30ml(24g)를 넣고 잘 저어 녹인다.
3) 데운 나머지 우유로 잔을 채운다.
4) 휘핑크림을 올리고 밤 또는 견과류를 올려도 좋다.

ICED

14 oz

### * 아이스 밤(체스트넛) 라떼(Iced Chestnut Latte)

1) 블랜더 볼에 우유 175ml, 밤밤라떼 파우더 35ml(29g)를 넣고 블랜더를 작동 시킨다.
2) 얼음 7~8ea(160g)이 채워진 잔에 '1)'에서 만들어진 내용물을 붓고 잘저어준다.
3) 휘핑크림을 올리고 밤 또는 견과류를 올려도 좋다.

ICE BLENDED

14 oz

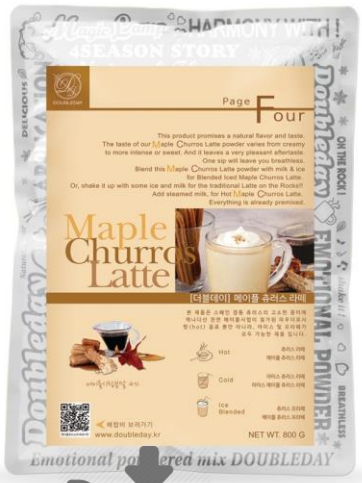
### * 밤(체스트넛) 프라페(Chestnut Frappe)

1) 블랜더 볼에 우유 120ml, 밤밤라떼 파우더 60ml(48g), 얼음 10~11ea(200g)를 넣는다.
2) 블랜더를 작동시켜 스무디 상태가 되면 블랜더 작동을 멈추고 내용물을 잔에 담는다.
3) 휘핑크림을 올리고 밤 또는 견과류를 올려도 좋다.

TOP

# 메이플 츄러스 라떼 (Maple Churros Latte)

- 스페인 정통 츄러스의 고소한 맛과 풍미를 맛볼 수 있는 음료용 츄러스 파우더 (단풍나무 수액으로 만든 100% 캐나다산 메이플시럽이 첨가)
- Hot 음료로 뿐만 아니라 아이스 및 프라페 제조 모두가 가능




## CONTENTS :

Unit Size : 0.8kg / ea
Case Pack : 10 ea / Case
Case Weight : 8kg

## SHELF - LIFE :

18 개월

직사광선을 피하고 건조하고 서늘한 곳에 보관

SHOP

HOT
10 oz

### * 츄러스 라떼(Churros Latte)

1) 우유 180~200ml를 데운다.
2) '1)'의 데운 우유 1/2를 따른 후 메이플츄러스라떼 파우더 30~35ml(26~30g)를 넣고 잘 저어 녹인다.
3) 데운 나머지 우유로 잔을 채운다.
4) 휘핑크림을 올리고 파우더 또는 츄러스를 올려도 좋다.

ICED
14 oz

### * 아이스 츄러스 라떼(Iced Churros Latte)

1) 블랜더 볼에 우유 175ml, 메이플츄러스라떼 파우더 30~35ml(26~30g) 를 넣고 블랜더를 작동 시킨다.
2) 잔에 얼음 150~160g(7~8개)을 담고 '1)'에서 만들어둔 내용물을 따른다.
3) 휘핑크림을 올리고 파우더 또는 츄러스를 올려도 좋다.

ICE BLENDED
14 oz

### * 츄러스 프라페(Churros Frappe)

1) 블랜더 볼에 우유 120ml, 메이플츄러스라떼 파우더 60~70ml(52~60g), 얼음 200g(10~11개)을 넣고 블랜더(믹서기)를 작동시킨다.
2) 스무디 상태가 되면 블랜더 작동을 멈추고 내용물을 잔에 담는다.
3) 휘핑크림을 올리고 파우더 또는 츄러스를 올려도 좋다.

TOP

# 초코 쿠키 시리얼(Choco Cookie Cereal)

- 음료 토핑 및 쿠키앤크림 등의 프라페 제조용 초코쿠키 시리얼 제품 (코코아함량 10%)
- 수분흡습도를 최소화 시켜, 토핑 및 프라페 제조후 바삭한 식감과 맛이 오래 유지

SHOP

## CONTENTS :

**Unit Size : 0.5kg / ea**
**Case Pack : 10 ea / Case**
**Case Weight : 5kg**

## SHELF - LIFE :

12 개월

직사광선을 피하고 건조하고 서늘한 곳에 보관

ICE BLENDED

14 oz

## * 쿠키 앤 크림 프라페(Cookie & cream Frappe)

1. 블랜더 볼에 우유 120ml, 바닐라 후레쉬 50ml(40g), 얼음 10~11ea(200g)을 넣고 블랜더를 작동시킨다.
2. 블랜더 볼의 내용물이 스무디 상태가 되면 블랜더의 작동을 멈추고 초코쿠키시리얼 30ml(15g), 원두가루 2.5ml(1g)를 넣고 2~3초 정도 더 작동시킨다. (Point ! : 초코 쿠키 시리얼을 후반부에 넣어주는 이유는 초코쿠키의 바삭한 식감을 최대한 살려주기 위해서임~)
3. 블랜더 볼의 내용물을 잔에 따른다.
4. 휘핑크림을 얹고 초코 쿠키 시리얼을 뿌려준다. (토핑은 선택사항)

TOP

DOUBLEDAY

# 세미 스위트 코코아 칩스(Semi-Sweet Cocoa Chips)

- 음료 토핑 및 초코칩(자바칩) 프라페 제조용 고급 초콜릿 물방울 칩 제품 (벨기에 " Barry Callebaut "사 제조)
- 입안에서의 구용성(식감)이 뛰어나고, 풍부하고 리치한 코코아 맛이 특징

SHOP

## CONTENTS :

Unit Size : 1kg / ea
Case Pack : 10 ea / Case
Case Weight : 10kg

## SHELF - LIFE :

18 개월

직사광선을 피하고 건조하고 서늘한 곳에 보관

ICE BLENDED

14 oz

## * 자바 칩 프라페(Java Chip Frappe)

1. 에스프레소 30ml(1shot)를 추출한다.
2. 블랜더 볼에 우유 75ml, 카카오 다크홀릭 파우더 50ml(40g), 에스프레소 30ml(1shot), 얼음10~11ea(200g), 세미스위트 코코아 칩스 30ml(30g)를 넣고 블랜더를 작동시킨다.
3. 블랜더 볼의 내용물이 스무디 상태가 되면 블랜더의 작동을 멈추고 내용물을 잔에 따른다.
4. 휘핑크림을 얹고 카카오다크홀릭 파우더를 뿌려주고 세미스위트 코코아 칩스를 올려준다.(토핑은 선택사항)

TOP

# 자몽 퓨럽 (Grapefruit Purup)

☑ 후레쉬한 천연 자몽의 새콤달콤한 첫 맛과 자몽 특유의 씁쓸한 끝 맛을 잘 구현해낸 자몽 베이스 제품

☑ 자몽농축액 베이스에 추가로 자몽과육(셀)을 첨가하여 천연 자몽의 식감을 최대한 살림

☑ 월등한 자몽 과즙 함량 : 자몽농축액A7.99%(58brix 과즙으로 51.5%,자몽농축액B3.55%(63brix,과즙으로 24.9%),자몽당절임4.44%

☑ 자몽의 풍미가 탁월한 이스라엘산,미국산 자몽 사용

☑ 퓨레와 시럽의 장점을 살린 과일베이스로 다양한 응용메뉴에 적용가능

☑ 인공적이지 않은 내츄럴(natural)한 천연과일 베이스

☑ 과하지 않은 적절한 당도과 산미

☑ 상온보관에 따른 편리성 (유통기한 2년)

☑ 규격 : 1.2 KG/ea (10ea/BOX)

ADE SODA

## * 자몽 소다/에이드 (Grapefruit Soda/Ade) / 14 oz

1. 컵에 자몽 퓨럽 50ml와 탄산수 125ml를 넣고 잘 저어준다.
2. 얼음 140g~160g을 채우고 자몽 or 오렌지 슬라이스와 민트를 올려준다.

SLUSH

## * 자몽 슬러쉬 (Grapefruit Slush) / 14 oz

1. 블랜더볼에 자몽 퓨럽 100g, 물 50ml 얼음 200g을 담고 블랜더를 작동시킨다.
2. 블랜더볼의 내용물을 잔에 담고 자몽 or 오렌지 슬라이스와 민트를 올려준다.

HOT

## * 자몽 차 (Grapefruit Tea) / 10 oz

1. 잔에 자몽 퓨럽 30ml와 뜨거운 물 225ml를 넣고 잘 저어준다.
2. 자몽 or 오렌지 슬라이스와 민트를 띄워준다.

☑ 퓨럽(Purup) : 과일 퓨레(Puree)와 시럽(syrup)의 합성어로
퓨레의 장점(천연과일의 맛과 향)과 시럽의 장점(깔끔한 풍미와 색감)을
잘 융합(fusion)한 천연과일 베이스

TOP

# 청포도 퓨럽 (Green Grape Purup)

☑ 천연 청포도의 프레쉬하고 새콤달콤한 풍미가 살아있는 청포도 베이스 제품

☑ 청포도농축 베이스에 추가로 청포도과육(셀)을 첨가하여 천연 청포도의 식감을 최대한 살림

☑ 월등한 청포도 과즙 함량 : 청포도농축액10.86%(과즙으로 67.1%),청포도과육14.81%(청포도 100%)

☑ 풍미가 뛰어난 미국산,칠레산,터키산 청포도 사용

☑ 퓨레와 시럽의 장점을 살린 과일베이스로 다양한 응용메뉴에 적용가능

☑ 인공적이지 않은 내츄럴(natural)한 천연과일 베이스

☑ 과하지 않은 적절한 당도과 산미

☑ 상온보관에 따른 편리성 (유통기한 2년)

☑ 규격 : 1.2 KG/ea (10ea/BOX)

ADE SODA

## * 청포도 소다/에이드 (Green Grape Soda/Ade) / 14 oz

1. 컵에 청포도 퓨럽 50ml와 탄산수 125ml를 넣고 잘 저어준다.
2. 얼음을 채우고 토핑으로 청포도 슬라이스와 민트를 올려준다.

SLUSH

## * 청포도 슬러쉬 (Green Grape Slush) / 14 oz

1. 블랜더볼에 청포도 퓨럽 100ml, 물 50ml 얼음 200g을 담고 블랜더를 작동시킨다.
2. 블랜더볼의 내용물을 잔에 담고 청포도 슬라이스와 민트를 올려준다.

HOT

## * 청포도 차 (Green Grape Tea) / 10 oz

1. 잔에 청포도 퓨럽 30ml와 뜨거운 물 225ml를 넣고 잘 저어준다.
2. 청포도 슬라이스와 민트를 띄워준다.

☑ 퓨럽(Purup) : 과일 퓨레(Puree)와 시럽(syrup)의 합성어로
퓨레의 장점(천연과일의 맛과 향)과 시럽의 장점(깔끔한 풍미와 색감)을
잘 융합(fusion)한 천연과일 베이스

TOP

# 복숭아 퓨럽 (Peach Purup)

☑ 천연 복숭아의 프레쉬하고 달콤새콤한 풍미가 살아있는 복숭아 베이스 제품

☑ 복숭아를 통째로 갈아 넣은 베이스에 추가로 자두농축액을 첨가하여 리얼 복숭아의 달콤함과 새콤함을 더욱 배가시킨 제품

☑ 월등한 청포도 과즙 함량 : 복숭아농축액6.54%(과즙으로 63%),냉동복숭아과육6.54%(복숭아 100%)

☑ 풍미가 뛰어난 이스라엘,그리스산 복숭아와 미국산 자두 사용

☑ 퓨레와 시럽의 장점을 살린 과일베이스로 다양한 응용메뉴에 적용가능

☑ 인공적이지 않은 내츄럴(natural)한 천연과일 베이스

☑ 과하지 않은 적절한 당도과 산미

☑ 상온보관에 따른 편리성 (유통기한 2년)

☑ 규격 : 1.2 KG/ea (10ea/BOX)

ADE SODA

## * 복숭아 소다/에이드 (Peach Soda/Ade) / 14 oz

1. 컵에 복숭아 퓨럽 50ml와 탄산수 125ml를 넣고 잘 저어준다.
2. 얼음 140~160g을 채우고 토핑으로 복숭아 슬라이스 또는 민트를 올려준다.

SLUSH

## * 복숭아 슬러쉬 (Peach Slush) / 14 oz

1. 블랜더볼에 복숭아 퓨럽 100ml, 물 50ml, 얼음 200g을 담고 블랜더를 작동시킨다.
2. 블랜더볼의 내용물을 잔에 담고 복숭아 슬라이스 또는 민트를 올려준다.

HOT

## * 복숭아 차 (Peach Tea) / 10 oz

1. 잔에 복숭아 퓨럽 30ml와 뜨거운 물 225ml를 넣고 잘 저어준다.
2. 복숭아 슬라이스 또는 민트를 띄워준다.

☑ 퓨럽(Purup) : 과일 퓨레(Puree)와 시럽(syrup)의 합성어로
퓨레의 장점(천연과일의 맛과 향)과 시럽의 장점(깔끔한 풍미와 색감)을
잘 융합(fusion)한 천연과일 베이스

TOP

# 자두 퓨럽 (Plum Purup)

☑ 천연 자두의 프레쉬하고 새콤달콤한 풍미가 살아있는 자두 베이스 제품

☑ 국내산 자두를 통째로 갈아 넣은 베이스에 자두농축액을 첨가하여 리얼 자두의 풍미와 새콤달콤한 맛을 잘 구현해낸 제품

☑ 월등한 자두 과즙 함량 : 자두축액9.52%(68brix,과즙으로 46.5%),냉동자두과육19.04%(자두 100%)

☑ 풍미가 뛰어난 국내산 자두과육과 미국산 자두농축액 사용

☑ 퓨레와 시럽의 장점을 살린 과일베이스로 다양한 응용메뉴에 적용가능

☑ 인공적이지 않은 내츄럴(natural)한 천연과일 베이스

☑ 과하지 않은 적절한 당도과 산미

☑ 상온보관에 따른 편리성 (유통기한 2년)

☑ 규격 : 1.2 KG/ea (10ea/BOX)

ADE SODA

## * 자두 소다/에이드 (Plum Soda/Ade) / 14 oz

1. 컵에 자두 퓨럽 50ml와 탄산수 125ml를 넣고 잘 저어준다.
2. 얼음 140~160g을 채우고 토핑으로 자두 슬라이스 또는 민트를 올려준다.

SLUSH

## * 자두 슬러쉬 (Plum Slush) / 14 oz

1. 블랜더볼에 자두 퓨럽 100ml, 물 50ml, 얼음 200g을 담고 블랜더를 작동시킨다.
2. 블랜더볼의 내용물을 잔에 담고 자두 슬라이스 또는 민트를 올려준다.

HOT

## * 자두 차 (Plum Tea) / 10 oz

1. 잔에 자두 퓨럽 30ml와 뜨거운 물 225ml를 넣고 잘 저어준다.
2. 자두 슬라이스 또는 민트를 띄워준다.

☑ 퓨럽(Purup) : 과일 퓨레(Puree)와 시럽(syrup)의 합성어로 퓨레의 장점(천연과일의 맛과 향)과 시럽의 장점(깔끔한 풍미와 색감)을 잘 융합(fusion)한 천연과일 베이스

TOP

# 유자레몬 퓨럽(Yuja_Lemon Purup)

☑ 천연 유자 특유의 풍미와 레몬의 상콤달콤한 맛을 조화롭게 잘 구현해낸 유자&레몬 베이스 제품

☑ 유자와 레몬 농축액 베이스에 추가로 유자 당절임(셀)을 첨가하여 천연 유자와 레몬의 식감을 최대한 살림

☑ 월등한 과즙 함량 : 유자 12.26%, 유자과즙 4.9%, 레몬농축액(43brix,과즙으로 24%)

☑ 풍미가 탁월한 국내산 유자, 아르헨티나산 레몬 사용

☑ 퓨레와 시럽의 장점을 살린 과일베이스로 다양한 응용메뉴에 적용가능

☑ 인공적이지 않은 내츄럴(natural)한 천연과일 베이스

☑ 과하지 않은 적절한 당도과 산미

☑ 상온보관에 따른 편리성 (유통기한 2년)

☑ 규격 : 1.2 KG/ea (10ea/BOX)

ADE SODA

## * 유자레몬 소다/에이드 (Yuja_lemon Soda/Ade) / 14 oz

1. 컵에 유자레몬 퓨럽 50ml와 탄산수 125ml를 넣고 잘 저어준다.
2. 얼음을 채우고 토핑으로 레몬 슬라이스와 민트를 올려준다.

SLUSH

## * 유자레몬 슬러쉬 (Yuja_lemon Slush) / 14 oz

1. 블랜더볼에 퓨럽 100ml, 물 50ml 얼음 200g을 담고 블랜더를 작동시킨다.
2. 블랜더볼의 내용물을 잔에 담고 레몬 슬라이스와 민트를 올려준다.

HOT

## * 유자레몬 차 (Yuja_lemon Tea) / 10 oz

1. 잔에 퓨럽 30ml와 뜨거운 물 225ml를 넣고 잘 저어준다.
2. 레몬 슬라이스와 민트를 띄워준다.

☑ 퓨럽(Purup) : 과일 퓨레(Puree)와 시럽(syrup)의 합성어로
퓨레의 장점(천연과일의 맛과 향)과 시럽의 장점(깔끔한 풍미와 색감)을
잘 융합(fusion)한 천연과일 베이스

TOP

SHOP

# 딸기라즈베리 퓨럽
## (Strawberry_& Raspberry Purup)

☑ 딸기를 통째로 갈아 넣은 베이스에 라즈베리 농축액을 첨가하여 후레쉬한 딸기와 라즈베리의 달콤함과 새콤함을 잘 구현해낸 제품

☑ 월등한 과즙 함량 : 냉동딸기28.97%, 라즈베리농축액 2.9%(60brix/과즙으로 34.8%)

☑ 풍미가 탁월한 국내산 딸기, 대만산 라즈베리 사용

☑ 퓨레와 시럽의 장점을 살린 과일베이스로 다양한 응용메뉴에 적용가능

☑ 인공적이지 않은 내츄럴(natural)한 천연과일 베이스

☑ 과하지 않은 적절한 당도과 산미

☑ 상온보관에 따른 편리성 (유통기한 2년)

☑ 규격 : 1.2 KG/ea (10ea/BOX)

ADE SODA

### * 딸기라즈베리 소다/에이드 (Strawberry Soda/Ade) / 14 oz

1. 컵에 딸기라즈베리 퓨럽 50ml와 탄산수 125ml를 넣고 잘 저어준다.
2. 얼음을 채우고 토핑으로 딸기 슬라이스와 민트를 올려준다.

SLUSH

### * 딸기라즈베리 슬러쉬 (Strawberry Slush) / 14 oz

1. 블랜더볼에 퓨럽 100ml, 물 50ml 얼음 200g을 담고 블랜더를 작동시킨다.
2. 블랜더볼의 내용물을 잔에 담고 딸기 슬라이스와 민트를 올려준다.

HOT

### * 딸기라즈베리 차 (Strawberry Tea) / 10 oz

1. 잔에 퓨럽 30ml와 뜨거운 물 225ml를 넣고 잘 저어준다.
2. 딸기 슬라이스와 민트를 띄워준다.

☑ 퓨럽(Purup) : 과일 퓨레(Puree)와 시럽(syrup)의 합성어로
퓨레의 장점(천연과일의 맛과 향)과 시럽의 장점(깔끔한 풍미와 색감)을
잘 융합(fusion)한 천연과일 베이스

TOP

SHOP

# 머스코바도 흑당 시럽
## (Dark Muscovado sugar Syrup)

☑ 화학적인 첨가물 없이도 천연 Muscovado 흑당 고유의 감칠맛과 색상을 구현해낸 프리미엄급 Muscovado 흑당 시럽

☑ 아프리카 청정 화산섬 모리셔스에서 자연농법으로 재배되고 전통공법으로 생산된 Muscovado 비정제 원당을 사용

☑ 용량 : 1.2kg /ea(10ea/Box)
(흑당밀크티 약 50~60잔 분량)

☑ 응용 메뉴 : 흑당 라떼, 흑당 카페라떼, 흑당 버블티, 흑당 로얄밀크티, 흑당 진저레몬 밀크티, 흑당 피치코코넛 밀크티, 흑당 버블라떼, 타이거 밀크티, 흑당 빙수, 흑당 아이스크림

Milk Tea

### * 흑당 밀크티 (Black sugar Milk Tea) / 14 oz

1. 계량컵에 물(온수) 25ml, [더블데이] 밀크티 파우더 15ml를 넣고 잘 녹여준다.
2. 잔에 흑당 시럽 20g을 넣어 주고 잔 벽에 흑당시럽이 잘 묻을 수 있게 돌려준다.
3. 2)의 잔에 얼음을 담고 우유 150g을 부어준 후, 1)의 내용물을 부어준다.

Café Latte

### * 흑당 카페 라떼 (Black sugar Cafe Latte) / 14 oz

1. 에스프레소를 추출 한다.
2. 잔에 흑당 시럽 30~35g을 넣어 주고 잔 벽에 흑당시럽이 잘 묻을 수 있게 돌려준다.
3. 2)의 잔에 얼음을 담고, 우유 150g을 부어준 후, 1)의 에스프레소를 부어준다.

Latte

### * 흑당 라떼 (Black sugar Latte) / 14 oz

1. 잔에 흑당 시럽 25~30g을 넣어 주고 잔 벽에 흑당시럽이 잘 묻을 수 있게 돌려준다.
2. 1)의 잔에 얼음을 담고, 우유 150g을 부어준다.

☑ Tip. :
1) 밀크티 용액(프리믹스)을 대량으로 미리 만들어놓고 사용하면 편리하다.
2) 흑당 버블티 : 흑당 밀크티 배합비에서 타피오카펄 50~60g 추가

TOP

DOUBLEDAY

# DOUBLEDAY

## Emotional Powdered Mixes & Toppings

## TEA

## Yogurt & Fruit

## Choco

## Vanilla & Caramel

## Signature & ETC

## PURUP

http://www.doubleday.kr

경기도 광명시 오리로 992 광명리더스빌딩 11층
080-077-2200

DOUBLEDAY,
Has High Quality
DOUBLEDAY

DOUBLEDAY