DOUBLEDAY

DOUBLEDAY

Emotional Powdered Mixes & Toppings

감성 파우더 사계절 스토리"더블데이"

名品 파우더 더블데이

이제 커피 파우더도 명품이 필요할 때!
여러분의 메뉴를 모두 명품으로 바꿔드립니다.

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

스마트폰 어플을 통해 매달 진행되는 '더블데이' 이벤트와 최신 소식 및 신제품, 신메뉴 정보를 간편하게 푸쉬로 받아보실 수 있습니다.
'더블데이' 샘플 신청, 메뉴만들기 동영상, 메뉴 레시피 등, '더블데이' 파우더와 관련된 정보와 다양한 컨텐츠를 어플 안에서 모두 보실 수 있으며 쇼핑몰에서 바로 제품구입도 가능하십니다. 구글플레이 스토어 또는 애플 앱스토어에서 '더블데이'로 검색 후 설치 하시면 됩니다.

Get it on Google play
Available on the App Store

DOUBLEDAY

더블데이 / 경기도 광명시 오리로 992, 광명리더스빌딩 11층 / TEL 080-077-2200
E-mail:doubleday@doubleday.co.kr http:// www.doubleday.co.kr

名品 DOUBLEDAY

'마시는 즐거움을 두배로', '하나의 제품으로 다양한 맛을' 이라는 브랜드 컨셉으로

2008년도에 런칭한 'DOUBLEDAY(더블데이)'는

하나의 파우더로 라떼 및 프라페를 모두 제조할 수 있는

범용 파우더를 개발하여 출시하였으며,

2011년에는 기존의 단순한 플레인 요거트파우더에

다양한 천연과즙 분말을 접목시킨 칼라 컨셉트의 과일요거트 파우더인

패션 요거트파우더를 국내시장에 최초로 선보였습니다.

출시된 제품군은 크게 초코파우더류, 바닐라파우더류, 카라멜파우더류,

티라떼파우더류, 요거트파우더류, 과일파우더류, 과일베이스(퓨레)류, 시럽류 등으로

현재까지 약 30여가지의 음료용 베이스 제품을 출시해 왔습니다.

더블데이는 우수한 연구개발진과 함께 HACCP 인증을 받은 생산라인을 통해

차별화된 제품 개발 및 체계화된 품질관리 시스템을 구축하고 있습니다.

더블데이 제품은 제품마다 확실한 차별성과 각각의 컨셉에 정확하게 부합하는

풍부한 맛과 향미, 리얼한 맛의 표현력이 큰 장점으로

가격대비 품질이 뛰어난 '명품(名品) 파우더'로서의 이미지를

확고히 할 수 있도록 앞으로도 최선의 노력을 다하겠습니다.

High Quality, Emotional, Fashionable

"DOUBLEDAY"

DOUBLEDAY

DOUBLEDAY

Emotional Powdered Mixes & Toppings

CATEGORY	NO.	PRODUCT	Quantity	(ea/box)
초코(카카오) 파우더류	1	카카오 온리원(핫초코)	1.3kg/ea	6
	2	카카오 다크 홀릭	1.3kg/ea	6
	3	쇼콜라 티라미수	0.8kg/ea	8
카라멜/ 토피넛 파우더류	4	카라멜 브라우니	0.8kg/ea	8
	5	토피넛 카라멜	0.8kg/ea	8
	6	애플 카라멜	0.8kg/ea	8
바닐라 파우더류	7	바닐라 후레쉬	0.8kg/ea	8
	8	민트 바닐라	0.8kg/ea	8
	9	레드 벨벳 바닐라	0.8kg/ea	8
녹차 파우더	10	리치 그린티	0.8kg/ea	8
홍차(밀크티) 파우더	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
기타 파우더류 (고구마, 밤, 단호박 외)	22	리치 고구마 라떼	0.8kg/ea	10
	23	마로 펌프킨(단호박)	0.8kg/ea	10
	24	밤밤 라떼(체스트넛)	0.8kg/ea	8
	25	메이플 츄러스 라떼	0.8kg/ea	10
	26	박하향 크림 라떼	0.8kg/ea	8
토핑,시리얼류	27	초코 쿠키 시리얼	0.5kg/ea	10
	28	세미 스위트 코코아 칩스	1kg/ea	10
과일 베이스(농축액)/ 흑당시럽	29	자몽 퓨럽	1.2kg/ea	10
	30	청포도 퓨럽	1.2kg/ea	10
	31	유자레몬 퓨럽	1.2kg/ea	10
	32	딸기라즈베리 퓨럽	1.2kg/ea	10
	33	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

SHOP

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

HOT

10 oz

* 핫초코(Hot Choco)

1. 우유 180ml를 스팀하여 1/2을 잔에 따른 후 카카오 온리원 파우더 45ml~60ml (24g~32g)를 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~75ml (32g~40g)를 넣어 잘 녹인다.
2. '1'에 차가운 우유 75ml를 붓고 잘 저은 후 얼음 6~7ea를 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 : 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

* 카페 모카(Café Mocha)

1. 에스프레소 30ml~45ml를 추출하여 잔에 따른 후,
   카카오 다크홀릭 파우더 30ml~35ml (24g~28g)를 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~40ml (28g~32g)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

* 모카 프라페(Mocha Frappe)

1. 블랜더 볼에 우유 75ml, 카카오다크홀릭 60ml~75ml(48g~60g),
   에스프레소 30ml~45ml, 얼음 200g을 넣고 블랜더를 작동.
2. 스무디 상태가 되면 블랜더 작동을 멈추고 블랜더 볼의
   내용물을 잔에 담는다. (휘핑크림을 얹어도 좋다)

TOP

쇼콜라 티라미수(Chocolat Tiramisu)

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

포장 단위 :

내용량 : 0.8kg / ea
박스당 개수 : 8 ea / box
박스 증량 : 6.4kg / box

유통 기한 :

18 개월
직사광선을 피하고 건조하고 서늘한 곳에 보관

SHOP

ICE BLENDED

14 oz

* 쇼콜라 티라미수 프라페(Chocolat Tiramisu Frappe)

1. 블랜더 볼에 우유 75ml, 쇼콜라티라미수 파우더 75ml (60g~65g), 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)

ICED

14 oz

* 아이스 쇼콜라 티라미수 라떼(Iced Chocolat Tiramisu Latte)

1. 블랜더 볼에 우유 150ml, 쇼콜라티라미수 파우더 40ml(34g~36g), 에스프레소 30ml를 넣고 블랜더를 작동시킨다.
2. 잔에 얼음 9~10개(180g)를 넣은 후 '1'의 내용물을 따른다. (카카오 파우더를 뿌려준다)

HOT

10 oz

* 쇼콜라 티라미수 라떼(Chocolat Tiramisu Latte)

1. 에스프레소 30ml를 추출하여 잔에 따른 후, 쇼콜라티라미수 파우더 35ml(30g~32g)를 넣고 잘 젓는다.
2. 우유 180ml를 스팀한 후 '1'의 잔에 따른다. (카카오 파우더를 뿌려준다)

TOP

DOUBLEDAY

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 6~7ea를 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)

- 너트류(Nuts) 밤(chestnut), 호두(walnut), 헤이즐넛(Hazelnut) 향의 고소한 풍미
- 카라멜의 풍부한 베이스가 더해진 2세대 토피넛 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 6~7ea를 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

DOUBLEDAY

애플 카라멜 (Apple Caramel)

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

포장 단위 :

내용량 : 0.8kg / ea
박스당 개수 : 8 ea / box
박스 중량 : 6.4kg / box

유통 기한 :

18 개월
직사광선을 피하고 건조하고 서늘한 곳에 보관

SHOP

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)

- 마다가스카르산 천연바닐라빈을 직접 침지(숙성) 시켜 만든 바닐라슈가를 사용하여 고소하고 풍부한 천연 바닐라 본연의 맛을 구현해낸 최고급 바닐라 파우더 제품
- 부드럽고 풍부한 천연 바닐라 본연의 맛과 최상의 바닐라 풍미가 오랫동안 지속
- 바닐라프라페, 쿠키앤크림 뿐만 아니라 바닐라라떼, 아이스바닐라라떼, 바닐라아이스크림 등 범용 베이스 사용 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

* 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 6~7ea를 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

DOUBLEDAY

민트 바닐라(Mint Vanilla)

- 마다가스카르산 천연바닐라빈을 직접 침지(숙성) 시켜 만든 바닐라슈가에 민트(Mint)를 첨가하여 만든 민트 바닐라 파우더 제품
- 초코파우더, 녹차파우더를 첨가시 더욱 다양한 민트 응용메뉴(민트초코,민트녹차 등) 제조가 가능한 민트-바닐라 베이스 제품
- 프라페 뿐만 아니라 아이스 및 핫(Hot) 음료 제조 모두가 가능한 제품

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

* 민트 바닐라 라떼(Mint Vanilla Latte)

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

ICED
14 oz

* 아이스 민트 바닐라 라떼(Iced Mint Vanilla Latte)

1. 블랜더 볼에 우유 150ml와 모히또 바닐라 파우더 30ml~35ml (24g~28g)를 넣고 블랜더를 작동시킨다.
2. 잔에 얼음 6~7ea를 넣고 '1'의 내용물을 따른 후 차갑게 되도록 잘 젓는다.

ICE BLENDED
14 oz

* 민트 바닐라 프라페(Mint Vanilla Frappe)

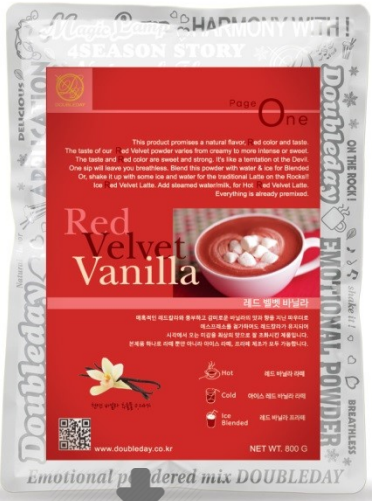
1. 블랜더 볼에 우유 120ml, 모히또 바닐라 파우더 60ml~75ml (48g~60g), 얼음 200g을 넣고 블랜더를 작동시킨다.
2. 스무디 상태가 되면 블랜더 작동을 멈추고 블랜더 볼의 내용물을 잔에 담는다. (휘핑크림을 얹어도 좋다)

TOP

DOUBLEDAY

레드 벨벳 바닐라(Red Velvet Vanilla)

- 매혹적인 레드칼라와 풍부하고 감미로운 바닐라의 맛과 향을 지닌 파우더 제품
- 에스프레소를 첨가하여도 레드칼라가 그대로 유지되며,
  시각에서 오는 미감을 최상의 맛으로 잘 조화시킨 제품
- 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 어린녹차잎분말을 사용하여 수색과 감칠맛이 뛰어남(녹차함량 8.9%)
- 크로렐라,보리수잎 분말 등 인위적인 색상강화 첨가물을 전혀 첨가하지 않았으며, 녹차분말 자체의 뛰어난 수색과 풍미가 특징
- 본제품 하나로 녹차라떼, 아이스녹차라떼 및 녹차프라페 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

* 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

DOUBLEDAY

더블 로얄 밀크티(Double Royal Milk Tea)

- 최고급 홍차(Black Tea) 분말과 독자개발한 홍차향(Flavor)을 사용하여 밀크티(Milk Tea) 제조시 홍차의 진한 풍미를 느낄 수 있고 우유와의 조화가 뛰어난 제품
- 차별화된 베리에이션(variation) 밀크티(티라떼) 메뉴에 적용 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

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

* 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

DOUBLEDAY

화이트 패션 요거트(플레인)

- 요거트 본연의 깊고 풍부한 맛을 제대로 구현해낸 최상의 플레인 요거트 베이스
- 프랑스산, 이탈리아산 최고급 요거트분말 사용 (요거트분말 함량 18.3%)
- 건강에 유익한 프로바이오틱스 유산균 10종과 비타민C 함유
- 인공 화학 첨가제 無(합성착색료, 합성보존료 0%)

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

블루 패션 요거트(블루베리)

- 요거트 본연의 깊고 풍부한 베이스에 블루베리의 상큼달콤한 맛이 특징
- 프랑스산, 이탈리아산 최고급 요거트분말 사용 (요거트분말 12.1%)
- 천연 블루베리 농축분말 3.9% 함유
- 건강에 유익한 프로바이오틱스 유산균 10종과 비타민C 함유
- 인공 화학 첨가제 無(합성착색료, 합성보존료 0%)

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)

- 요거트 본연의 깊고 풍부한 베이스에 딸기의 상큼달콤한 맛이 특징
- 프랑스산, 이탈리아산 최고급 요거트분말 사용 (요거트분말 12.2%)
- 천연 딸기 과즙분말 4.3% 함유
- 건강에 유익한 프로바이오틱스 유산균 10종과 비타민C 함유
- 인공 화학 첨가제 無(합성착색료, 합성보존료 0%)

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)

- 요거트 본연의 깊고 풍부한 베이스에 복숭아의 상큼달콤한 맛이 특징
- 프랑스산, 이탈리아산 최고급 요거트분말 사용 (요거트분말 12.4%)
- 천연 복숭아 과즙분말 3.9% 함유
- 건강에 유익한 프로바이오틱스 유산균 10종과 비타민C 함유
- 인공 화학 첨가제 無(합성착색료, 합성보존료 0%)

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

DOUBLEDAY

그릭 요거트 플레인 (Greek Yogurt Plain)

- ☑ 내츄럴한 그릭요거트의 진한 맛과 풍미를 그대로 담았으며, 새콤하면서 프레쉬하고 깔끔한 요거트의 맛과 풍미가 특징
- ☑ 요거트분말 15.2% 함유 (프랑스산, 이탈리아산, 그리스산)
- ☑ 가장 대중적인 프로바이오틱스(락토바실러스 등) 10종 함유
- ☑ 유산균의 먹이가 되는 프리바이오틱스(프락토올리고당) 함유
- ☑ 피부와 관절에 좋다고 알려진 저분자 피쉬 콜라겐 펩타이드 함유
- ☑ 콜라겐의 흡수를 돕는 비타민C 함유

CONTENTS :

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

SHELF - LIFE :

18 개월

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
- 생과일 없이도 차별화된 최상의 바나나 음료 제조가 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
- 생과일 없이도 차별화된 최상의 메론 음료 제조가 가능
- 기본 응용메뉴 : 메론 라떼, 아이스 메론 라떼, 메론 프라페, 메론 빙수, 메론 아이스크림
- 스페셜 응용메뉴 : 메론 요거트 (화이트 패션 요거트 파우더 + 스위티 메론 파우더)
  메론 민트(민트 바닐라 파우더 + 스위티 메론 파우더)

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

로즈향 스트로베리 (Rose Strawberry)

- 매혹적인 장미향과 달콤한 딸기의 황홀한 맛의 궁합 !
- "장미와 딸기의 행복한 사랑 이야기 !" (분홍 장미의 꽃말 : 행복한 사랑)
- 핫(HOT) 음료 뿐만 아니라 아이스 및 프라페 제조가 모두 가능합니다.

SHOP

포장 단위 :

내용량 : 0.8kg / ea
박스당 개수 : 10 ea / box
박스 중량 : 8kg / box

유통 기한 :

18 개월
직사광선을 피하고 건조하고 서늘한 곳에 보관

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)

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)

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.

TOP

리치 고구마 라떼(Rich Sweet Potato Latte)

- 영양소 손실을 최소화한 SD공법으로 건조한 최고급 고구마 분말 사용
- 독특하고 차별화된 맛과 풍미를 가미하여 밤고구마 본연의 맛을 그대로 재현
- 본제품 하나로 고구마 라떼 뿐만 아니라 아이스, 프라페 제조가 모두 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

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

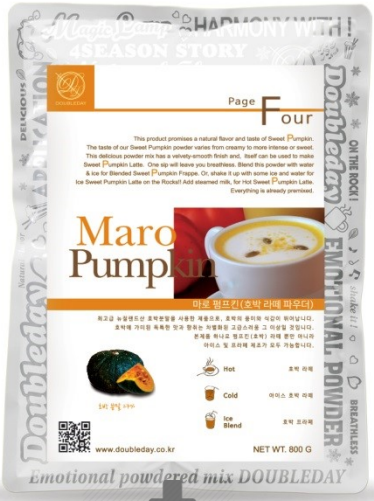
* 고구마 프라페(Sweet Potato Frappe)

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

마로 펌프킨(Maro Pumpkin)

- 최고급 뉴질랜드산 단호박 분말 사용, 호박 함량 27% !
- 독특하고 차별화된 맛과 풍미를 가미하여 유럽스타일의 호박음료 제조 가능
- 본제품 하나로 단호박라떼, 아이스단호박라떼 및 펌프킨 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

* 단호박 라떼(Pumpkin Latte)

1. 스팀피쳐에 우유 200ml와 마로 펌프킨 파우더 30ml (30g)를 담아 스팀한다.
2. 잔에 스팀한 내용물을 따른다. (우유 거품을 따로 얹어도 좋다)

ICED
14 oz

* 아이스 단호박 라떼(Iced Pumpkin Latte)

1. 블랜더 볼에 우유 175ml와 마로 펌프킨 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

* 단호박 프라페(Pumpkin Frappe)

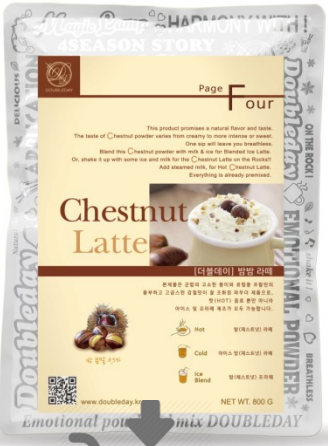
1. 블랜더 볼에 우유 120ml, 마로 펌프킨 파우더 60ml~65ml (60g~65g), 얼음 200g을 넣고 블랜더를 작동시킨다.
2. 스무디 상태가 되면 블랜더 작동을 멈추고 블랜더 볼의 내용물을 잔에 담는다. (휘핑크림을 얹어도 좋다)

TOP

DOUBLEDAY

밤밤 라떼 (Chestnut Latte)

- 갓구워낸 군밤의 고소하고 달콤한 풍미 !
- 유럽풍 프랄린의 풍부하고 고급스러운 감칠맛 !
- 핫 음료 뿐만 아니라 아이스 및 프라페 제조가 모두 가능



포장 단위 :

내용량 : 0.8kg / ea
박스당 개수 : 8 ea / box
박스 중량 : 6.4kg / box

유통 기한 :

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)

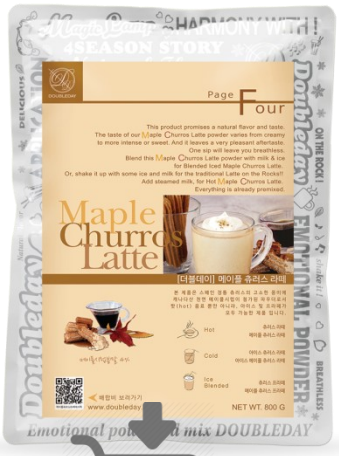
1) 블랜더 볼에 우유 120ml, 밤밤라떼 파우더 60ml(48g), 얼음 10~11ea(200g)를 넣는다.
2) 블랜더를 작동시켜 스무디 상태가 되면 블랜더 작동을 멈추고 내용물을 잔에 담는다.
3) 휘핑크림을 올리고 밤 또는 견과류를 올려도 좋다.

TOP

DOUBLEDAY

메이플 츄러스 라떼 (Maple Churros Latte)

- 스페인 정통 츄러스의 고소한 맛과 풍미를 그대로 재현
- 단풍나무 수액으로 만든 100% 캐나다산 메이플시럽 첨가
- Hot 음료로 뿐만 아니라 아이스 및 프라페 제조 모두가 가능



포장 단위 :

내용량 : 0.8 kg / ea
박스당 개수 : 10 ea / box
박스 중량 : 8 kg / box

유통 기한 :

18 개월
직사광선을 피하고 건조하고 서늘한 곳에 보관

SHOP

HOT

10 oz

* 메이플 츄러스 라떼(Maple 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 메이플 츄러스 라떼(Iced Maple 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

* 메이플 츄러스 프라페(Maple 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

DOUBLEDAY

박하향 크림 라떼 (Peppermint Cream Latte)

- 추억의 박하향과 후레쉬하고 상쾌한 페퍼민트향의 크리미한 조화
- 박하향 크림라떼, 박하향 초코라떼 등 박하 베이스 음료 제조에 최적
- Hot 음료로 뿐만 아니라 아이스 및 프라페 제조가 모두 가능함

포장 단위 :

내용량 : 0.8 kg / ea
박스당 개수 : 8 ea / box
박스 중량 : 6.4 kg / box

유통 기한 :

24 개월
직사광선을 피하고 건조하고 서늘한 곳에 보관

SHOP

HOT

10 oz

* 박하향 크림 라떼(Peppermint Cream Latte)

1) 우유 180~200ml를 데운다.
2) '1)'의 데운 우유 1/2를 따른 후 박하향 크림라떼 파우더 30~35ml(26~30g)를 넣고 잘 저어 녹인다.
3) 데운 나머지 우유로 잔을 채운다.
4) 휘핑크림 or 우유거품을 올리고 민트잎을 올려도 좋다.

ICED

14 oz

* 아이스 박하향 크림 라떼(Iced Peppermint Cream Latte)

1) 블랜더 볼에 우유 175ml, 박하향 크림라떼 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 민트잎을 올려도 좋다.

ICE BLENDED

14 oz

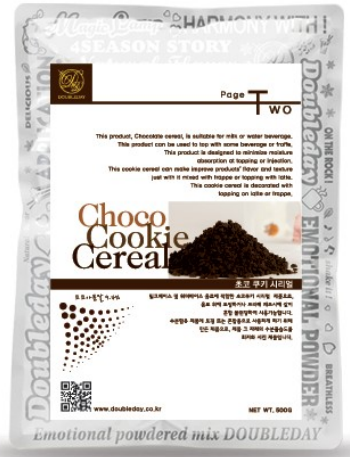
* 박하향 크림 프라페(Peppermint Cream Frappe)

1) 블랜더 볼에 우유 120ml, 박하향 크림라떼 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 민트잎을 올려도 좋다.

TOP

초코 쿠키 시리얼(Choco Cookie Cereal)

- 음료 토핑 및 쿠키앤크림 프라페 제조용 초코쿠키 시리얼 제품 (코코아함량 10%)
- 수분흡습도를 최저화 시켜, 토핑 및 프라페 제조후 바삭한 식감과 맛이 오래 유지
- 토핑용 외에 프라페 제조시 파우더(바닐라후레쉬 등)와 함께 블랜딩하여 사용



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 프라페용 고급 초콜릿 칩 제품 (벨기에 "베리깔레뷰"사 제품)
- 입안에서의 구용성(식감,녹음성)이 뛰어나고, 풍부하고 리치한 코코아 맛이 특징
- 토핑용 외에 프라페 제조시 파우더(카카오다크홀릭)와 함께 블랜딩하여 자바칩(초코칩) 프라페 제조 가능

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 자몽의 새콤달콤한 첫 맛과 자몽 특유의 씁쓸한 끝 맛을 잘 구현해낸 제품

☑ 자몽농축액 베이스에 추가로 자몽과육(셀)을 첨가하여 천연자몽의 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)

☑ 후레쉬한 청포도의 새콤달콤한 풍미와 청포도농축 베이스에 추가로 청포도과육(셀)을 첨가하여 천연 청포도의 식감을 최대한 살린 제품

☑ 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 Lime 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

유자레몬 퓨럽
(Yuja_Lemon Purup)

☑ 유자를 통째로 갈아만든 당절임에 레몬농축액을 첨가하여 유자 특유의 풍미와 레몬의 상큼할을 잘 구현해낸 제품

☑ 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

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)

☑ 특징 : 아프리카 청정 화산섬 모리셔스에서 자연농법으로 재배되고 전통공법으로 생산된 머스코바도 비정제 원당을 사용 (다크 머스코바도 원당 함유 34.3%)

☑ 맛 : 화학적인 첨가물 없이 천연 머스코바도 흑당 고유의 감칠맛과 색상을 구현해낸 프리미엄급 머스코바도 흑당 시럽

☑ 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, 3)의 잔에 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, 3)의 잔에 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 만들어서 사용하면 편리하다.
2) 흑당 버블티 : 흑당 밀크티 배합비에서 타피오카펄 50~60g 추가

TOP

DOUBLEDAY

DOUBLEDAY

Emotional Powdered Mixes & Toppings

Thank you for reading this product leaflet.

아래 더블데이 공식 유투브(You Tube) 사이트를 방문하시면,
더블데이 파우더로 만들 수 있는 다양한 메뉴를
동영상으로 직접 보실 수 있습니다.

"https://www.youtube.com/doubledaypowder"

http://www.doubleday.kr

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

TOP