



(주) **오틀리 푸드**

오레곤 베리업은 (주)오틀리푸드가 공식 수입하고 유통하는 제품으로 공식 비즈몰을 통해 구매하실 수 있습니다.

제품문의 : 02-412-4753 / [www.shop-otreefoods.com](http://www.shop-otreefoods.com)



# OREGON BERRY UP BEVERAGE RECIPE



오레곤 베리업 음료베이스를 활용한 카페음료 레시피북





# (주) 오틀리푸드

## FRUIT YOU TRUST

본 레시피북은 카페 사업자를 위해 (주)오틀리푸드가 제작 및 배포한 음료 레시피북으로 미국의 과일 가공품 기업인 Oregon Fruit의 베리업을 활용하여 개발한 메뉴들로 구성되어있습니다.

오레곤 베리업은 (주)오틀리푸드가 공식 수입하고 유통하며, 공식 비즈니스를 통해 개인사업자 회원 가입 시 특별 혜택가로 구매하실 수 있습니다.





## OREGON FRUIT BERRY UP!

FOR BEVERAGE

오레곤 베리업! 제품 소개

2



## LATTE

Strawberry Latte | 베리업! 스트로베리 라떼

5

Peach Soy Latte | 베리업! 피치 소이 라떼

7



## SMOOTHIE

Strawberry Vanilla Cream Smoothie

9

| 베리업! 스트로베리 바닐라 크림 스무디

Blueberry Yogurt Smoothie

11

| 베리업! 블루베리 요거트 스무디



## TEA COCKTAIL

Peach Hibiscus Tea Cocktail

13

| 베리업! 피치 히비스커스 티 칵테일

Fruit Mix Earl Grey Tea Cocktail

15

| 베리업! 푸룻 믹스 얼그레이 티 칵테일



## TEA SLUSH

Peach Hibiscus Tea Slush

17

| 베리업! 피치 히비스커스 티 슬러시

Strawberry Earl Grey Tea Slush

19

| 베리업! 스트로베리 얼그레이 티 슬러시



## BERRY UP! BASIC RECIPE

베리업 기초 레시피

21



미국 내 베리류 과일캔 시장의 점유율 1위 실적을 보유하고 있는 오regon 푸룩은  
1935년 미국 오레곤주에서 설립된 유서 깊은 과일 가공식품 회사입니다.  
고품질의 과일 식품과 원료를 제조하고 있으며,  
국내 대표적인 브랜드로는 프리미엄 과일 음료베이스인 베리업과 과일캔이 있습니다.



베리업! 과일 음료베이스는 비가열 제품으로 신선한 제철 과일을 최소한의 가공 후 급속 냉동하여  
과일 본연의 맛과 향을 그대로 담은 네추럴 제품입니다.

44~46%의 높은 과일함량과 신선한 과육이 가득 들어 있어 베리업 하나만으로 다양한 음료 메뉴를  
만들 수 있습니다.

(無 인공색소, 無 첨가제, GMO Free, Kosher 인증 제품)

- 포장단위 : 992g
- 과일함량 : 44~46%
- 보관방법 : -18°C 이하 냉동보관 / 개봉 후 냉장보관
- 유통기한 : 제조일로부터 30개월까지
- 제조사 및 원산지 : Oregon Fruit Products LLC / USA







---

**STRAWBERRY LATTE**  
베리업! 스트로베리 라떼

# STRAWBERRY LATTE

## 베리업! 스트로베리 라떼

베리업과 우유만으로 간편하게 제조 가능한 신선한 과육이 살아 있는 딸기 라떼입니다.

### Ingredients & Recipe (16OZ)

오레곤 베리업! 스트로베리 60g, 우유 200ml, 얼음 200g

- 1\_ 잔에 오레곤 베리업! 스트로베리 60g을 계량하여 넣어주세요.
- 2\_ ①에 우유 200ml를 천천히 부어 채워줍니다.
- 3\_ 바스폰으로 저어서 가볍게 섞은 후 얼음을 가득 넣어 음료를 완성합니다.

\*TIP: 기호에 따라 베리업 양을 조절하거나 카페시럽을 첨가해 보세요.

### Product Recommendation



오레곤 베리업! 스트로베리

Berry Up! Strawberry  
(딸기 44%)





---

**PEACH SOY LATTE**  
베리업! 피치 소이 라떼

# PEACH SOY LATTE

## 베리업! 피치 소이 라떼

달콤한 복숭아와 무가당 두유를 조합하여 더욱 고소하고 건강하게 즐기는 라떼입니다.

### Ingredients & Recipe (16OZ)

오레곤 베리업! 피치 60g, 무가당 두유 200ml, 얼음 200g

- 1\_ 잔에 얼음 200g, 오레곤 베리업! 피치 60g을 넣어주세요.
- 2\_ 밀크포머를 사용해 두유를 포밍해주세요.
- 3\_ 포밍한 두유를 ①에 부어 완성합니다.

### Product Recommendation



오레곤 베리업! 피치

Berry Up! Peach  
(복숭아 45%)



---

**STRAWBERRY VANILLA CREAM SMOOTHIE**  
베리업! 스트로베리 바닐라 크림 스무디

# STRAWBERRY VANILLA CREAM SMOOTHIE

## 베리업! 스트로베리 바닐라 크림 스무디

딸기, 바닐라 그리고 휘핑크림의 조화로운 단맛이 매력적인 시원한 스무디입니다.

### Ingredients & Recipe (16OZ)

오레곤 베리업! 스트로베리 70g, 얼음 200g, 우유 120ml, 휘핑크림 50g, 바닐라 파우더 10g

1\_블렌더 볼에 얼음 200g, 우유 120ml, 휘핑크림 50g, 오레곤 베리업! 스트로베리 70g,

바닐라 파우더 10g을 넣어준 뒤 20초간 블렌딩 해주세요.

2\_준비한 잔에 ①을 부어 완성합니다.

### Product Recommendation



오레곤 베리업! 스트로베리

Berry Up! Strawberry  
(딸기 44%)



---

**BLUEBERRY YOGURT SMOOTHIE**  
베리업! 블루베리 요거트 스무디

# BLUEBERRY YOGURT SMOOTHIE

## 베리업! 블루베리 요거트 스무디

블루베리와 요거트를 조합하여 만든 달콤 시원한 요거트 스무디입니다.

### Ingredients & Recipe (16OZ)

오레곤 베리업! 블루베리 70g, 요거트 파우더 40g, 우유 180ml, 얼음 200g

- 1\_ 블렌더 볼에 얼음 200g, 우유 180ml, 오레곤 베리업! 블루베리 70g, 요거트 파우더 40g을 넣어준 뒤 20초간 블렌딩 해주세요.
- 2\_ 준비한 잔에 ①을 부어 완성합니다.

### Product Recommendation



오레곤 베리업! 블루베리

Berry Up! Blueberry  
(블루베리 46%)



---

**PEACH HIBISCUS TEA COCKTAIL**  
베리업! 피치 히비스커스 티 칵테일

# PEACH HIBISCUS TEA COCKTAIL

## 베리업! 피치 히비스커스 티 칵테일

붉은 히비스커스와 노란 복숭아가 만나 맛과 비주얼 모두 매력적인 무알콜 티 칵테일 입니다.

### Ingredients & Recipe (16OZ)

오레곤 베리업! 피치 60g, 히비스커스 티 100ml, 물 100ml, 카페시럽 10g, 얼음 200g, 탄산수 50ml

- 1\_잔에 얼음 150g을 채운 뒤 오레곤 베리업! 피치 40g을 담아주세요.
  - 2\_셰이커에 얼음 50g, 오레곤 베리업! 피치 20g, 카페시럽 10g, 히비스커스 티 50ml를 넣고 셰이커가 차가워질 때까지 흔들어주세요.  
(\*히비스커스 1T를 뜨거운 물 100ml에 3분간 우려내어 준비해주세요.)
  - 3\_①에 탄산수 50ml를 부어주세요.
  - 4\_③위에 ②의 셰이커 안의 액상을 우선 붓고 셰이커 안에 남아있는 내용물과 얼음 모두 담아줍니다.
  - 5\_남은 히비스커스 티 50ml를 따라주어 완성합니다.
- \*Tip: 냉동 블랙베리를 넣어 비주얼적으로 완성도를 높여보세요.

### Product Recommendation



#### 오레곤 베리업! 피치

Berry Up! Peach  
(복숭아 45%)





---

**FRUIT MIX EARL GREY TEA COCKTAIL**  
베리업! 푸룻 믹스 얼그레이 티 콕테일

# FRUIT MIX EARL GREY TEA COCKTAIL

## 베리업! 푸룻 믹스 얼그레이 티 칵테일

신선한 딸기와 복숭아 과육이 씹히는 매력적인 무알콜 푸룻 믹스 얼그레이 티 칵테일 입니다.

### Ingredients & Recipe (16OZ)

오레곤 베리업! 피치 30g, 오레곤 베리업! 스트로베리 30g, 얼그레이 티 100ml, 물 100ml, 카페시럽 15g, 얼음 200g, 탄산수 50ml

- 1\_ 잔에 얼음 150g을 채운 뒤 베리업! 피치 20g과 베리업! 스트로베리 20g을 담아주세요.
- 2\_ 셰이커에 얼음 50g, 베리업! 피치 10g, 베리업! 스트로베리 10g, 카페시럽 15g, 얼그레이 티 50ml를 넣고 셰이커가 차가워질 때까지 흔들어주세요. (\*얼그레이 1T를 뜨거운 물 100ml에 3분간 우려내어 준비해주세요.)
- 3\_ ①에 탄산수 50ml를 부어주세요.
- 4\_ ③위에 ②의 셰이커 안의 액상을 우선 붓고 셰이커 안에 남아있는 내용물과 얼음 모두 담아줍니다.
- 5\_ 남은 얼그레이 티 50ml를 따라주어 완성합니다.

\*Tip: 냉동 레드커런트를 넣어 비주얼적으로 완성도를 높여보세요.

### Product Recommendation



오레곤 베리업! 스트로베리

Berry Up! Strawberry  
(딸기 44%)



오레곤 베리업! 피치

Berry Up! Peach  
(복숭아 45%)



---

**PEACH HIBISCUS TEA SLUSH**  
베리업! 피치 히비스커스 티 슬러시

# PEACH HIBISCUS TEA SLUSH

## 베리업! 피치 히비스커스 티 슬러시

달콤한 복숭아와 히비스커스 특유의 시큼한 맛이 조화롭게 어우러진 시원한 티 슬러시입니다.

### Ingredients & Recipe (16OZ)

오레곤 베리업! 피치 80g, 히비스커스 티 100ml, 물 150ml, 카페시럽 20g, 얼음 250g

- 1\_블렌더 볼에 얼음 250g, 물 50ml, 카페시럽 20g, 오레곤 베리업! 피치 80g을 순서대로 넣고 10-15초간 짧게) 블렌딩 해주세요.
- 2\_②에 히비스커스 티 80ml를 부어준 뒤 넓은 스푼으로 2-3번 저어주세요.  
(\*히비스커스 1T를 뜨거운 물 100ml에 3분간 우려내어 준비해주세요.)
- 3\_준비한 잔에 3을 부어준 뒤 히비스커스 티 20ml를 천천히 부어 완성합니다.

### Product Recommendation



오레곤 베리업! 피치

Berry Up! Peach

(복숭아 45%)



---

**STRAWBERRY EARL GREY TEA SLUSH**  
베리업! 스트로베리 얼그레이 티 슬러시

# STRAWBERRY EARL GREY TEA SLUSH

## 베리업! 스트로베리 얼그레이 티 슬러시

딸기와 얼그레이 티를 혼합하여 시원하게 즐길 수 있는 푸룻 티 슬러시입니다.

### Ingredients & Recipe (16OZ)

오레곤 베리업! 스트로베리 80g, 얼그레이 티 100ml, 물 150ml, 카페시럽 20g, 얼음 250g

- 1\_블렌더 볼에 얼음 250g, 물 50ml, 카페시럽 20g, 오레곤 베리업! 스트로베리 80g을 순서대로 넣고 10-15초간 짧게 블렌딩 해주세요.
- 2\_②에 얼그레이 티 80ml를 부어준 뒤 넓은 스푼으로 2-3번 저어주세요.  
(\*얼그레이 1T를 뜨거운 물 100ml에 3분간 우려내어 준비해주세요.)
- 3\_준비한 잔에 ③을 부어준 뒤 얼그레이 티 20ml를 천천히 부어 완성합니다.

### Product Recommendation



#### 오레곤 베리업! 스트로베리

Berry Up! Strawberry  
(딸기 44%)



# OREGON FRUIT BERRY UP!

오레곤 푸릇 베리업!



# BASIC RECIPE

프리미엄 카페음료에 최적화된 기초 레시피를 통해 우리 매장에 다양하게 적용하세요!



에이드	14oz	16oz
베리업	50 g	70 g
카페 시럽	10 ml	20 ml
탄산수	175 ml	200 ml
얼음	150 g	200 g
라떼		
베리업	40 g	60 g
우유	175 ml	200 ml
얼음	150 g	200 g
요거트 스무디		
베리업	40 g	50 g
요거트 파우더	45 g	45 g
우유	125 ml	200 ml
얼음	200 g	220 g