

 詠意企業
Foodheart Enterprise Co., Ltd.

2026 夏季飲品 參考建議配方
SUMMER BEVERAGE RECIPES 2020



FROM
DENMARK
TO ASIA



我們的優勢 OVERLEGENHED

契約農場

全球水果資源

八十年水果
知識與技術



公司介紹 Company Profile



- **歐葆** 總部坐落於丹麥菲茵島，積累85年水果加工專業技術，堅持至鮮，不斷創新，將美好品質及多樣化的水果製品，原汁原味傳遞到每一位消費者的口中。
- 全球有五個專業現代化工廠，遍及歐洲、亞洲和非洲，並由丹麥導入生產及管理技術。
- 歐葆生產工廠專業證照齊全，包含：HACCP, ISO9001, FSSC22000, HALAL, SMETA, Kosher
- 全球有四個研發中心，為客戶提供產品設計，以及各種專業技術支援。

歐葆果粒果漿介紹

歐葆果粒果漿口味多達百種以上，使用IQF急速冷凍技術，將水果天然的元素完全保留下來

產品用途廣泛，可用於製作熱水果茶，拿鐵，奶茶，冰沙奶昔，氣泡水，優酪乳，霜淇淋頂料等

產品特色：

- ✓ 只使用水果、不是濃縮汁
- ✓ 只使用天然香料
- ✓ 看得見果肉
- ✓ 吃得到果肉

✗ 不使用人工甜味劑



歐葆牌果粒果漿
Østerberg Fruit Crush

水果含量最高可達
FRUIT CONTENT

70%

常規產品

- ◆ 百香果
- ◆ 芒果
- ◆ 荔枝
- ◆ 山竹
- ◆ 奇異果
- ◆ 香橙
- ◆ 水蜜桃
- ◆ 覆盆子
- ◆ 綜合莓
- ◆ 黑醋栗
- ◆ 草莓
- ◆ 接骨木花

銷售包裝
Sales package

箱規
Packing

保質期
Shelf life

淨重
Net weight



PET
Bottle

12 x 1000 毫升
mL

18月
M

1.35 公斤
Kg

歐葆風味糖漿介紹

歐葆調味糖漿口味多達百種以上，萃取技術源自丹麥，堅持僅使用天然香料，呈現最自然的風味給您。口味包含咖啡用風味糖漿，更有豐富水果風味糖漿提供使用。

歐葆可依據客戶需要調製克製化學風味糖漿，任何水果經過研發討論均可達預期效果，水果風味調味糖漿水果含量高達30%。產品用途廣泛，可用於製作各式調酒，咖啡飲品，特調飲品，冰沙奶昔（增加風味），氣泡水等。



歐葆牌風味糖漿
Østerberg Flavor Syrup

水果含量最高可達
FRUIT CONTENT

30%

常規產品

- ◆ 接骨木花
- ◆ 櫻花
- ◆ 玫瑰
- ◆ 綠薄荷
- ◆ 藍柑
- ◆ 紅石榴
- ◆ 紅櫻桃
- ◆ 杏仁焦
- ◆ 海鹽糖
- ◆ 焦糖
- ◆ 榛果
- ◆ 香草

銷售包裝
Sales package

箱規
Packing

保質期
Shelf life

淨含量
Net weight



玻璃瓶
Glass bottle

6 x 750 毫升
mL

24月
M

1公斤
Kg

CONTENT

果茶系列



水果氣泡
飲系列



果昔冰沙
系列



特調系列



糖漿系列



野莓莓果茶 Mixed Berry Tea 16oz

▶ 配料	
紅茶/綠茶湯	200mL
歐葆綜合莓果粒果漿	30mL
歐葆奇異果果粒果漿	10mL
果糖糖漿	30mL
冰塊	250g
▶ 裝飾：檸檬片	1片



野莓莓果茶

製作方法

- ① 雪克杯中加入果糖30ml
- ② 歐葆綜合莓果粒果漿30ml
- ③ 歐葆奇異果果粒果漿10ml
- ④ 冰塊250g
- ⑤ 茶湯200ml
- ⑥ 雪克搖勻後倒入杯中
- ⑦ 杯中放入檸檬片、薄荷葉裝飾



覆盆子烏龍 Raspberry Oolong Tea 16oz

▶ 配料

烏龍茶湯 200mL

歐葆覆盆子果粒果漿 40mL

果糖糖漿 20mL

冰塊 200g



裝飾:檸檬切片 1-2片



冷熱皆宜



製作方法

- ① 雪克杯中加入果糖20ml
- ② 歐葆覆盆子果粒果漿40ml
- ③ 冰塊200g
- ④ 烏龍茶湯200ml
- ⑤ 雪克搖勻後倒入杯中

果茶系列

Fruit tea series

覆盆子烏龍



黑醋栗冰茶 Blackcurrant Tea 16oz

▶ 配料

四季春茶湯 200mL

歐葆黑醋栗果粒果漿 40mL

果糖糖漿 20mL

冰塊 200g

▶ 裝飾:檸檬切片 1-2片

▶ 冷熱皆宜



製作方法

- ① 雪克杯中加入果糖20ml
- ② 歐葆黑醋栗果粒果漿40ml
- ③ 冰塊200g
- ④ 四季春茶湯200ml
- ⑤ 雪克搖勻後倒入杯中

果茶系列

Fruit tea series

黑醋栗冰茶



蜜桃烏龍茶 / 紅茶 Peach Oolong Tea 16oz

配料

▶ 烏龍茶湯/紅茶湯 200mL

歐葆水蜜桃果粒果漿 40mL

果糖糖漿 10mL

冰塊 250g

▶ 冷熱皆宜

※建議使用淺焙烏龍



製作方法

- ① 雪克杯中加入果糖10ml
- ② 歐葆水蜜桃果粒果漿40ml
- ③ 冰塊250g
- ④ 茶湯200ml
- ⑤ 雪克搖勻後倒入杯中

果茶系列

蜜桃烏龍茶 / 紅茶



香橙接骨木花 Orange Oolong Tea 16oz

配料

▶ 綠茶湯	200mL
歐葆香橙果粒果漿	35mL
歐葆接骨木花果漿	5mL
果糖糖漿	10mL
冰塊	250g
▶ 裝飾:柳丁切片	1-2片



冷熱皆宜

※建議使用淺焙烏龍

果茶系列

製作方法

- ① 雪克杯中加入果糖10ml
- ② 歐葆香橙果粒果漿35ml
- ③ 歐葆接骨木花果漿5ml
- ④ 冰塊250g
- ⑤ 茶湯200ml
- ⑥ 雪克搖勻後倒入杯中

香橙接骨木花



熱情水果茶 Mango Forest Iced Tea 16oz

▶ 配料	
紅茶/綠茶湯	200mL
歐葆芒果果粒果漿	20mL
歐葆百香果果粒果漿	20mL
果糖糖漿	30mL
冰塊	250g
▶ 裝飾：水果切片切塊	3~5種



熱情水果茶

製作方法

- ① 雪克杯中加入果糖30ml
- ② 歐葆芒果果粒果漿20ml
- ③ 歐葆百香果果粒果漿20ml
- ④ 冰塊250g
- ⑤ 茶湯200ml
- ⑥ 雪克搖勻後倒入杯中
- ⑦ 杯中加入新鮮水果切片切塊裝飾

冷熱皆宜
果茶系列



鳳梨烏龍茶 / 四季春茶 Pineapple Oolong Tea 16oz

▶ 配料

烏龍茶湯/四季春茶湯	200mL
歐葆鳳梨果粒果漿	40mL
果糖糖漿	10mL
冰塊	250g

▶ 冷熱皆宜



製作方法

- ① 雪克杯中加入果糖10ml
- ② 歐葆鳳梨果粒果漿40ml
- ③ 冰塊250g
- ④ 茶湯200ml
- ⑤ 雪克搖勻後倒入杯中

果茶系列

鳳梨烏龍茶 / 四季春茶



烏克荔荔 Lychee Oolong Tea 16oz

▶ 配料

烏龍茶湯	200mL
歐葆荔枝果粒果漿	40mL
果糖糖漿	10mL
冰塊	250g

▶ 冷熱皆宜

※建議使用炭焙烏龍



製作方法

- ① 雪克杯中加入果糖10ml
- ② 歐葆荔枝果粒果漿40ml
- ③ 冰塊250g
- ④ 烏龍茶湯200ml
- ⑤ 雪克搖勻後倒入杯中

果茶系列

烏克荔荔



奇異森林 Elderflower Tea 16oz

配料

綠茶湯 200mL

歐葆奇異果果粒果漿 35mL

歐葆接骨木花果粒果漿 5mL

果糖糖漿 30mL

冰塊 250g

裝飾：檸檬片 1片

青瓜切薄片 1~2片

薄荷葉 3~5片



製作方法

- ① 雪克杯中加入果糖30ml
- ② 歐葆奇異果果粒果漿35ml
- ③ 歐葆接骨木花果粒果漿5ml
- ④ 冰塊250g
- ⑤ 綠茶湯200ml
- ⑥ 雪克搖勻後倒入杯中
- ⑦ 杯中放入檸檬片、青瓜切薄片及薄荷葉裝飾

果茶系列
冷熱皆宜

奇異森林



接骨木花茶 Ederflower Tea 16oz

▶ 配料

歐葆接骨木花果粒果漿	40mL
新鮮檸檬汁	20mL
果糖糖漿	30mL
飲用水	200mL
冰塊	200g
裝飾：檸檬片	1 ~ 2片

▶ 冷熱皆宜



製作方法

- ① 雪克杯中加入果糖30ml
- ② 歐葆接骨木花果粒果漿40ml
- ③ 新鮮檸檬汁20ml
- ④ 冰塊200g
- ⑤ 飲用水200ml
- ⑥ 雪克搖勻後倒入杯中
- ⑦ 杯中放入檸檬片及薄荷葉裝飾

果茶系列

接骨木花茶



鮮果綠茶 Fruit Iced Tea 16oz

▶ 配料

綠茶湯 200mL

歐葆百香果果粒果漿 40mL

(或芒果果粒果漿皆可)

果糖糖漿 30mL

冰塊 250g

▶ 裝飾：新鮮水果 少許

▶ 小青桔切對半 2個

冷熱皆宜



製作方法

- ① 雪克杯中加入果糖30ml
- ② 歐葆百香果果粒果漿40ml
- ③ 冰塊250g
- ④ 綠茶湯200ml
- ⑤ 雪克搖勻後倒入杯中
- ⑥ 杯中加入新鮮水果、小青桔裝飾

果茶系列

鮮果綠茶



芒果紅茶 Mango Forest Iced Tea 16oz

▶ 配料

紅茶湯	200mL
歐葆芒果果粒果漿	40mL
果糖糖漿	20mL
冰塊	200g

▶ 冷熱皆宜



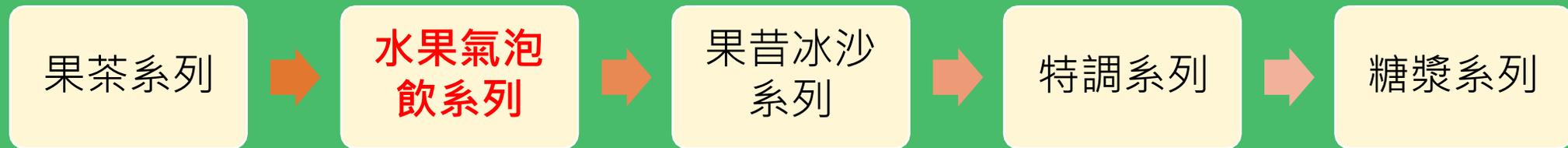
製作方法

- ① 雪克杯中加入果糖20ml
- ② 歐葆芒果果粒果漿40ml
- ③ 冰塊200g
- ④ 紅茶湯200ml
- ⑤ 雪克搖勻後倒入杯中
- ⑥ 杯中放入薄荷葉裝飾

果茶系列

芒果紅茶

CONTENT





綜合美莓氣泡飲 Mixed Berry Sparkling Drink 16oz

▶ 配料

歐葆綜合莓果粒果漿	40mL
果糖糖漿	20mL
飲用水	50mL
氣泡水	150mL
冰塊	200g
裝飾: 薄荷葉	3-5片
小青桔切對半	2個



製作方法

- ① 雪克杯中加入果糖20ml
- ② 歐葆綜合莓果粒果漿40ml
- ③ 加入50ml水，雪克均勻後倒入杯中
- ④ 杯中放入冰塊200g
- ⑤ 倒入氣泡水150ml，形成漸層
- ⑥ 放入薄荷葉、小青桔裝飾
- ⑦ 使用前請攪拌均勻

綜合美莓氣泡飲



覆盆子氣泡飲 Raspberry Sparkling Drink 16oz

▶ 配料

歐葆覆盆子果粒果漿	40mL
果糖糖漿	20mL
飲用水	50mL
氣泡水	150mL
冰塊	200g
裝飾: 薄荷葉	3-5片
小青桔切對半	2個



製作方法

- ① 雪克杯中加入果糖20ml
- ② 歐葆覆盆子果粒果漿40ml
- ③ 加入50ml水，雪克均勻後倒入杯中
- ④ 杯中放入冰塊200g
- ⑤ 倒入氣泡水150ml，形成漸層
- ⑥ 放入薄荷葉、小青桔裝飾
- ⑦ 使用前請攪拌均勻

覆盆子氣泡飲



藍色海洋氣泡飲 Ocean Blue Sparkling Drink 16oz

▶ 配料

歐葆接骨木花果粒果漿	40mL
歐葆藍柑風味糖漿	20mL
氣泡水	150mL
冰塊	200g

▶ 裝飾: 檸檬切片 1-2片



製作方法

- ① 杯中歐葆接骨木花果漿40ml
- ② 放入冰塊200g
- ③ 倒入氣泡水150ml
- ④ 加入歐葆藍柑糖漿20ml，形成漸層
- ⑤ 放入檸檬切片裝飾
- ⑥ 使用前請攪拌均勻

藍色海洋氣泡飲



奇異果氣泡飲 Kiwi Sparkling Drink 16oz

▶ 配料

歐葆奇異果果粒果漿	40mL
果糖糖漿	20mL
飲用水	50mL
氣泡水	150mL
冰塊	200g
▶ 裝飾: 奇異果 1~2片	
青瓜切薄片	1片
薄荷葉	3~5片



製作方法

- ① 雪克杯中加入果糖20ml
- ② 歐葆奇異果果粒果漿40ml
- ③ 加入50ml水，雪克均勻後倒入杯中
- ④ 杯中放入冰塊200g
- ⑤ 倒入氣泡水150ml，形成漸層
- ⑥ 杯中放入奇異果切片、薄荷葉裝飾
- ⑦ 使用前請攪拌均勻

奇異果氣泡飲



香橙接骨木花氣泡飲 Orange & Elderflower Sparkling 16oz

▶ 配料

歐葆香橙果粒果漿 35mL

歐葆接骨木花果漿 5mL

果糖糖漿 20mL

飲用水 50mL

氣泡水 150mL

冰塊 200g

▶ 裝飾: 柳丁切片 1片



香橙接骨木花氣泡飲

製作方法

- ① 雪克杯中加入果糖20ml
- ② 歐葆香橙果粒果漿35ml
- ③ 歐葆接骨木花果漿5ml
- ④ 加入50ml水，雪克均勻後倒入杯中
- ⑤ 杯中放入冰塊200g
- ⑥ 倒入氣泡水150ml，形成漸層
- ⑦ 杯中放入柳丁及檸檬切片裝飾
- ⑧ 使用前請攪拌均勻

果昔/冰沙系列
水果氣泡飲系列
Fruit Slush / Yogurt series
Fruit Sparkling / Soda series



鳳梨百香果氣泡飲 Pineapple & Passionfruit Sparkling 16oz

小青桔切對半 2個

▶ 配料

歐葆鳳梨果粒果漿 20mL

歐葆百香果果粒果漿 20mL

果糖糖漿 20mL

飲用水 50mL

氣泡水 150mL

▶ 冰塊

200g

裝飾: 薄荷葉 3-5片



製作方法

- ① 雪克杯中加入果糖20ml
 - ② 歐葆鳳梨果粒果漿20ml
 - ③ 歐葆百香果果粒果漿20ml
 - ④ 加入50ml水，雪克均勻後倒入杯中
 - ⑤ 杯中放入冰塊200g
 - ⑥ 倒入氣泡水150ml，形成漸層
 - ⑦ 放入薄荷葉、小青桔裝飾
- 使用前請攪拌均勻

果昔/冰沙系列
水果氣泡飲系列
Fruit Slush / Yogurt series
Fruit Sparkling / Soda series

鳳梨百香果氣泡飲



鮮橙蜜桃氣泡飲 Orange & Peach Sparkling 16oz

配料

▶ 歐葆香橙果粒果漿 20mL

歐葆水蜜桃果粒果漿 20mL

果糖糖漿 20mL

飲用水 50mL

氣泡水 150mL

冰塊 200g

▶ 裝飾: 檸檬切片 1-2片

迷迭香葉



製作方法

- ① 雪克杯中加入果糖20ml
- ② 歐葆香橙果粒果漿20ml
- ③ 歐葆水蜜桃果粒果漿20ml
- ④ 加入50ml飲用水，雪克均勻後倒入杯中
- ⑤ 杯中放入冰塊200g
- ⑥ 倒入氣泡水150ml，形成漸層
- ⑦ 放入檸檬切片、迷迭香葉裝飾
- ⑧ 使用前請攪拌均勻

鮮橙蜜桃氣泡飲



接骨木花氣泡飲 Lemon Elderflower Sparkling 16oz

配料

▶ 歐葆接骨木花果粒果漿	35mL
果糖糖漿	20mL
飲用水	50mL
氣泡水	150mL
冰塊	200g
▶ 裝飾: 檸檬切片	1~3片
薄荷葉	3~5片

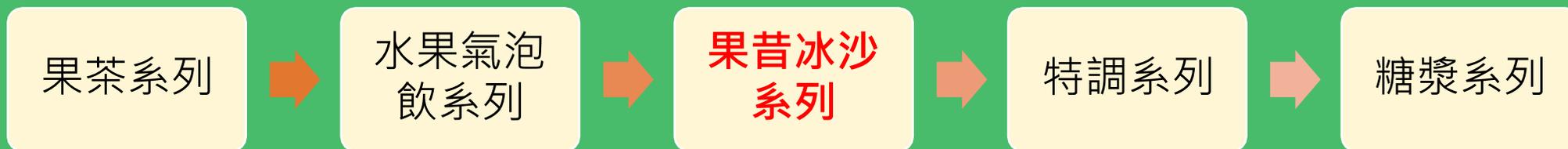


製作方法

- ① 雪克杯中加入果糖20ml
- ② 歐葆接骨木花果粒果漿35ml
- ③ 加入50ml水，雪克均勻後倒入杯中
- ④ 杯中放入冰塊200g
- ⑤ 倒入氣泡水150ml，形成漸層
- ⑥ 杯中放入檸檬切片、薄荷葉裝飾
- ⑦ 使用前請攪拌均勻

接骨木花氣泡飲

CONTENT





水果奶昔 Osterberg Fruit Smoothie 16oz

▶ 配料

歐葆果粒果漿 (任一口味) 60mL

果糖糖漿 40mL

奶精粉 15g

飲用水 100mL

冰塊 300g

▶ 任何口味果粒果漿皆適宜



製作方法

- ① 冰沙機中加入冰塊300g
- ② 歐葆果粒果漿60ml
- ③ 果糖40ml
- ④ 奶精粉15g
- ⑤ 飲用水100ml，攪打成冰沙
- ⑥ 將冰沙倒入杯中

果昔/冰沙系列

水果奶昔



荔枝山竹冰沙 Lychee & Mangosteen Slush 16oz

配料

歐葆山竹果粒果漿	40mL
歐葆荔枝果粒果漿	20mL
果糖糖漿	20mL
飲用水	100mL
冰塊	300g



製作方法

- ① 冰沙機中加入冰塊300g
- ② 歐葆山竹果粒果漿40ml
- ③ 歐葆荔枝果粒果漿20ml
- ④ 果糖20ml
- ⑤ 加入飲用水100ml，攪打成冰沙
- ⑥ 將冰沙倒入杯中

果昔/冰沙系列

荔枝山竹冰沙

莓莓奶昔

Strawberry & Blueberry Smoothies 16oz



▶ 配料

歐葆草莓果粒果漿	30mL
歐葆藍莓果粒果漿	30mL
果糖糖漿	20mL
牛奶	100mL
冰塊	300g



製作方法

- ① 冰沙機中加入冰塊300g
- ② 歐葆草莓果粒果漿30ml
- ③ 歐葆藍莓果粒果漿30ml
- ④ 果糖20ml
- ⑤ 加入牛奶100ml，攪打成奶昔
- ⑥ 將奶昔倒入杯中

果昔/冰沙系列

莓莓奶昔



荔枝優格冰沙 Lychee Yogurt Slush 16oz

▶ 配料

歐葆荔枝果粒果漿	60mL
優格	100mL
冰塊	300g



製作方法

- ① 冰沙機中加入冰塊300g
- ② 歐葆荔枝果粒果漿60ml
- ③ 加入優格100ml，攪打成冰沙
- ④ 將冰沙倒入杯中

果昔/冰沙系列

荔枝優格冰沙



香芒冰沙 Osterberg Fruit Slush 16oz

▶ 配料

歐葆百香果果粒果漿	30mL
歐葆芒果果粒果漿	30mL
歐葆接骨木花味果漿	5mL
果糖糖漿	30mL
飲用水	100mL
冰塊	300g



製作方法

- ① 冰沙機中加入冰塊300g
- ② 歐葆百香果果粒果漿30ml
- ③ 歐葆芒果果粒果漿30ml
- ④ 歐葆接骨木果粒果漿5ml
- ⑤ 果糖30ml
- ⑥ 飲用水100ml，攪打成冰沙
- ⑦ 將冰沙倒入杯中



荔枝接骨木冰沙 Osterberg Fruit Slush 16oz

▶ 配料

歐葆荔枝果粒果漿10mL

歐葆接骨木花果粒果漿40mL

果糖糖漿40mL

飲用水100mL

冰塊300g



製作方法

- ① 冰沙機中加入冰塊300g
- ② 歐葆荔枝果粒果漿10ml
- ③ 歐葆接骨木花果粒果漿40ml
- ④ 果糖40ml
- ⑤ 飲用水100ml，攪打成冰沙
- ⑥ 將冰沙倒入杯中

果昔/冰沙系列

荔枝接骨木冰沙



楊枝甘露 Mango Pomelo Sago Drink 16oz

▶ 配料

歐葆芒果果粒果漿	60mL
牛奶	20mL
椰奶	20mL
果糖	30mL
飲用水	100mL
冰塊	250g
紅葡萄柚切片放入杯中	1片
西谷米放入杯中	30g



製作方法

- ① 冰沙機中加入冰塊250g
- ② 歐葆芒果果粒果漿60ml
- ③ 果糖30ml
- ④ 飲用水100ml，攪打成冰沙
- ⑤ 杯中放入西谷米30g
- ⑥ 倒入牛奶20ml及椰奶20ml
- ⑦ 將冰沙倒入杯中
- ⑧ 杯中放入紅葡萄柚切片

果昔/冰沙系列

楊枝甘露



荔枝冰沙 Lychee Slush 16oz

▶ 配料

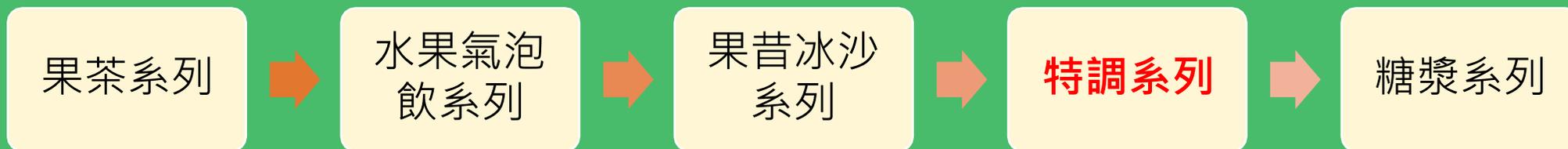
歐葆荔枝果粒果漿	60mL
果糖糖漿	30mL
飲用水	100mL
冰塊	300g



製作方法

- ① 冰沙機中加入冰塊300g
- ② 歐葆荔枝果粒果漿60ml
- ③ 果糖30ml
- ④ 飲用水100ml，攪打成冰沙
- ⑤ 將冰沙倒入杯中

CONTENT





芒果多多 Mango Yakult 16oz

▶ 配料

歐葆芒果果粒果漿	30mL
原味乳酸菌	100mL
飲用水	100mL
冰塊	250g

▶ 口味多變

可換成歐葆其他口味果漿
Ex. 奇異果多多



製作方法

- ① 雪克杯中加入歐葆芒果果粒果漿30ml
- ② 飲用水100ml
- ③ 原味乳酸菌100ml
- ④ 冰塊250g
- ⑤ 雪克搖勻後倒入杯中

芒果多多



水果優酪乳杯 Osterberg Fruit Yogurt 10oz

▶ 配料

歐葆綜合莓果粒果漿 30g

(或其他口味果粒果漿)

原味優酪乳 270g

攪拌均勻即可

裝飾：堅果類少許

▶ 口味

天然可口

水果之王阿方索芒果

藍莓、草莓、黑加侖綜合風味



製作方法

- ① 沿著杯壁倒入
- ② 歐葆芒果果粒果漿30g
- ③ 原味優酪乳270g
- ④ 稍作攪拌形成分層
- ⑤ 放上少許堅果類或水果裝飾

果昔/冰沙系列
特調系列
Fruit Slush / Yogurt Series
Special Drink series

芒果優酪乳杯



巴西優格搖茶 Osterberg Fruit Yogurt Tea 16oz

▶ 配料

歐葆百香果果粒果漿	45mL
原味優酪乳 (優酪乳)	100mL
綠茶茶湯	150mL
果糖糖漿	20mL
冰塊	200g

▶ 口味

香甜清爽
優酪乳清新冰涼
百香果芳香清甜



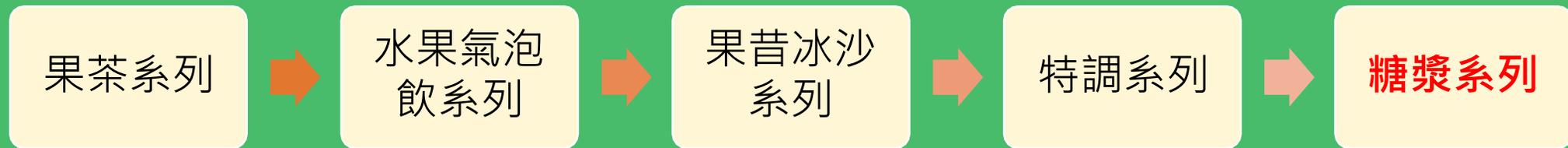
製作方法

- ① 雪克杯中加入果糖20ml
- ② 歐葆百香果果粒果漿45ml
- ③ 原味優酪乳100ml
- ④ 冰塊200g
- ⑤ 綠茶湯150ml
- ⑥ 雪克搖勻後倒入杯中

果昔/冰沙系列
特調系列
Fruit Slush / Yogurt Series
Special Drink series

巴西優格搖茶

CONTENT





風味拿鐵 (熱) Flavor Coffee Latte (Hot) 12oz

▶ 配料

歐葆風味糖漿	20mL
取一劑Espresso	30mL
牛奶	280mL

▶ 適用於歐葆香草、榛果、焦糖糖漿



製作方法

- ① 杯中加入歐葆糖漿20ml
- ② 取一劑Espresso 30ml
- ③ 打發熱奶泡280ml
- ④ 咖啡和牛奶充分融合
- ⑤ 拉花出杯完成

風味拿鐵 ((熱))

果昔/冰沙系列
咖啡系列

Fruit Slush / Yogurt series
Coffee series



風味拿鐵 (冰) Flavor Coffee Latte (Ice) 12oz

▶ 配料

歐葆風味糖漿	20mL
取一劑Espresso	30mL
牛奶	200mL
冰塊	100g

▶ 適用於歐葆香草、榛果、焦糖糖漿



製作方法

- ① 杯中加入牛奶200ml
- ② 加入歐葆糖漿20ml
- ③ 取一劑Espresso 30ml
- ④ 咖啡萃取液倒入杯中
- ⑤ 完成出杯

風味拿鐵 (冰)

果昔/冰沙系列
咖啡系列

Fruit Slush / Yogurt series
Coffee series

風味拿鐵 (冰)



歐葆

源自丹麥 謝謝參考