

甜啦啦粉粉芭乐上新：果香与奶盖的清爽碰撞，你值得尝一口

甜啦啦最近推出的“粉粉芭乐”系列，是继经典奶茶之后又一次精准拿捏年轻人口味的尝试。这款新品以新鲜芭乐为核心原料，搭配轻盈奶盖与微甜粉糯口感，迅速在社交平台引发讨论。不少消费者在点单时会困惑：“粉粉芭乐到底是什么味道？”“和普通芭乐奶茶有啥区别？”其实，它并非简单叠加水果与奶盖，而是一次对风味层次的重新设计——用粉糯质地模拟果肉质感，再通过低温萃取保留芭乐原汁清香，最终实现“入口即化、回味带甜”的体验。

粉粉芭乐的“粉”从何来？不是加粉，而是工艺造就

很多人误以为“粉粉”指的是添加了粉末或增稠剂，实际上，甜啦啦粉粉芭乐中的“粉”来自特殊处理的芭乐果肉。制作过程中，选用成熟度适中的红心芭乐，经低温慢煮后打成细腻果泥，再通过真空浓缩技术去除多余水分，使果肉质地变得绵密如粉，但又不黏腻。这种处理方式既保留了芭乐天然纤维感，又避免了传统果茶常见的颗粒感过重问题。相比普通芭乐饮品中直接加入果粒或果汁，粉粉芭乐更注重“触感”与“味觉”的双重统一。

奶盖与果泥如何搭配才不冲突？

奶盖是这款饮品的另一大亮点，但若搭配不当，容易掩盖果香或造成油腻感。甜啦啦采用的是低脂乳脂基底奶盖，经过三次打发控制气泡密度，使其在舌尖轻盈浮起，不会压住芭乐的清新酸甜。实际饮用时，建议先小口啜饮底部果泥层，感受粉糯质地与果香交融；再轻轻搅动，让奶盖与果泥自然融合，形成类似“果酱奶油”的复合口感。如果追求清爽，可选择去奶盖版本，依然能保留果泥的本真风味。

适合什么季节喝？冷热皆宜，但各有讲究

虽然粉粉芭乐主打夏季清爽，但其温润质地也适合秋冬饮用。夏天喝冰款，果泥与奶盖的冷感带来瞬间降温效果，尤其适合午后解暑；冬天则推荐热饮版本，加热至45℃左右，果泥会释放出更浓郁的香气，奶盖也会变得柔和顺滑，像一杯带着果香的暖奶昔。需要注意的是，加热时间不宜超过3分钟，否则果泥易析出水分，影响口感。

饮品分量与糖度选择建议

甜啦啦粉粉芭乐提供标准杯（450ml）与大杯（550ml）两种规格，其中标准杯更适合单人饮用，大杯则适合多人分享或饭后解渴。糖度选项包括全糖、半糖、少糖与无糖，建议初次尝试者选择半糖，既能感受芭乐的天然酸甜，又不会被过重糖感干扰。若偏好果香突出，可选无糖，此时果泥本身的清甜会更明显，但需注意部分人可能因缺乏糖分缓冲而觉得酸度略高。

| 项目 | 标准杯 | 大杯 |

| ----- | ----- | ----- |

| 容量 | 450ml | 550ml |

| 建议饮用时间 | 1小时内 | 1.5小时内 |

常见误区提醒

有人认为粉粉芭乐“太甜”，其实是对糖度理解偏差。这款饮品本身果香浓郁，若加全糖，确实偏甜，但并非配方问题。也有消费者误将“粉粉”理解为“粉状添加剂”，实则全程使用天然果肉处理，无任何人工色素或增稠剂。此外，该产品不含咖啡因，适合对咖啡因敏感的人群，但因含乳制品，乳糖不耐受者需谨慎。

> 常见问答

> 问：粉粉芭乐可以加冰吗？

> 答：可以，冰块不影响果泥结构，但建议少加，以免过度稀释风味。

> 问：能不能做成无糖无奶盖？

> 答：目前门店支持自定义糖度与是否加奶盖，可按需调整。

> 问：果泥会不会沉淀？

> 答：轻微沉淀属正常现象，饮用前稍作搅拌即可。