不将就 做最好的茶叶茶底

COMPANY PROFILE

广州润茗食品科技有限公司是隶属于润茗集团旗下的一家专注茶叶生产和加工的生产企业，主要致力于国内奶茶原料及办公室茶饮的加工和生产，润茗集团已为欧盟，美国等大茶叶商拼配香料茶OEM很多年，积累了大量的配方及经验，是国内少数拥有自己的香料拼配研发能力的企业。

德国拼配配方，法国调香技术，研制出口感自然而持久的奶茶。我们有自己的茶叶种植基地和初加工工厂高卫生标准，可追溯的茶叶精制无尘车间，包装车间，三角包加工，抹茶条加工车间等，严格把控茶叶的每一道制作工序，保证茶叶的品质，口感，色泽的同时给予客户最优的成本优势。

引进国外成熟的香料拼配配方体系，以改变国内单一口感奶茶市场为目标,努力推动中国奶茶口味的多元化。

小叶同学 奶茶原料

BUBBLE TEA MATERIAL

不将就 做最好的茶叶茶底

专 注 于 奶 茶 原 料 的 研 发 与 生 产

产品展示

目录

DIRECTORY

01、 条形红茶系列
BLACK TEA SERIES

02 、 CTC红茶系列
CTC BLACK TEA SERIES

03 、 茉莉花茶系列
JASMINE TEA SERIES

04 、 四季春系列
FOUR SEASON OOLONG TEA SERIES

05 、 抹茶系列
MATCHA SERIES

06 、 茶粉系列
TEA POWDER SERIES

07 、 调味茶系列
FLAVORED TEA SERIES

08 、 茶包系列
PYRAMID TEA BAGS SERIES

09 、 办公室饮品系列
OFFICE TEA SERIES

FACTORY OVERVIEWS

工厂图片

无尘车间，严格的卫生消毒管理，为产品生产提供
优质的环境

条形红茶系列

BLACK TEA SERIES

红颜初见红茶　金骏眉红茶
桂圆花香红茶　正山韵红茶
蜜韵红茶散茶　日月潭红茶
祁门韵香红茶　蜜香红茶
英德红茶　红玉茗茶

茶叶原料

（散茶产品包装）

+

手打香水萌萌红茶

CTC红茶系列

CTC BLACK TEA
SERIES

茶叶原料

+

芋丸珠珠奶茶

茉莉花茶系列

JASMINE TEA SERIES

茉莉绿茶 茉莉绿研

茉莉香尖 茉莉香芽

茶叶原料

（散茶、三角包产品包装）

+

超满足鲜橙果茶

四季春系列

FOUR SEASONS
SERIES

四季春　大红袍
金凤茶王 碳焙乌龙
冻顶乌龙 米香乌龙
软枝乌龙 特调四季春

茶叶原料

（散茶、三角包产品包装）

+

悠悠飘香鲜果茶

抹茶系列

MATCHA SERIES

翠绿缤纷 翠墨缤纷
墨绿缤纷

抹茶粉

+

抹茶芒芒小丸子茶

茶粉系列

TEA POWDER SERIES

白茶粉 红茶粉

乌龙茶粉 普洱茶粉

茶粉

红茶拿铁

调味茶系列

FLAVORED TEA SERIES

桂花乌龙 荔枝乌龙 甜甜蜜蜜

樱桃乌龙 玫瑰乌龙 蜜桃乌龙

樱花乌龙 伯爵红茶 百香果乌龙

蓝莓红茶 荔枝红茶 百香果红茶

茶叶原料

（散茶、三角包产品包装）

+

超满足芭乐鲜茶

茶包系列

PYRAMID TEA BAGS SERIES

百香果乌龙 草莓乌龙 蓝莓乌龙
芒果乌龙 桂花乌龙 荔枝乌龙
樱桃乌龙 玫瑰乌龙 蜜桃乌龙
樱花乌龙 伯爵红茶 甜甜蜜蜜
蓝莓红茶 荔枝红茶 百香果红茶

茶叶原料

（三角包产品包装）

+

荔枝粉粉

办公室饮品系列

OFFICE TEA SERIES

玫瑰红茶 柠檬红茶
荔枝红茶 草莓红茶

毛尖绿茶 祁门红茶
荷叶乌龙 蒲公英根

铁观音 菊花普洱茶
丁香茶 桂花乌龙茶

玫瑰乌龙茶 陈年普洱茶
玫瑰普洱茶 陈皮普洱茶

水蜜桃乌龙茶 红豆薏米祛湿茶 茉莉绿茶
枸杞菊花红茶 酸枣仁百合茯苓茶

玫瑰普洱茶

红豆薏米茶

酸枣仁茯苓茶

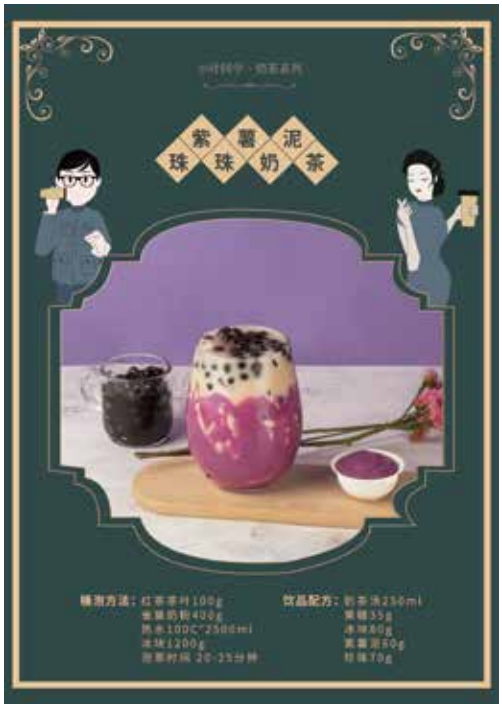
枸杞菊花红茶

菊花普洱茶

丁香茶

奶茶成品图

奶茶成品图



奶茶成品图

水果茶的成品图

超满足纷纷水果茶

（绿茶/四季春）

01

配方

茶汤:300ml 香水柠檬片:2片
鲜橙:3片 哈密瓜:2片 西瓜:2片
草莓:1粒 鲜活果糖:50g 冰块:150g

桶泡方法

绿茶：茶叶30g 热水75℃*1000ml
冰块800g 泡茶时间 7分钟
四季春：茶叶30g 热水1000ml
冰块 600g 泡茶时间 10分钟

超满足百香金桔茶

（绿茶/四季春）

02

配方

茶汤:400ml 冰块:150g
百香果肉:30g 金桔汁:10ml
黄金糖:50g

桶泡方法

绿茶：茶叶30g 热水75℃*1000ml
冰块800g 泡茶时间 7分钟
四季春：茶叶30g 热水1000ml
冰块 600g 泡茶时间 10分钟

超满足百香果茶

（绿茶/四季春）

03

配方

茶汤:400ml 冰块:150g
百香果肉:30g 黄金糖 40g

桶泡方法

绿茶：茶叶30g 热水75℃*1000ml
冰块800g 泡茶时间 7分钟
四季春：茶叶30g 热水1000ml
冰块 600g 泡茶时间 10分钟

超满足鲜橙果茶

04

配方

茶汤:300ml 冰块:180g
鲜橙肉(切小粒):150g
果糖:70g(鲜活牌子)

桶泡方法

绿茶：茶叶30g 热水75℃*1000ml
冰块600g 泡茶时间 7分钟

水果茶的成品图

香芒茉莉美美

茶汤:140ml 芒果肉:65g
火龙果浮粉:90g 白凉粉:120g
冰块:100g 果糖:45g(鲜活牌子)

配方

05

绿茶:茶叶30g 热水75℃1000ml
冰块800g 泡茶时间7分钟

桶泡方法

红红火火鲜果茶——(加奶酪)

配方

茶汤:250ml 火龙果肉:110g
果糖:65g(鲜活牌子)
冰块:180g
芝士奶盖:100g

桶泡方法

06

绿茶:茶叶30g
热水75℃1000ml
冰块800g
泡茶时间7分钟

超满足芒芒鲜茶(加奶酪)

配方

茶汤:250ml 芒果肉:130g
果糖:65g(鲜活牌子)
冰块:180g 芝士奶盖:100g

07

桶泡方法

绿茶:茶叶30g 热水75℃1000ml
冰块800g 泡茶时间7分钟

超满足奶酪莓莓(加奶酪)

茶汤:250ml 芝士奶盖:100g
草莓肉:120g(牛奶品种草莓)
果糖:60g(鲜活牌子) 冰块:180g

08

配方

桶泡方法

绿茶:茶叶30g 热水75℃1000ml
冰块800g 泡茶时间7分钟

水果茶的成品图

悠悠飘香鲜果茶

配方

茶汤:250ml 果糖:50g
鲜橙:3片 哈密瓜:2片
西瓜:2片 柠檬:1片 草莓:1粒
玫瑰花蕾:1粒 冰块:150g

桶泡方法

9

玫瑰乌龙: 茶叶30g 热水100℃*1000ml
冰块600g 泡茶时间10-15分钟

手打香水萌萌茶

(绿茶/红茶)

配方

茶汤:400ml 香水柠檬片:40g
香水柠檬汁:10-15g 冰块:150g
白砂糖:4g(幼糖) 黄金糖:40-50g

桶泡方法

10

绿茶: 茶叶30g 热水75℃*1000ml
冰块600g 泡茶时间 7分钟

莓莓香柠茉莉茶 (绿茶/乌龙)

配方

茶汤:400ml 黄金糖:40g
草莓肉:70g 柠檬汁:10ml
冰块:50g 柠檬片:3片

桶泡方法

11

绿茶: 茶叶30g 热水100℃*1000ml
冰块800g 泡茶时间 7分钟
草莓乌龙: 茶叶30g 热水(100℃)1000ml
浸泡时间10-15分钟 加冰量600g

芒芒香柠茉莉茶 (绿茶/乌龙)

配方

茶汤:400ml 黄金糖:40g
芒果肉:70g 柠檬汁:10ml
冰块:150g 柠檬片:3片

12

绿茶: 茶叶30g 热水100℃*1000ml
冰块800g 泡茶时间 7分钟
芒果乌龙: 茶叶30g 热水(100℃)1000ml
浸泡时间10-15分钟 加冰量:600g

抹茶茶粉成品图

拉花拿铁

LAHUA LATTE

配方

茶粉:10g 热水:120ml
草打好茶粉液:40ml
果糖:15ml

旋萃方法

多功能萃茶机
时间控制:沙冰档/8档
速度控制:8档

配方

旋萃方法

LATTE

拿铁分层

冰淇淋雪球

ICE CREAM

配方

茶汤:300ml
果糖:35g
雪糕球:1个
冰块:200g

桶泡法

茶叶量:30g
热水(100℃):1000ml
浸泡时间:10-15分钟
加冰量:600g

配方

ICE CREAM

冰淇淋风暴

抹茶茶粉成品图

TEA POWDER PUDDING
茶粉布丁

TEA AND MILK CAP
不一样的选择 不一样的味蕾体验
MILK TEA POWDER
茶粉奶盖

FRAPPUCCINO
茶粉星冰乐
配方
茶粉:8.5g 全脂牛奶:60ml
果糖:60g 炼奶:20g
冰块:350g 热水:20ml
旋萃方法
多功能萃茶机
时间控制:3冰档/8档
速度控制:最大

抹茶飘雪小丸子
配方
抹茶粉:5g 热水:120g
低黑糖脆末:30g 全脂牛奶:60ml
果糖:40ml 冰块:120g
热水:50ml 小芋圆:60g
旋萃方法
多功能萃茶机
时间控制:3冰档/8档
速度控制:8级

抹茶茶粉成品图

芋泥小丸抹茶

配方

芋泥:60g 组合小芋圆:60g 抹茶粉:5g
热水:120ml 雀巢植脂末:30g
全脂牛奶:60ml 鲜活果糖:40ml
热水:50ml 冰块:120g

旋萃方法

多功能萃茶机
时间控制:沙冰档/8档
速度控制:最大

MATCHA

芋泥紫米抹茶

配方

芋泥:6g 紫米:200ml 茶粉:5g
热水:120ml 雀巢植脂末:30g
全脂牛奶:60ml
热水:80ml 冰块:120g

旋萃方法

多功能萃茶机
时间控制:沙冰档/8档
速度控制:8档

抹茶莓莓冰冰乐

配方

莓肉:60g 鲜活果糖:25ml
冰块:120g 热水:10ml
抹茶粉:6g 全脂牛奶:60ml
果糖:40ml 炼奶:15g
冰块:200g 热水:10ml

旋萃方法

多功能萃茶机
时间控制:沙冰档/8档
速度控制:最大

紫薯泥小丸抹茶

配方

紫薯泥:60g 小芋圆:60g 抹茶粉:5g
热水:120ml 雀巢植脂末:30g
全脂牛奶:60ml 果糖:40ml
热水:50ml 冰块:120g

旋萃方法

多功能萃茶机
时间控制:沙冰档/8档
速度控制:最大