

TEA LATTE RECIPE

티라떼 HOT 파우더 25 ~ 30g + 스팀밀크 200ml



티라떼 ICE 파우더 25 ~ 30g + 우유 200ml + 얼음 / 파우더:우유 = 1:5 → 차게 식힘



버블티 ICE 온수 30ml + 파우더 30g + 우유 110ml + 타피오카펄 + 얼음



프라페 FRAPPE 파우더 40~ 50g + 우유 120ml + 얼음 180g



빙수 프리믹스 ice flake pre-mix 파우더:우유(또는 물) = 1:1 or 1:2



JSMFOOD

ON-LINE STORE, <http://jungshimfood.com/kor/>

경기도 성남시 중원구 사기막골로 124, (상대원동, SKn테크노파크 비즈동 701호)

TEL, +82-31-776-2770 · FAX, +82-31-776-2259 · E-MAIL, jsmfood@jsmfood.com · WEB, www.jsmfood.com

#701, Biz-dong, SKnTechnopark, 124, Sagimakgol-ro, Jungwon-gu, Seongnam-si, Kyonggi-do, Korea 13207



정심식품
인스타그램
바로가기



TEA
LATTE

café estrella PREMIUM POWDER

깊고 풍부한 맛과 향을 즐길 수 있는 에스트렐라 프리미엄 티라떼 파우더

GREEN TEA LATTE POWDER 500g



제주유기농첫물녹차라떼파우더 유기농녹차함량 15% 유기농첫물녹차함량 3% (제주산)

제주도 유기농 첫물녹차가 함유되어, 쓴맛은 적고 고소하며 깊은 풍미를 가진 파우더. 차광재배한 유기 녹차를 사용하여 녹차가 가진 본연의 맛과 색이 일품인 프리미엄 제품.

: 첫물녹차는 1년 중 청명과 꼭우 사이, 새순을 선별하여 거둔 최상급 차로, 아미노산 함량이 높고 감칠맛이 풍부하다.

제주유기농녹차라떼파우더 유기농녹차함량 12% (제주산)

청정지역 제주에서 차광재배한 어린 차잎을 사용하여 만든 녹차파우더. 선명한 색상과 떫지 않고 구수한 맛이 좋아 우유와의 조화가 뛰어난 제품.

BLACK TEA LATTE POWDER 500g



우바밀크티 홍차분말함량 11% 스리랑카 우바

홍차의 맛을 대표하는 깊고 진한 맛이 특징인 우바는, 세계 3대 홍차 중 하나로 스리랑카 고산지대에서 생산되는 고품질의 차. 우바홍차 함량이 높아 티를 우려지 않고도 진한 밀크티를 만들 수 있는 제품.

얼그레이밀크티 홍차분말함량 14% 스리랑카 우바 4.3% 스리랑카 딤블라 9.7%

산뜻하고 섬세한 맛을 지닌 딤블라 홍차와 얼그레이 풍미가 어우러져, 부드럽고 은은한 단맛과 깔끔한 홍차가 조화로운 제품.