

ANDROS

카페 음료의 새로운 제안 앤드로스 코디얼

- ✓ 현직 메뉴개발 전문가 패널이 인정한 카페 프랜차이즈 현장에 최적화된 맛과 밸런스
- ✓ 원웨이튜브(One-Way Tube)로 위생적이고 편리하게!
- ✓ 우유나 탄산수와 쉽게 혼합되는 우수한 용해성



BLUEBERRY CORDIAL + MILK

블루베리 코디얼을 활용한
라떼 베리에이션



BLUEBERRY LATTE 블루베리 라떼

Menu Guide.

우유에 섞어도 블루베리의 맛이 신선하게 살아나는 앤드로스 코디얼로
푸룻 라떼를 간편하게 만들어보세요.

Ingredient. 16OZ

앤드로스 블루베리 코디얼 60g, 우유 200ml, 얼음 200g

- 1_ 준비된 컵에 앤드로스 블루베리 코디얼 60g을 계량하여 넣어주세요.
- 2_ 우유 200ml를 넣고 잘 섞어주세요.
- 3_ 얼음을 채워주어 음료를 완성합니다.

EXPERT COMMENT

“ 현재 음료 베이스 시장 내의 소스나 시럽에 비해 인공적인 느낌이 적고 Natural한 향미의 제품이에요. ”

GREEN GRAPE CORDIAL + SPARKLING

청포도 코디얼을 활용한
스파클링 베리에이션



GREEN GRAPE SPARKLING

청포도 스파클링

Menu Guide.

청포도의 새콤달콤함과 톡 쏘는 탄산수가 만나 청량함이 가득!
앤드로스 코디얼은 부재료 없이도 완벽한 단맛과 신맛의 밸런스를 선사합니다.

Ingredient. 16OZ

앤드로스 청포도 코디얼 60g, 탄산수 200ml, 얼음 200g

- 1_준비된 컵에 앤드로스 청포도 코디얼 60g을 계량하여 넣어주세요.
- 2_탄산수 200ml를 넣고 잘 섞어주세요.
- 3_얼음을 채워주어 음료를 완성합니다.

TIP. 로즈마리 등 허브 가니시로 완성도를 높여보세요.

EXPERT COMMENT

“ 코디얼 자체로 단맛과 신맛의 밸런스가 우수하네요! 별도의 부재료를 더 첨가하지 않아도 될 것 같아요. ”

MANGO CORDIAL + ICE BLENDED

망고 코디얼을 활용한
스무디 베리에이션



MANGO SMOOTHIE 망고 스무디

Menu Guide.

신선한 망고의 향미와 완벽한 맛의 밸런스를 지닌 앤드로스 코디얼은 생과일이나 냉동과일 없이도 맛있는 스무디 한 잔이 완성됩니다.

Ingredient. 16OZ

앤드로스 망고 코디얼 60g, 우유 200ml, 얼음 200g

- 1_모든 재료를 블렌더볼에 함께 계량하여 담아 주세요.
- 2_블렌더에 30초간 충분히 갈아주세요.
- 3_완성된 스무디를 컵에 따라내어 음료를 완성합니다.

TIP. 코코넛 칩 등 건조과일 가니시로 완성도를 높여보세요.

EXPERT COMMENT

“ 음료베이스 점성으로 적합해요! 우유에 혼합 시 유분리 현상도 없고요, 다양한 베리에이션 음료에 사용이 가능할 것 같아요.”



STRAWBERRY CORDIAL + MILKTEA

딸기 코디얼을 활용한
밀크티 베리에이션



STRAWBERRY MILKTEA 딸기 밀크티

Menu Guide.

제철 딸기의 맛을 가득 담은 앤드로스 코디얼은 우유와도 티와도 잘 어울리는 음료베이스로 푸룻 밀크티를 위한 원료로 최고의 선택입니다.

Ingredient. 16OZ

앤드로스 딸기 코디얼 50g, 카페시럽 20g, 블랙티 100ml,
우유 100ml, 얼음 200g

- 1_ 준비한 아이스컵에 앤드로스 딸기 코디얼 50g과 카페시럽 20g을 계량하여 주세요.
- 2_ 미리 우려둔 블랙티와 우유를 100ml씩 넣어주세요.
(*블랙티 1T를 뜨거운물 100ml에 3분간 우려내어 준비해주세요.)
- 3_ 얼음을 채워주어 음료를 완성합니다

EXPERT COMMENT

“ 원웨이튜브(one-way tube) 보틀 방식이 매장에서 사용 시 위생적으로 사용할 수 있게 해줄것 같아요. 로스올도 줄어들겠네요. ”

WHITE PEACH CORDIAL + TEA

화이트피치 코디얼을 활용한
티 베리에이션



WHITE PEACH HIBISCUS ADE 화이트피치 히비스커스 에이드

Menu Guide.

화이트 피치의 향긋함을 듬뿍 담은 앤드로스 코디얼에 새콤한 히비스커스 티를 더해 완벽한 조화의 티에이드가 완성됩니다.

Ingredient. 16OZ

앤드로스 화이트 피치 코디얼 50g, 카페시럽 10g, 히비스커스 티 100ml, 물 100ml, 얼음 200g

- 1_ 준비한 아이스컵에 앤드로스 딸기 코디얼 50g과 카페시럽 10g을 계량하여 주세요.
- 2_ 미리 우려둔 히비스커스티와 물을 100ml씩 넣어주세요.
(*히비스커스 1T를 뜨거운물 100ml에 3분간 우려내어 준비해주세요.)
- 3_ 얼음을 채워주어 음료를 완성합니다.

EXPERT COMMENT

“ 탄산수나 우유에 용해가 정말 잘 되는군요! 재료 투입 순서에 따라 품질 변화도 거의 없고, 오퍼레이션이 간소화 될 것 같아요. ”

GRAPEFRUIT CORDIAL + TEA & SPARKLING

자몽 코디얼을 활용한
티-스파클링 베리에이션



GRAPEFRUIT BLACK TEA SPARKLING

자몽 블랙티 스파클링

Menu Guide.

믿고 만드는 최상의 조화 자몽 & 블랙티, 앤드로스 코디얼은 자몽의 신선한 향기와 상쾌한 신맛으로 청량하면서도 고급스러운 음료 한 잔을 이끌어냅니다.

Ingredient. 16OZ

앤드로스 자몽 코디얼 50g, 카페시럽 20g, 블랙티 100ml,
탄산수 100ml, 얼음 200g

- 1_ 준비한 아이스컵에 앤드로스 딸기 코디얼 50g과 카페시럽 20g을 계량하여 주세요.
- 2_ 미리 우려둔 블랙티와 탄산수를 100ml씩 넣어주세요.
(*블랙티 1T를 뜨거운물 100ml에 3분간 우려내어 준비해주세요.)
- 3_ 얼음을 채워주어 음료를 완성합니다.

EXPERT COMMENT

“ 앤드로스 제품이라 역시 향미와 밸런스가 우수하네요. 음료 전용 베이스가 나온다고 해서 기대하고 있어요. ”



(주) **오틀리 푸드**

앤드로스 코디얼은 (주)오틀리푸드가 공식 수입하고 유통합니다. 오틀리푸드 공식몰에서 앤드로스의 제품들을 구매하실 수 있습니다.

제품문의 : 02-412-4753 / www.shop-otreefoods.com