

삼비수박주스 출시 기념 시범판매 사업자 모집

선정사업자 무료 제공품

삼비주스 200% 즐기기

모집사업자수	500곳
신청기간	2024.05.25~2024.06.15
신청자격	커피숍, 빵가게, 과일주스전문점 및 기타 생과일음료 판매설비(냉장고)를 갖춘 자영업자
신청서 작성	홈페이지 (sambijuice.com/ko)
신청문의	이메일(korea@sambijuice.com)
제출서류	사업자등록증 (추후 배송시 요청)
사업자 선정 방법	결격 사유가 없는 범위내에서 신청 선착순 마감
선정사업자 특전	▶ 주스병 2개, 삼비주스포스터(A3) 1장 삼비수박주스(1kg) 5개 무료 제공 단, 택배비 7500원은 수신자부담
선정 사업자의 의무	없음
물품배송	사업자등록증상의 주소로 발송
제품특성	100% 착즙 수박 주스 (비첨가,비농축,비가열 제품)

주스병 1000ml 2개



삼비수박주스 1kg 5개



시원한 수박이 통째로!

수박 주스

Sambi

수박 100% 비농축, 비첨가, 비가열 주스

삼비 REAL 수박주스

NEW 수박주스 ,000원

대량구입 문의: 02-583-5461
홈페이지 문의: www.sambijuice.com

수박 라떼



재료

- * 삼비주스 100ml~150ml
- * 우유 100~150ml
- * 설탕시럽 1ts
- * 레몬즙 0.5ts
- * 견과류, 수박, 민트잎(토픽)

수박 에이드



재료

- * 삼비주스 100ml~150ml
- * 탄산수 100ml
- * 설탕시럽 0.5~1ts
- * 레몬즙 0.5ts
- * 레몬슬라이스, 민트잎 (토픽)

수박 모히또



재료

- * 삼비주스 100ml~150ml
- * 탄산수 100ml
- * 애플민트 5~6줄기
- * 라임 1개 (1/2개는 슬라이스)
- * 설탕시럽 0.5ts
- * 취향에 따라 럼 1잔

삼비수박주스 200% 즐기기 레시피(Recipe)

수박라떼

- 1) 우유에 설탕시럽 1ts 레몬즙 0.5ts 넣어 (기호에 따라 에스프레소 한잔) 저어주세요
- 2) 컵에 삼비주스 100ml~150ml 붓고, 우유를 넣을 공간을 남겨둡니다.
- 3) 만들어진 우유 혼합물을 수박주스 위에 위에 부으세요.
- 4) 토핑으로 작은 수박 이나 견과류 또는 민트 잎으로 장식할수 있습니다.

수박에이드

- 1) 컵에 삼비주스 100ml~150ml 붓고, 설탕시럽을 넣어 잘저어 주세요.
- 2) 레몬 1/2개는 즙을 내고, 1/2개는 슬라이스 한뒤 주스컵에 레몬즙 1ts 넣어준다.
- 3) 설탕시럽과 탄산수를 넣고 저어 주세요
- 4) 슬라이스된 레몬을 넣어준다. 취향에 따라 얼음 및 민트 잎으로 장식할수 있습니다.

수박모히또

- 1) 깨끗이 씻은 라임 1개를 준비 하세요. 1/2개는 슬라이스 하여 준비합니다.
- 2) 애플민트는 물에 헹구어 물기를 제거하고 빨아서 준비합니다.
- 3) 컵에 삼비주스 100ml~150ml 붓고, 애플민트 1스푼을 올리고, 잘라둔 라임 1/2개로 즙을 짜 넣어준다.
- 4) 탄산수와 설탕시럽을 넣어 주세요
- 5) 슬라이스된 라임과 민트잎을 장식해 준다.
- 6) 취향에 따라 럼을 넣어준다.

* 개인 취향에 따라 레시피는 다르게 하여 즐겨보세요.



100% 착즙으로 만든

수박주스

비첨가

비농축

비가열



시원한 수박이 통째로!
수박주스
수박 100% 비농축, 비첨가, 비가열 주스
삼비 REAL 수박주스

NEW 수박주스 ,000원

대량구입 문의: 02-583-5461
홈페이지 문의: www.sambijuice.com

