

GIẢI PHÁP PHA CHẾ TRÀ SỮA!

MILK TEA SOLUTION



GIẢI PHÁP PHA CHẾ TRÀ SỮA

Giải pháp Pha chế trà sữa cung cấp cho khách hàng sự tiện lợi và giúp đa dạng hóa Menu đồ uống.

- Nguồn nguyên liệu sạch với Nhà cung cấp uy tín.
- Đơn giản trong cách bảo quản.
- Tối ưu hóa chi phí vận hành.
- Tiện lợi và dễ dàng pha chế.
- Đồng nhất về chất lượng.

| MILK TEA SOLUTION

Knowing the demands, milk tea solutions help professional Customers optimizing operations efficiency and diversifying drink applications.

- Trusted beverage ingredients supply.
- Easy to preserve and optimize daily operations
- Cost efficiency
- Easy to use
- Quality consistency.



SẢN PHẨM

OUR PRODUCTS



BỘT KEM BÉO THỰC VẬT MT35

NON-DAIRY CREAMER MT35 POWDER

- Bột kem béo thực vật MT35 Lúave là sản phẩm chuyên dùng pha chế trà sữa. Hương vị tròn đầy của bột kem béo giúp tôn lên hương vị đặc trưng của từng loại trà, cho ly trà sữa thơm ngon hơn.
- MT35 is a non-dairy creamer powder specialized for milk tea applications. MT35 powder has a well-rounded and charming flavor which helps to create a rich aroma of milk and enhance the unique flavor of each tea when making milk tea.



Quy cách đóng gói: 1kg x 10 túi
Packing specification: 1kg x 10 bags

Thời hạn sử dụng: 18 tháng
Shelf-life: 18 months

BỘT KEM BÉO THỰC VẬT FRAPPE - FR33

NON-DAIRY CREAMER FRAPPE - FR33 POWDER

- Bột Kem béo thực vật frappe – FR33 Lúave là sản phẩm chuyên dùng trong pha chế các loại sinh tố, đá xay, có tác dụng hỗ trợ chống phân tầng, tách lớp. Sản phẩm có hương vị tròn đầy, đậm đà tạo nên vị béo thơm của sữa cũng như lưu giữ hương vị đặc trưng của từng loại thức uống, thành phần không thể thiếu cho ly đá xay, sinh tố thơm ngon sánh mịn.
- Frappe - FR33 Powder Lúave is a specialized product for smoothies, ice-blended drinks, with the effect of anti-stratification and anti-separation. Frappe - FR33 has a full, rich flavor that creates the aroma of milk while at the same time, preserves the unique taste of each drink.



Quy cách đóng gói: 1kg x 10 túi
Packing specification: 1kg x 10 bags

Thời hạn sử dụng: 18 tháng
Shelf-life: 18 months

BỘT YA-UA

YOGURT POWDER

- Hài hòa giữa ngọt dịu, béo thanh và luôn sánh mịn, Bột Ya-ua Lúave cung cấp giải pháp hoàn chỉnh giúp thức uống có hương vị sữa chua truyền thống tươi ngon. Sản phẩm kết hợp linh hoạt với nhiều loại trái cây, bột và nhiều dòng nguyên liệu khác, tạo nên đa dạng thức uống từ quen thuộc tới mới lạ chỉ với vài bước thực hiện.
- Balancing between sweet, creamy and smooth, Lúave yogurt powder provides a complete solution for traditional fresh yogurt flavor. Moreover, it is combinable flexibly with fruits, mixing powder and other ingredients to create various tastes for drinks with ease.



Quy cách đóng gói: 500gr x 20 túi
Packing specification: 500gr x 20 bags

Thời hạn sử dụng: 12 tháng
Shelf-life: 12 months

BỘT MILK FOAM

MILK FOAM POWDER

- Cân bằng giữa ngọt, mặn, béo và hậu vị dài, Bột milk foam Lúave là nguyên liệu chuyên dụng cho lớp váng sữa tròn vị và đẹp mắt. Sản phẩm phù hợp với nhu cầu pha chế hiện đại, thực hiện nhanh gọn, tiện lợi mà vẫn đảm bảo thành phẩm luôn sánh mịn và thơm ngon.
- Featured with special cheesy taste and a combination of sweet and salty flavor, Lúave milk foam Powder is an indispensable ingredient to form a creamy, attractive layer for your drinks. With Lúave milk foam Powder, create a beautiful delicious creamy layer is now just in a blink of an eye.



NGUYÊN VỊ
ORIGINAL



PHÔ MAI
CHEESE

Quy cách đóng gói: 500gr x 20 túi
Packing specification: 500gr x 20 bags

Thời hạn sử dụng: 12 tháng
Shelf-life: 12 months

BỘT CA CAO

COCOAS POWDER

- Giữ lại trọn vẹn vị đắng thanh, thơm béo và hậu vị đậm đà đặc trưng của ca cao tự nhiên, Bột ca cao Lúave là nguyên liệu chính giúp cho thức uống ca cao/sô-cô-la luôn hoàn hảo. Sản phẩm dễ dàng điều chỉnh độ ngọt và béo; làm bánh hay đồ uống đều tiện dụng và tuyệt ngon.
- Lúave cocoas powder, which is mild bitter, greasy and strong savor is a must have ingredient for chocolate/cocoas drinks. The product is multi-functional and convenient as you can adjust the sweet and creamy easily while still ensure the quality, whether for baking or mixing drinks.



Quy cách đóng gói: 500gr x 20 túi
Packing specification: 500gr x 20 bags

Thời hạn sử dụng: 21 tháng
Shelf-life: 21 months

TRÀ TÚI LỘC

TEA BAGS

PHONG VỊ XỨ ĐÀI

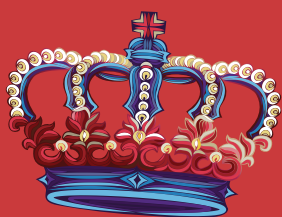
- Bộ sưu tập trà Lúave được nghiên cứu và phát triển dành riêng cho Khách hàng chuyên nghiệp. Túi lọc 25 grams giúp tiết kiệm thời gian ngâm ủ trà, đảm bảo trong thời gian ngắn có thể chiết xuất được chất trà đậm vị, và màu sắc tinh tế, phục vụ cùng lúc nhiều khách hàng với chất lượng đồng nhất.

AUTHENTIC TASTE OF TAIWAN

- Specially designed and blended for catering business, each tea bags of Lúave tea weighs 25 grams to enhances the whole tea drinking experience and operation with ease and ensure maintaining the natural and fresh taste of Taiwanese tea.
- Quy cách đóng gói: 600gr (25gr x 24 túi lọc)
- Packing specification: 600gr (25gr x 24 tea bags)
- Thời hạn sử dụng: 18 tháng
- Shelf-life: 18 months



4 HƯƠNG VỊ ĐỂ LỰA CHỌN FLAVORS





Trà Bá tước Anh quốc

BRITISH EARL GREY TEA



Thành phần / Ingredients

- Trà đen / Black tea 98%
- Hương cam / Bergamot flavor: 2%

Hương vị / Flavours

- Đậm vị trà đen, thoảng mùi hương cam Bergamot.
- Black tea flavoured with bergamot and notes of lemon.

Trà đào thượng hạng

PREMIUM PEACH TEA



Thành phần / Ingredients

- Trà đen / Black tea: 98%
- Hương đào / Peach flavor: 2%

Hương vị / Flavours

- Vị trà đen hòa quyện cùng hương thơm ngọt mát của trái đào.
- Peach tea is perfectly infused with our unique blend of tea and peach essence for a delicious taste.





Trà xanh hoa nhài thượng hạng

PREMIUM JASMINE GREEN TEA

Thành phần / Ingredients

- Trà xanh / Green tea: 98%
- Hương nhài / Jasmine flavor: 2%

Hương vị / Flavours

- Vị chất dịu nhẹ của trà xanh hòa quyện cùng với hương thơm tinh tế, thoang thoảng của hoa nhài.
- Jasmine tea is lightly scented with fresh jasmine blossoms, which impart a delicate floral flavor to the tea.

Trà Ôlong Thiết Quan Âm

ROASTED TIEGUANYIN



Thành phần / Ingredients

- Trà ôlong/ Oolong tea: 100%

Hương vị / Flavours

- Vị trà đậm đà, dịu ngọt. Nước trà sau khi pha có màu hổ phách, có mùi đặc trưng.
- Tieguanyin has the floral fragrance and a rich, full-bodied flavour. The tea liquor has a beautiful golden color.



HƯỚNG DẪN PHA CHẾ

INSTRUCTION



NỀN TRÀ LÚAVE

LÚAVE TEA BREWING



Nguyên Liệu Ingredients

Định Lượng Weight

Đvt Unit

Trà Lúave
Lúave tea bag

1

Túi lọc
Tea bag

Đường
Sugar

50

gr

Nước sôi
Hot water

600

ml

Đá
Ice cube

400

gr



=



=



Cách Thực Hiện Instruction

- 1 Cho 1 túi lọc trà Lúave vào 600ml nước nóng và ủ trong vòng 15 phút.

Brew 1 tea bag of Lúave tea in 600ml hot water in 15 minutes.

- 2 Sau khi kết thúc thời gian ủ trà, lấy túi trà ra và khuấy đều với đường theo định lượng, làm nguội trà với 400gr đá và khuấy tan đều.

Take the tea bag out, put 50gr sugar, then stir well, chill the tea with 400gr ice cube and then stir well.



NỀN TRÀ SỮA LÚAVE

LÚAVE MILK TEA BREWING



Nguyên Liệu Ingredients	Định Lượng Weight	Đvt Unit
Trà Lúave Lúave tea bag	1	Túi lọc Tea bag
Bột kem béo thực vật MT35 Lúave Lúave non-dairy creamer MT35	100	gr
Đường Sugar	50	gr
Nước sôi Hot water	600	ml
Đá	400	gr



Cách Thực Hiện

Instruction

- 1 Cho gói trà Lúave vào ủ với 600ml nước nóng trong 15 phút.
Brew 1 tea bag of Lúave tea in 600ml hot water within 15 minutes.
- 2 Sau khi kết thúc thời gian ủ trà, lấy túi trà ra và khuấy đều với 100gr bột MT35 và 50gr đường cát.
Take the tea bag out, put 50gr sugar and 100gr MT35 powder, then stir.
- 3 Làm nguội trà với 400gr đá và bảo quản trong tủ lạnh. Sử dụng được từ 2-3 ngày.
Cooling the tea with 400gr ice cube, store in fridge in 2-3 days.



BỘT MILK FOAM LÚAVE

LÚAVE MILK FOAM POWDER



Nguyên Liệu Ingredients

Định Lượng Weight

Đvt Unit

Bột milk foam Lúave
Lúave milk foam powder

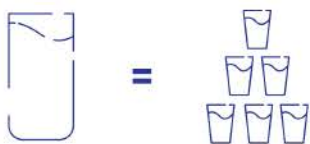
100

gr

Sữa tươi
Milk

160

ml



Cách Thực Hiện Instruction

- 1 Lấy 100gr Bột milk foam Lúave kết hợp với 160ml sữa tươi lạnh, dùng máy xay hoặc máy đánh trứng, đánh đều hỗn hợp trong 2 phút cho đến khi sánh mịn.

Put 100gr Lúave milk foam powder and 160ml cold fresh milk into a jar. Use mixer to mix in 2 minutes until smooth.

- 2 Bảo quản ngăn mát tủ lạnh, sử dụng tốt nhất trong 2 ngày, khuấy đều trước khi dùng.

Keep cool in fridge, use in 2 days, stir well before use.



TRÀ BÁ TƯỚC CHANH



LEMON EARL GREY TEA



Nguyên Liệu Ingredients

Định Lượng Weight

Đvt Unit

Trà Bá tước Anh quốc Lúave
Lúave British Earl Grey tea

120

ml

Nước cốt chanh
Lemon juice

5

ml

Syrup đường
Sugar syrup

30

ml

Trang trí
Garnish

1

set

Cách Thực Hiện Instruction

- 1** | Rót lần lượt đá , syrup đường và nước cốt chanh vào ly.
Put some ice and sugar syrup and lemon juice into a glass.
- 2** | Rót trà Bá tước Anh quốc theo định lượng.
Pour Lúave British Earl Grey tea into glass.
- 3** | Trang trí thêm tùy thích và thưởng thức.
Decorate and enjoy.



TRÀ NHÀI CHANH DÂY



PASSION FRUIT JASMINE TEA



Nguyên Liệu Ingredients

Định Lượng Weight

Đvt Unit

Trà xanh hoa nhài thượng hạng Lúave Lúave premium jasmine green tea	120	ml
Chanh dây tươi Passion fruit juice	20	ml
Syrup đường Sugar syrup	20	ml
Trang trí Garnish	1	set

Cách Thực Hiện Instruction

- 1 | Rót lần lượt đá , syrup đường vào ly.
Put some ice and sugar syrup into a glass.
- 2 | Rót trà và chanh dây tươi theo định lượng.
Pour Lúave jasmine green tea and passion fruit juice into glass
- 3 | Trang trí thêm tùy thích và thưởng thức.
Decorate and enjoy!



TRÀ ÔLONG THIẾT QUAN ÂM DỨA

PINEAPPLE TIEGUANYIN TEA



Nguyên Liệu Ingredients

Định Lượng Weight

Đvt Unit

Trà Ôlong Thiết Quan Âm Lúave
Lúave Roasted Tieguanyin tea

120

ml

Nước ép dứa
Pineapple Juice

40

ml

Syrup đường
Sugar syrup

10

ml

Trang trí
Garnish

1

set

Cách Thực Hiện Instruction

- 1 Rót lần lượt đá , syrup đường và nước ép dứa vào ly.
Put some ice, sugar syrup and pineapple juice into a glass.
- 2 Rót trà Ôlong Thiết Quan Âm theo định lượng.
Pour Lúave Roasted Tieguanyin tea into glass.
- 3 Trang trí thêm tùy thích và thưởng thức.
Decorate and enjoy.



TRÀ ĐÀO THƯỢNG HẠNG



PREMIUM PEACH TEA



Nguyên Liệu Ingredients	Định Lượng Weight	Đvt Unit
Trà đào thượng hạng Lúave Lúave premium peach tea	120	ml
Đào ngâm Alcurnia Alcurnia Peach in syrup	4	lát
Nước cốt chanh Lemon juice	5	ml
Syrup đường Sugar syrup	30	ml
Trang trí Garnish	1	set

Cách Thực Hiện Instruction

- 1 Rót lần lượt đá, syrup đường và nước cốt chanh vào ly.
Put some ice and sugar syrup and lemon juice into a glass.
- 2 Rót trà đào thượng hạng Lúave theo định lượng.
Pour Lúave premium peach tea into glass.
- 3 Trang trí thêm tùy thích với đào ngâm Alcurnia và thưởng thức.
Decorate with Alcurnia peach and enjoy.



TRÀ BÁ TƯỚC MACCHIATO

EARL GREY TEA MACCHIATO



Nguyên Liệu Ingredients	Định Lượng Weight	Đvt Unit
Trà Bá tước Anh quốc Lúave Lúave British Earl Grey tea	120	ml
Milk foam phô mai Lúave Lúave milk foam powder – cheese flavor	50	ml
Syrup đường Sugar syrup	10	ml
Trang trí Garnish	1	set

Cách Thực Hiện Instruction

- 1** Rót lần lượt đá, syrup đường và trà Bá tước Anh quốc vào ly.
Put some ice, sugar syrup and Lúave British Earl Grey tea into glass.
- 2** Rót phần milk foam theo định lượng.
Put milk foam on the top.
- 3** Trang trí thêm tùy thích và thưởng thức.
Decorate and enjoy.



TRÀ XANH HOA NHÀI SỮA

JASMINE TEA LATTE



Nguyên Liệu Ingredients	Định Lượng Weight	Đvt Unit
Trà xanh hoa nhài thượng hạng Lúave Lúave Premium Jasmine green tea	120	ml
Sữa tươi Fresh milk	40	ml
Syrup đường Sugar syrup	20	ml

Cách Thực Hiện Instruction

- 1 | Rót lần lượt đá, đường nước, sữa tươi vào ly.
Put some ice and sugar syrup then pour the fresh milk into glass.
- 2 | Rót trà Xanh hoa nhài vào ly theo định lượng.
Pour Lúave Premium Jasmine green tea into the glass.
- 3 | Trang trí tùy thích và thưởng thức.
Decorate and enjoy.



TRÀ SỮA BÁ TƯỚC

EARL GREY MILK TEA



Nguyên Liệu Ingredients

Định Lượng Weight

Đvt Unit

Trà sữa Bá tước Anh quốc Lúave
Lúave British Earl Grey milk tea

120

ml

Thạch viên ngọc trai Caramel
Caramel boba jelly

30

gr

Cách Thực Hiện Instruction

- 1 Rót lần lượt đá, syrup đường và trà sữa vào ly.
Put some ice and sugar syrup and pour milk tea into the glass.
- 2 Trang trí thêm tùy thích và thưởng thức.
Decorate and enjoy.



TRÀ SỮA THIẾT QUAN ÂM MACCHIATO



TIEGUANYIN MACCHIATO MILK TEA



Nguyên Liệu Ingredients

Định Lượng Weight

Đvt Unit

Trà sữa Ôlong Thiết Quan Âm Lúave
Lúave Roasted Tieguanyin milk tea

120

ml

Milk foam nguyên vị Lúave
Lúave milk foam – original flavor

50

ml

Syrup đường
Sugar syrup

10

ml

Trang trí
Garnish

1

set

Cách Thực Hiện Instruction

- 1 Rót lần lượt đá , syrup đường và trà sữa Thiết Quan Âm vào ly.
Put some ice, sugar syrup and Roasted Tieguanyin milk tea into glass.
- 2 Cho thêm lượng đá và rót phần milk foam theo định lượng.
Put more ice and milk foam into the glass.
- 3 Trang trí thêm tùy thích và thưởng thức.
Decorate and enjoy.



CA CAO SỮA ĐÁ VIÊN

COCOAS ICED MILK



Nguyên Liệu Ingredients

Định Lượng Weight

Đvt Unit

Bột ca cao Lúave
Lúave cocoas powder

10

gr

Sữa tươi
Fresh milk

80

ml

Sữa đặc
Condensed milk

20

gr

Syrup đường
Sugar syrup

20

ml

Trang trí
Garnish

1

set

Cách Thực Hiện Instruction

- 1 Trộn đều hỗn hợp ca cao và sữa đặc theo định lượng với 40ml nước nóng và khuấy đều cho đến khi bột tan hết.

Mix and stir cocoas, condensed milk with 40ml hot water.

- 2 Rót hỗn hợp ca cao vào ly và cho thêm đá.

Pour the mixture into glass and put some ice.

- 3 Rót sữa tươi và thưởng thức

Put fresh milk on top and enjoy.



CA CAO ĐÁ XAY

ICE BLENDED COCOAS



Nguyên Liệu

Ingredients

Định Lượng

Weight

Đvt

Unit

Bột ca cao Lúave
Lúave Cocoas powder

10

gr

Bột kem béo thực vật frappe - FR33 Lúave
Lúave non-dairy creamer Frappe - FR33 powder

20

gr

Sữa tươi
Fresh milk

80

ml

Whipping Cream
Whipping cream

30

gr

Syrup đường
Sugar syrup

20

ml

Bánh oreo
Oreo cookies

2

bánh

Cách Thực Hiện

Instruction

- 1 Cho lần lượt các nguyên liệu theo thứ tự: sữa tươi, syrup đường, bột ca cao, bánh oreo và bột FR-33 Lúave vào cối xay, xay nhuyễn với 200gr đá bi.

Put ingredients in order: Milk, sugar syrup, cocoas powder, oreo cookies and FR-33 powder in blender and mix with 200gr ice cube.

- 2 Cho hỗn hợp đã xay ra ly, dùng chung với whipping cream.

Put the blended mixture into a glass and put whipping cream on the top.

- 3 Trang trí thêm tùy thích và thưởng thức.
Decorate and enjoy.



YA-UA PHÚC BỒN TỬ ĐÁ XAY

ICE BLENDED RASPBERRY YOGURT



Nguyên Liệu

Ingredients

Định Lượng

Weight

Đvt

Unit

Bột ya-ua Lúave
Lúave yogurt powder

20

gr

Bột kem béo thực vật frappe - FR33 Lúave
Lúave non-dairy creamer frappe - FR33 powder

10

gr

Sữa tươi
Fresh milk

80

ml

Whipping Cream
Whipping cream

30

gr

Mứt Phúc Bồn Tử
Raspberry puree

20

ml

Syrup đường
Sugar syrup

20

ml

Cách Thực Hiện

Instruction

- 1 Cho lần lượt các nguyên liệu theo thứ tự: sữa tươi, syrup đường, mứt phúc bồn tử, bột ya-ua và bột FR-33 Lúave vào cối xay, xay nhuyễn với 200gr đá bi

Put ingredients in order: milk, sugar syrup, raspberry puree, Yogurt powder, FR-33 powder in blender and mix with 200gr ice cube.

- 2 Cho hỗn hợp đã xay ra ly, dùng chung với whipping cream

Put the blended mixture into a glass and put whipping cream on the top.

- 3 Trang trí thêm tùy thích và thưởng thức.
Decorate and enjoy.



YA-UA TRÁI CÂY

FRUIT YOGURT



Nguyên Liệu

Ingredients

Định Lượng

Weight

Đvt

Unit

Bột ya-ua Lúave
Lúave yogurt powder

120

ml

Mứt đào
Peach puree

20

ml

Bánh Quy vụn
Crumbles cookies

20

gr

Trái cây
Fruits

50

gr

Cách Thực Hiện nền Ya-ua

How to make Yogurt base

- 1 Trộn lẫn lượt bột 70gr Ya-ua Lúave, 20gr bột milk foam phô mai và 250ml sữa tươi lạnh.
Put 70gr Lúave yourt powder, 20gr Lúave milk foam and 250ml fresh milk in to jar.
- 2 Sử dụng máy đánh trứng trộn đều hỗn hợp trong 3 phút cho tới khi sánh mịn.
Use mixer to mix in 3 minutes until smooth.
- 3 Bảo quản lạnh, dùng trực tiếp hoặc kết hợp với trái cây.
Keep in fridge the serve.

Cách Thực Hiện

Instruction to make Fruit Yogurt

- 1 Rót lẫn lượt đá, mứt vào ly.
Put some ice and puree into glass
- 2 Thêm nền Ya-ua vào ly theo định lượng.
Add the mixture of yogurt base.
- 3 Trang trí với bánh quy vụn, trái cây và thưởng thức
Decorate with crumbles cookies and fruits then serve.



**HÃY LIÊN HỆ
VỚI CHÚNG TÔI**
CONTACT US