



몸과 맘이 가벼운 일상-

이탈리아
테라에판
유기농 비건밀크

한 국 런 칭

목 차

- Why 식물성 비건밀크가 대세인가!
- Why 테라에판 유기농 비건밀크 인가!
- 테라에판의 제품군 소개
- 테라에판 100배 즐기기
- 한국 런칭 45일

왜

식물성 비건 밀크가 대세인가!

속이 불편하신가요?
우유를 드시면



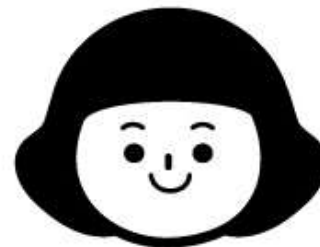
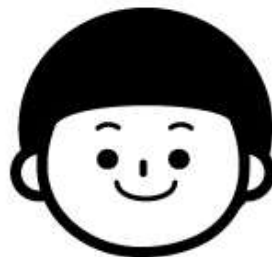
한국인의 75% 정도가 앓고 있는 유당불내증

**아침에 우유를 마시면 배가 아프 경험에 있으면
유당불내증을 의심해야 합니다.**

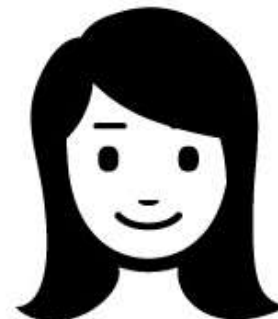
유당불내증이란 유당을 분해하지 못하고 정상적인 소화기능이 떨어지는
증상으로 복통, 설사, 복부팽만감을 동반하게 됩니다.

유당불내증 증상은 한국인의 75% 정도가 앓고 있는 흔한 질환입니다.

유당불내증
만 5~6세 어린이



유당불내증
성인 남녀



McGill University 연구자료,

통계적으로 만5-6세부터 약 35%의 어린이가 유당불내증을
경험하고, 16세 이상이 되면 75%가 같은 알러지 유발을 호소



출처

NUMBER OF LACTOSE INTOLERANT PEOPLE IN ADULT WORLD POPULATION.

왜 식물성 비건 밀크가 대세인가! **1**

지금 이 동물성 밀크 대신
식물성 비건 밀크로 전환되어야 할 때입니다.

“기존우유가 건강한 식단에 꼭 필요하다는 기존 개념은, 오랜기간 동안 많은
나라에서 재검토에 대한 논의가 되어 왔습니다.

최근 캐나다의 식품가이드는 기존우유 및 유제품을 별도관리하는 영양범주 구분에서 빼고,

강화두유, 콩류 견과류 및 종자들과 함께 단백질 카테고리로 재분류 했습니다.

유제품의 일일섭취는 더 이상 권장되지 않는다는 의미 입니다.

아울러, 귀리, 아몬드, 두유 등 식물성 원료들의 고유 영양소의
섭취가 중요시 되고 있습니다.



왜 식물성 비건 밀크가 대세인가! 2

미래형 건강음료는 순식물성 단백질음료!

본연 원료함량에 충실, 무첨가, 무설탕, NON GMO, 유기농, 고용량, 저칼로리, 어느 음식과도 어울리는 음료. Curiosity, Climate, Health 추구의 따른 비건 성장과 함께, 세계적으로 비건밀크의 판매가 확대되고 있습니다.

CONSUMERS USING PLANT MILK

대륙별 비건밀크 경험자 비율



왜 식물성 비건 밀크가 대세인가! 3

칼로리 낮은 비건식단을 찾으시나요?

비건 라떼, 비건 베이킹, 비건 쿠키 등등

몸과 마음과 지구의 가벼움을 위해, 비건을 시작하셨다면.

첨가된 보존제, 인위적인향, 유당, 포화지방, 칼로리도 빠드립니다.

비건의 성장

세대별 채식주의자(플렉시테리언 포함) 비율

BASE: 전세계 채식주의자(플렉시테리언 포함)



채식주의자(플렉시테리언 포함) 비율

“2020년 199개와 비교해 44% 증가한 수치다.
2019년 114개와 비교하면 151% 늘었다.
2020년 기준 국내 식물성 대체육 시장은 2016년 대비
23.7% 증가한 1740만달러 규모로 연평균 5.6% 성장했다.
2025년엔 2260만달러 규모로 성장할 것으로 업계는 전망하고 있다.”
출처: 한국농수산식품유통공사

‘2021 가공식품 세분시장 현황’ 보고서

왜 식물성 비건 밀크가 대세인가! **4**

국가별 채식인구 조사

비건제품 판매량 급증과 전망

편의점 매출 1위의 GS25에 따르면 2021년 1~7월 비건식품 매출이 지난해에 비해 18배 증가했다. 관련 상품 15종 중 2020년 12월에 업계 최초로 선보인 '베지가든 매운떡볶이, 짜장떡볶이' 2종은 매출 상위 1~2위를 각각 기록했다. CU도 2021년 1~7월 비건식품 관련 상품 매출이 15배 증가했다.

출처 : 식품외식경제

<http://www.foodbank.co.kr>

국가별 채식인구

Base : 세계 채식 인구 1억 8,000만명= 100%, 단위: 만 명, %

구분	미국	독일	영국	한국	네덜란드	이스라엘	아일랜드
채식 인구수	972	738	366	150	70	60	25
채식 인구비중	54	41	20	0.8	0.4	0.3	0.1

유럽 채식주의자 동맹회(EVU), 한국채식협회

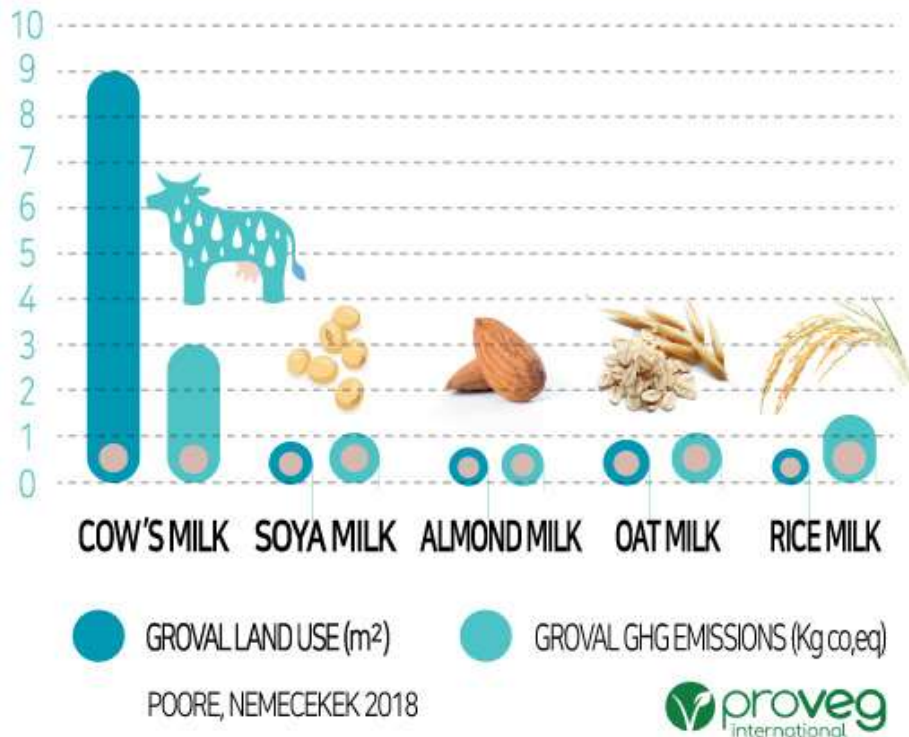
왜 식물성 비건 밀크가 대세인가! 5

환경문제는, 지속성장을 위한 선택이 아닌 필수입니다.

GLOBAL ENVIRONMENTAL IMPACT
OF DIFFERENT TYPES OF MILK PER LITRE



각 밀크의 L생산당 환경에 미치는 영향



각 밀크의 L생산당 물의 소요량

COW'S MILK	 H ₂ O	628 L
ALMOND MILK	 H ₂ O	371 L
RICE MILK	 H ₂ O	270 L
OAT MILK	 H ₂ O	48 L
SOYA MILK	 H ₂ O	28 L

이탈리아 테라에판-비건밀크의 선택기준 1

50년이상의 이탈리아 원료사의 브랜드

50년이상의 원료사의 브랜드로, 품질에 초점을 맞춘 제품만 생산
유기농재배농법 원료로 더욱 안심하고 건강하게 만든 제품이기 때문입니다.

경쟁사에 비해 다양한 종류의 제품라인(총 6종)



믿을 수 있는 해외 인증



이탈리아 테라에판-비건밀크의 선택기준 **2**

테라에판 제품을 선택해야 할 이유!

STEP 1

최상의 원료

50년 이상 유기농 식물성 원재료만 취급한 테라에판 社의 원료



STEP 2

믿을 수 있는 생산

1968년 설립된 BONIZZI 社의 음료 전문 업체의 생산



STEP 3

30년 역사의 수입유통사

오크스트리트(주)는 퓨어플러스(주)의 자회사로 30년 된 유기농 전문 음료 회사입니다.



이탈리아 테라에판-비건밀크의 선택기준 **3**

건강한 유기농 원재료만
아낌없이 넣어 만듭니다.



VEGAN PLANT BASED

100% 식물성 원재료, 유기농/ 비건 인증
인공 첨가물 없이 원재료와 물만 넣어
맛과 영양을 그대로 담았습니다.



HEALTHY FOOD

100% 식물성 원재료, 유기농, 비건 인증
NON GMO, ORGANIC 생산을 기본으로 합니다.



SIMPLE INGREDIENTS

인공 첨가물 없는 가장 심플한 제조방식
높은 원물과 곡물의 함량으로 재료의
본연의 맛을 표현하는 것을 원칙으로 합니다.



이탈리아 테라에판-비건밀크의 선택기준 4

원료자체가 다릅니다.

테라에판 밀크는 인공 첨가물 없이 유기농 원료만 고집합니다.

혼합 오트밀크



테라에판 오트밀크



이탈리아 테라에판-비건밀크의 선택기준 5

그리고 환경을 생각합니다.

“귀리”는 아몬드와 콩에 비해 토지와 물 사용량이 적으며 생산과정에서 탄소배출량 또한 낮습니다.

무설탕, 무가당



글루텐 프리



NON-GMO



탄소배출량

탄소배출량 많아짐 →



토지사용량

사용량 많아짐 →



물 사용량

사용량 많아짐 →



이탈리아 테라에판 제품활용법 1

제품의 관능 소개

바리스타 귀리우유

커피한잔의 특별함
속편하고 맛이 부드러운,
식은 커피조차 부드러운 맛을 원할 때
풍부한 거품의 식물성 초코밀크를 원할 때

아몬드라이스

라이스와 아몬드의 영양을 고루 담아서,
곡물 본연에서 나오는 적당한 달달함으로 기분좋은 힐링간식

콩

콩 본연의 맛을 느끼고 싶을 때
요리에 사용할 밀크가 필요할 때
각종 비건 쿠키, 베이커리를 하고자 할 때

아몬드밀크

저칼로리 음료를 찾는 분

라이스 밀크

쌀의 깊은 맛과, 쌀 본연에서 나오는
약간의 달콤함을 느끼고 싶을 때,
빵, 시리얼과 함께- 그리고 비건 베이커리를 하고자 할 때



귀리우유

슈퍼푸드를 쉽고 맛있게
단백질파우더, 시리얼, 빵, 많은 음식에 곁들여 먹고플 때
비건 베이커리를 하고자 할 때

이탈리아 테라에판 제품활용법 2

테라에판 오트밀 100배 즐기기

식물성 단백질과 함께 할 가벼운 식단이 필요 할 때

비건 베이커리와 쿠키를 만들 때

커피숍의 라떼 베리에이션 음료를 만들 때



Breakfast & Home baking



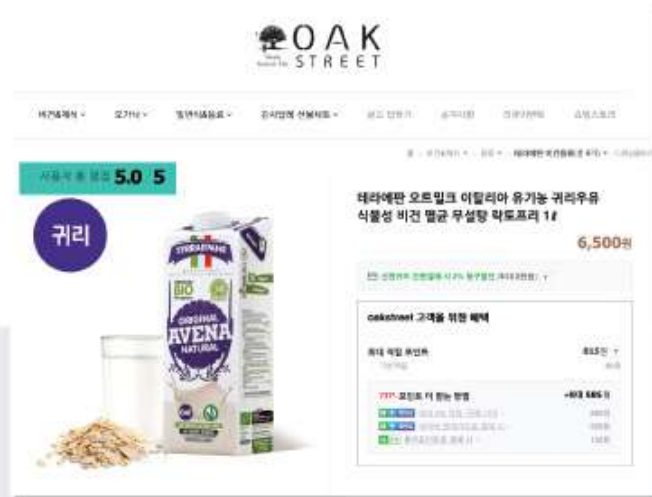
Cafe & Diet food

이탈리아 테라에판 오토밀크 리뷰와 평점

놀라운 구매 후기와 평점(자사몰 기준)

구매한 제품의 맛과 가격은 물론 포장상태와 배송까지.. 만족도 100%

평점
5.0



★★★★★ 5

bbo*** 22.05.20. 신고

역류성식도염 때문에 유제품을 못 먹어서 우유 대용으로 마시려고 주문했어요~
겉죽하고 진한 두유는 먹다보면 금방 질리기도 하고 이곳저곳 활용해먹기가 애매하더라고요~
귀리우유는 고소하면서도 담백하고 맛이 깔끔해서 시리얼이나 오토밀 같이먹기 너무 좋고 그냥 마셔도 넘 맛있어요~
오히려 쉽게 질리지 않아서 우유 대용으로 먹입니다!
유제품 먹으면 속 쓰리고 기침 나고 그러는데 소화도 잘 되고 속이 편안하네요 굿!!

판매자 22.05.23. 신고

이번에 가져온 유류처리 시리얼과 저희 귀리 우유가 잘 어울립니다. 앞으로도 늘 좋은 제품 준비해드리겠습니다 ^^

★★★★★ 5

cje1*** 22.05.25. 신고

보통 아침에 우유먹으면 살갗 속이 인종근 했는데 귀리우유는 소화도 잘되고 더부룩함게 없어서 좋아요! 생각했던 것보다 맛도 좋고요 텅텅할 없는 깔끔한 맛이라 더 찾아리게되네요~
만족은 성분이 하나도 안들어간 건강한 말크!! 알로로 청어농고 먹고싶은 제품이에요 ^^ 귀리 우유에 커피타먹었는데 정말 맛있더라고요~ 알로 자주 해먹을 것 같아요

판매자 22.05.26. 신고

만영하세요, 너무 많은 사랑들까지 진심으로 감사합니다. 늘은 귀리 할량을 늘 확인 후 구매해주시면, 테라에판입니다. 오늘하루도 행복한 하루 되세요 ^^

★★★★★ 5

nam***** 22.05.23. 신고

귀리우유 아침에 가볍게 마시고 나가면 속이 편해서 좋더라고요~
유당불내증이 있는 가족도 배아름 없이 무난하게 먹기 편했어요 ㅎㅎ
우유보다는 조금 싱겁거나? 가벼운 듯한 느낌이 있기는 하지만...
깨끗하면서도 고소하게 먹기 좋고 기본적으로 유기농이라 꾸준히 먹어도 편함을 것 같습니다!
오늘리터가 먹고 싶어서 라떼도 만들어 먹어봤는데 무난하게 먹기 좋았어요 감사합니다 :)

판매자 22.05.23. 신고

추운우신 테라에판 귀리는 성분자체가 귀리와 물 이라서 조금 가볍게 느껴질수 있을것입니다. ^^ 저희 프로텍셔널 버리스타를 이용해 보시면, 조금더 고소하고 라떼로 드시기 좋기 아로가 좋습니다. 귀리가 생애도 바리하 마 먹인

★★★★★ 5

ley1***** 22.04.26. 신고

여러가지 두유 먹다가 말고 쉽게 질려서 버건으로 구입했는데, 깔끔하고 고소하면서 단맛이 살짝 느껴져 취향에 맞는 두유로 잘 선택했어요. 하루에 한두잔씩 마시고 있는데 마시고 나면 포만감도 느껴지고 속도 편해서 꾸준히 구매해서 마시려구요!
고소한 극품맛에 깔끔해서 추천해요~

판매자 22.04.29. 신고

감사합니다... 사진 속 컵이 너무 맘에 드는걸요? ^^ 후기도 너무 감사드립니다. 행복하고 건강한 주말되세요 ^^

오트밀크., 2022년 트렌드음료의 변화

스타벅스, 파스쿠찌등 우유 대신 귀리밀크....

식물성밀크의 소비와 지구를 살리자는 대형커피전문점의 변화

FIND YOUR TASTE

나를 위한 건강한 취향
지구 환경을 위한 착한 소비

9월 24일부터 파스넵 옵션에서 우유 선택 시
오트 밀크를 선택할 수 있습니다.

오트 밀크는 탄소 발자국을 줄인 식물성 원료로 만든 식물우유.
탄소 발자국을 줄이는데 많은 기여를 하고 있습니다.
나를 위해, 지구를 위해 오트 밀크로 건강한 발걸음을 시작하세요!

오트 밀크 추천음료
다카페인 카페 라떼

오트 밀크 추천음료
제주 유기농
말차로 만든 라떼



Starbucks logo



Sign In My

COFFEE MENU STORE RESERVE

뉴스

[상품출시] 3월 29일, 하루 한 컵 **오트**밀 출시
2018-03-28
http://www.starbucks.co.kr/whats_new/whats_new_view.do?seq=3196

[상품출시] **오트** 말기 바나나 블렌디드 출시
2017-05-23
http://www.starbucks.co.kr/whats_new/whats_new_view.do?seq=2938

아이스 헤이오트라떼

골든색 원두와 헤이즐넛 향의 풍미가 식물성 귀리음료와 어우러져
달콤 고소한 파스쿠찌만의 시그니처 카페라떼

Regular 5,800원

PASCUCCI



오트밀크., 2022년 트렌드음료의 변화

식물성 단백질 음료의 활용

카페라떼의 우유대신 오트밀크를 활용하거나 비건 베이킹과
각종 음료베이스로 사용하여 담백한 맛과 함께 뱃 속도 편안하게 만듭니다.

비건 브레드 & 쿠키



준비물

중력분 밀가루와 박력분 밀가루, 버터, 계란, 귀리밀크, 베이킹파우더
소금, 말린 블루베리나 크린베리., 그리고 기호에 따라 레몬과 무화과 등등

가루는 한 번에 다 넣습니다.

강력분 100g , 박력분 150g , 베이킹파우더 4g, 소금 3g, 설탕 35g 넣어주세요.

차가운 버터는 대충 잘라서 넣어주세요.

그리고 스크래퍼로 대충 다져주는데요. 잘게 다질 필요없습니다. 언제 알갱이처럼 만들고 있나요.:

그냥 대충 버터를 다져줍니다.

>>>>.. 자세한 내용은 <https://m.blog.naver.com/oakstreet>

오트밀크., 2022년 트렌드음료의 변화

비건 음료/테라에판 얼그레이 베일리스 라떼



재료

테라에판 오트밀크 150, 얼그레이 티백 2봉, 뜨거운 물 100ml,
베일리스 리큐르 30ml, 얼음 150 g

제조방법

1. 뜨거운 물 100ml에 얼그레이 티백 2포를 넣고 우려낸다.
2. 준비된 잔에 얼음과 테라에판 귀리밀크를 베일리스 리큐르를
넣고 적절히 섞어주세요.
3. 먼저 만들어 놓은 얼그레이 티 베이스를 넣고 그 위 입자가 굵은 설탕을
조금 뿌린 후 얼그레이 티 잎으로 장식하면 완성!

오트밀크., 2022년 트렌드음료의 변화

비건 음료/테라에판 딸기 라떼



재 료

테라에판 오트밀크 150, 딸기 7알
시럽 30ml, 얼음 150 g

제조방법

1. 브랜더에 꼭지 딴 딸기 7알과 귀리밀크 100g, 얼음 150g과 설탕 한스푼을 담는다
2. 브랜더에 간다.
3. 같은 음료를 컵에 담고 조각 낸 딸기로 장식하면 됩니다.

테라에판 SNS 활동

Vegetarian의 이유 있는 선택! 그리고 Organic Life

22

