



KOPI PANDAN

Karakter : kopi, manis, rasa pandan segar, creamy, dan rasa pahit.

SARAN PENYAJIAN :

- Panas : larutkan 30 gram serbuk kopi pandan dalam 150 ml air panas
- Dingin : larutkan 30 gram serbuk kopi pandan dalam 100 ml air panas dan 50 gram es batu.



TEH PANDAN

Karakter : teh hitam, manis, rasa pandan segar, dan rasa sepet

SARAN PENYAJIAN :

- Panas : larutkan 30 gram serbuk teh pandan dalam 200 ml air panas
- Dingin : larutkan 30 gram serbuk teh pandan dalam air panas 100 ml dan 100 gram es batu.



PANDAN KELAPA

Karakter : rasa pandan, creamy, rasa santan, dan manis.

SARAN PENYAJIAN

- Panas : larutkan 30 gram serbuk pandan kelapa seduh dalam 150 ml air panas
- Dingin : larutkan 30 gram serbuk pandan kelapa dalam 100 ml air panas dan 50 gram es batu.