

ANDROS

상큼한 과일 음료 토핑은 앤드로스 젤리

카페사업자들에게 꼭 필요한 젤리 토핑 #트렌디한 #토핑은 #젤리토핑

- ✓ 곤약과도 같은 탱글 탱글한 식감!
- ✓ 빨대로 쓱 빨려 들어가 음료에 최적화된 젤리
- ✓ 소분 없이 사용이 편리한 400g 도이팩



GREEN GRAPE JELLY +CORDIAL

청포도 젤리와 코디얼을 활용한 응용 에이드



Shine Muscat Jelly Ade

샤인 머스캣 에이드

ANDROS

Menu Guide.

망고처럼 리치한 청포도인 '샤인 머스캣'을 탱글탱글한 청포도 젤리와 앤드로스 코디얼 망고를 활용하여 한 잔의 맛있는 음료로 표현해냈습니다.

Ingredient. 160Z

앤드로스 청포도 젤리 50g, 앤드로스 망고 코디얼 50g, 카페시럽 20g,
물 180ml, 얼음 200g

- 1_ 준비한 아이스 컵에 앤드로스 망고 코디얼 50g, 카페시럽 20g, 물 180ml를 먼저 넣고 혼합해 주세요.
- 2_ ①에 앤드로스 청포도 젤리 50g을 계량하여 넣어주세요.
- 3_ 얼음을 채워주어 음료를 완성합니다.



WHITE PEACH JELLY +CORDIAL

화이트 피치 젤리와 코디얼을 활용한 응용 스파클링



King's Berry Ade

킹스베리 에이드

ANDROS

Menu Guide.

복숭아 처럼 크고 과즙이 풍부한 딸기인 '킹스베리'를 앤드로스 코디얼 딸기와 복숭아 과육이 함유되어 과즙이 풍부한 화이트 피치 젤리로 구현한 특별한 레시피입니다.

Ingredient. 16OZ

앤드로스 화이트 피치 젤리 50g, 앤드로스 딸기 코디얼 50g, 카페시럽 10g, 탄산수 180ml, 얼음 200g

- 1_ 준비한 아이스 컵에 앤드로스 딸기 코디얼 50g, 카페시럽 10g, 탄산수 180ml를 먼저 넣고 혼합해 주세요.
- 2_ ①에 앤드로스 화이트 피치 젤리 50g을 계량하여 넣어주세요.
- 3_ 얼음을 채워주어 음료를 완성합니다.



MANGO JELLY + TEA-SPARKLING

망고 젤리를 활용한 티-스파클링



Mango & Strawberry Tea-Sparkling

망고 & 딸기 티 스파클링

ANDROS

Menu Guide.

과일음료의 베스트 셀러인 ‘딸기’와 ‘망고’를 젤리와 코디얼로, 그리고 티와 함께 조화를 이끌어내어 특별하지만 남녀노소 누구나 좋아할 한 잔의 음료입니다.

Ingredient. 16OZ

앤드로스 망고 젤리 50g, 앤드로스 딸기 코디얼 50g, 카페시럽 20g, 그린티 80ml, 탄산수 100ml, 얼음 200g

1_ 준비한 아이스 컵에 앤드로스 딸기 코디얼 50g, 카페시럽 20g, 그린티 80ml, 탄산수 100ml를 먼저 넣고 혼합해 주세요.

(*그린티 1T를 뜨거운물 80ml에 3분간 우려내어 준비해주세요.)

2_ ①에 앤드로스 망고 젤리 50g을 계량하여 넣어주세요.

3_ 얼음을 채워주어 음료를 완성합니다.



CITRUS JELLY + MILKTEA

시트러스 젤리를 활용한 밀크티



ANDROS

Citrus Mango Milktea

시트러스 망고 밀크티

Menu Guide.

상큼한 시트러스 젤리와 달콤 향긋한 망고 밀크티가 만나 여름을 저격할 특별한 시그니처 레시피입니다.

Ingredient. 16OZ

앤드로스 시트러스 젤리 50g, 앤드로스 망고 코디얼 50g, 카페시럽 20g, 그린티 80ml, 우유 100ml, 얼음 200g

1_ 준비한 아이스 컵에 앤드로스 망고 코디얼 50g, 카페시럽 20g, 그린티 80ml, 우유 100ml를 먼저 넣고 혼합해 주세요.

(*그린티 1T를 뜨거운물 80ml에 3분간 우려내어 준비해주세요.)

2_ ①에 앤드로스 시트러스 젤리 50g을 계량하여 넣어주세요.

3_ 얼음을 채워주어 음료를 완성합니다



CITRUS JELLY + ICE BLENDED

시트러스 젤리를 활용한 아이스 블렌디드



ANDROS



Citrus Jelly Crush 씨트러스 젤리 크러쉬

Menu Guide.

새콤달콤한 씨트러스 젤리와 상큼한 자몽 슬러시가 만나
여름을 시원하게 날려버릴 시즌 레시피입니다.

Ingredient. 160Z

앤드로스 씨트러스 젤리 50g, 앤드로스 자몽 코디얼 50g, 카페시럽 20g,
물 100ml, 얼음 250g

- 1_ 블렌더볼에 앤드로스 시트러스 젤리를 제외한 모든 재료를 넣고 30초간 블렌딩 해주세요.
- 2_ 준비한 아이스컵에 앤드로스 시트러스젤리 50g을 계량하여 넣어주세요.
- 3_ ②에 ①을 부어주어 음료를 완성합니다.



COFFEE JELLY + CAFÉ MOCHA

커피젤리를 활용한 카페모카



ANDROS



Volcano Jelly Café Mocha 볼케이노 젤리 카페모카

Menu Guide.

커피젤리에 식상한 연유나 스무디의 조합은 이제 그만!
달콤한 카페모카와 만나 더 맛있게, 더 강렬하게 즐겨보세요.

Ingredient. 160Z

앤드로스 커피 젤리 50g, 우유 150ml, 얼음 200g, 초코소스 40g,
에스프레소 2shots

- 1_ 준비한 아이스컵에 앤드로스 커피 젤리 50g, 우유 150ml, 얼음 200g을 먼저 넣어주세요.
- 2_ 계량컵에 초코소스 40g을 에스프레소 2shots에 섞어 준비해주세요.
- 3_ ①에 ②을 부어주어 음료를 완성합니다.





(주) **오티리** 푸드

앤드로스 젤리는 (주)오티리푸드가 공식 수입하고 유통합니다. 오티리푸드 공식몰에서 앤드로스의 제품들을 구매하실 수 있습니다.

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