



全方位吸收
優質營養蛋白



全球銷售第一的蛋白質 營養補充品品牌*



* 根據歐睿國際有限公司 (Euromonitor International Limited) 2020 年數據；
維生素及營養補充品、全球品牌名、基於零售價的零售總額及 % 占比



目錄

優質蛋白質粉	2
優質蛋白質粉食譜	13

百搭飲品 & 果醬

朱古力牛奶咖啡	14
香蕉蛋白飲	16
鮮榨蔬果汁	18
士多啤梨乳酪	20
手做藍莓果醬	22

輕鬆享早餐

香煎豚肉蛋多士	24
奄列卷	26
燕麥罐	28
法式蛋餅	30
抹茶紅豆銅鑼燒	32
海綿蛋糕	34
煙三文魚班尼迪	36
抹茶奶酪	38

豐盛早午餐

松露蘑菇意大利飯	40
周打蜆湯	42
凱撒沙律	44
法式香草時蔬	46
意式薯仔餃	48
海鮮粥	50
雞肉鮮茄意粉	52

蛋白質 — 守護全家人的健康

蛋白質是維持生命的三大營養素之一，
具促進人體生長發育和修補身體組織的功能，
更可提升體力及強化肌肉。

不同年齡人士，
每日都需要攝取足夠蛋白質，
以維持健康的基礎。





茁壯成長

小朋友處於發育時期，蛋白質是兒童茁壯成長的關鍵。蛋白質有助發育生長、維持健康體重、促進酵素製造和營養吸收；強化免疫系統，強健體魄，為健康打好根基，輕鬆應付每日學習上的挑戰。

補充日常不足

都市人急速的生活模式，以及經常需要面對沉重的工作壓力，難以從飲食中攝取均衡營養，從而加重健康負擔，容易導致體力不足，疲態盡現。



男士：

蛋白質是主要能量來源之一，充足的蛋白質，不但能滿足身體健康所需，更能提升精力，改善疲勞。



女士：

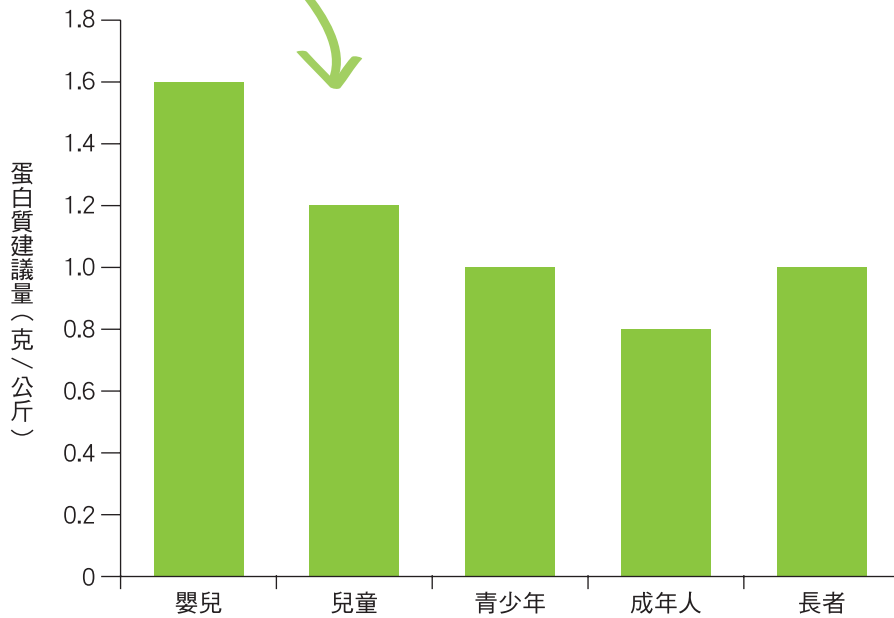
蛋白質能增加膠原蛋白，令肌膚保持年輕彈性，健康又美肌。



強健體魄

長者隨年齡增長，身體機能日漸退化，加上肌肉流失速度加快，導致衰老加劇。部分長者因咀嚼問題而令胃口變差，大大減低營養吸收。充足的蛋白質能修復肌肉組織，使肌肉結實有力，有助減少跌倒，更能保持活力體格。因此，每日攝取充足蛋白質，對長者尤其重要。

蛋白質攝取量



資料來源：營養素參考值 (NRV)、美國營養與飲食學會、美國運動醫學會

簡單來說，一般成年人每天需要的蛋白質攝取量為每公斤體重 0.8 克。以一個 50 公斤的成年人為例，即每天應該攝取 40 克蛋白質，但身體對蛋白質的實際需求會隨著各種因素而改變，如：年齡、身體狀況、運動量等。一般而言，運動員會需要較多的蛋白質，來修補高強度運動造成的肌肉損耗；處於發育期的嬰兒、兒童和青少年，需要更多蛋白質來製造新的細胞，以供健康成長；而老年人因肌肉流失速度加快，及需要更多的蛋白質修補細胞，因此需要的蛋白質攝取量亦會較多。

蛋白質是人體必需的宏量營養素之一，廣泛存在於身體內的器官與組織中。身體由外到內的許多物質包括：頭髮、皮膚、肌肉、指甲、酵素、抗體等，都是由蛋白質建構。人體每天都需要修復和更新組織，全部都需要足夠的蛋白質來維持。



優質蛋白質

蛋白質優質與否，取決於其所含的必需氨基酸（即人體不能自行合成，而必須在食物攝取的氨基酸）。人類的必需氨基酸共有 9 種，分別為：組胺酸、異白胺酸、白胺酸、離胺酸、甲硫胺酸、苯丙胺酸、蘇胺酸、色胺酸及纈胺酸。能夠組成酵素，促進新陳代謝，保持肌肉強健，製造抗體等；對於維持健康活力及生長發育非常重要。

小心致肥陷阱

蛋白質的食物來源有很多，例如肉類、家禽等。不過，若食物選擇不當，亦有機會令我們在攝取蛋白質的同時，攝入過量脂肪，引致肥胖。例如：



• 腩肉



• 排骨



• 動物皮



• 全脂牛奶

此類食物的脂肪含量較高，應避免經常進食，以免攝取過多熱量。



優質植物蛋白質

源自植物的蛋白質，一般脂肪、熱量也較低，亦不含膽固醇，是健康的選擇。根據美國食品藥品監督管理局 (FDA) 的建議，每天攝取 25 克大豆蛋白，能減低患上心臟問題的風險*。

* 美國食品藥品監督管理局



100% 吸收的蛋白質

紐崔萊™全植物蛋白質粉採用純天然植物配方，主要成分包括：
大豆、小麥、豌豆，提供 9 種人類的必需氨基酸。

大豆：低脂、低卡路里的蛋白質來源，有助保護心臟及骨骼健康。



豌豆：與大豆及小麥合成「優質蛋白質」。

小麥：植物蛋白質的主要食物來源，脂肪含量極低，有助心臟健康。

紐崔萊™全植物蛋白質粉，獲國際公認的蛋白質評分標準「蛋白質經消化修正的氨基酸評分值」(PDCAAS) 評定為 1，表示能被人體完全吸收。不含膽固醇，脂肪含量極低，可配搭多種飲料及食品使用，或以冷開水沖調飲用，是美味可口的健康選

適用人士

希望攝取低脂優質蛋白質的人士

運動量大或運動强度高的人士

發育期的兒童及青少年

食欲不振、營養不良、乳糖不耐症人士

減重人士



全植物蛋白質粉


適合全素食者，更不含乳糖，適合乳糖不耐症人士食用。

1 匙（10 克）全植物蛋白質粉的蛋白質含量為 8 克，相當於：

	1 匙全植物蛋白質粉	1½ 隻雞蛋	1 盒鮮奶	4 片麵包	1 碗燕窩
價錢（港幣）	8	5	8	8.5	450
熱量 (kcal)	 38	110	146	350	100
脂肪（克）	 0.5	8	8	5	0
膽固醇（毫克）	 0	480	20	0	0

建議用量 

將 1 匙（10 克）全植物蛋白質粉加入 225 毫升飲料或冷開水中，攪拌至溶解後即可飲用。每日 1-2 匙。

食用分量：1 匙（10 克）

	每食用分量
蛋白質	8 克






更多滋味選擇：

朱古力味 蛋白質粉

特別添加鈣質，有助鞏固骨骼健康。在補充蛋白質及鈣質的同時，亦能滿足味蕾的享受。

建議用量

將 2 匙 (24.2 克) 朱古力味蛋白質粉加入 200 毫升冷開水，拌勻後即可飲用。每日 2 匙。

食用分量：2 匙 (24.2 克) 

	每食用分量
蛋白質	10.6 克
鈣	140 毫克

綠茶味 蛋白質粉


特別加入綠茶及鈣質，營養更豐富。

綠茶：十大健康食品之一，當中的茶多酚具高抗氧化能力，有助保護心、腦血管健康；更蘊含大量人體的必要維他命、礦物質，為人體提供多種健康保護。

鈣質：有助鞏固骨骼健康。

建議用量

將 2 匙 (23.5 克) 綠茶味蛋白質粉加入 200 毫升冷開水，拌勻後即可飲用。每日 2 匙。

食用分量：2 匙 (23.5 克) 

	每食用分量
蛋白質	8 克
鈣	250 毫克





什莓味 蛋白質粉


蘊含鈣質及維他命 C，有助兒童健康成長。

鈣質：有助健體長高，鞏固牙齒。

維他命 C：有助增強免疫力，築起堅固的保護屏障。

建議用量

將 2 匙（23.5 克）什莓味蛋白質粉加入 200 毫升冷開水，拌勻後即可飲用。每日 2 匙。

食用分量：2 匙（23.5 克）

	每食用分量
蛋白質	8 克
維他命 C	30 毫克
鈣	250 毫克

適用人士

兒童及青少年，尤其有偏食習慣、免疫力差或奶、蛋素食者

紐崔萊™ 全植物蛋白質粉

- 全球銷售第一
的蛋白質營養補充品品牌*
- 最高標準蛋白質
PDCAAS 評定唯一能由人體完全吸收
- 守護一家的健康



* 根據歐睿國際有限公司 (Euromonitor International Limited) 2020 年數據；維生素及營養補充品、全球品牌名、基於零售價的零售總額及 % 占比

早餐，一天活力的來源！

觸發晨光的味蕾 優質蛋白質粉食譜

港人外出用膳次數冠絕全球*，
經常外食，容易導致營養攝取不均。
「一日之計在於晨」，
每天最重要的早餐，
你是想囫圇吞棗，簡單打發；還是細細咀嚼，豐華品味？

快與慢的時間擺盪、簡樸與豐盛的飲食轉換，
優質蛋白質是唯一不妥協的堅持！
早餐加一匙，彈指一瞬間，
多士、奶茶、沙律……華麗變身，
營養升級，美味不變。

用最優質的蛋白質，配合最愛的早餐，
觸發晨光的味蕾，迎向朝氣滿滿的一天！

*Roper Reports Worldwide





朱古力牛奶咖啡
Chocolate
Coffee Latte



材料 (2人份)

掛耳式咖啡 2 包
水 360 毫升
牛奶 210 毫升
朱古力味蛋白質粉 2 匙



做法

- 1 將水煮沸，緩慢地沖入掛耳式咖啡包。
- 2 將朱古力味蛋白質粉加入常溫牛奶攪拌均勻，再加熱至微溫，以打蛋器打成奶泡。
- 3 將奶泡置於咖啡上，即成。



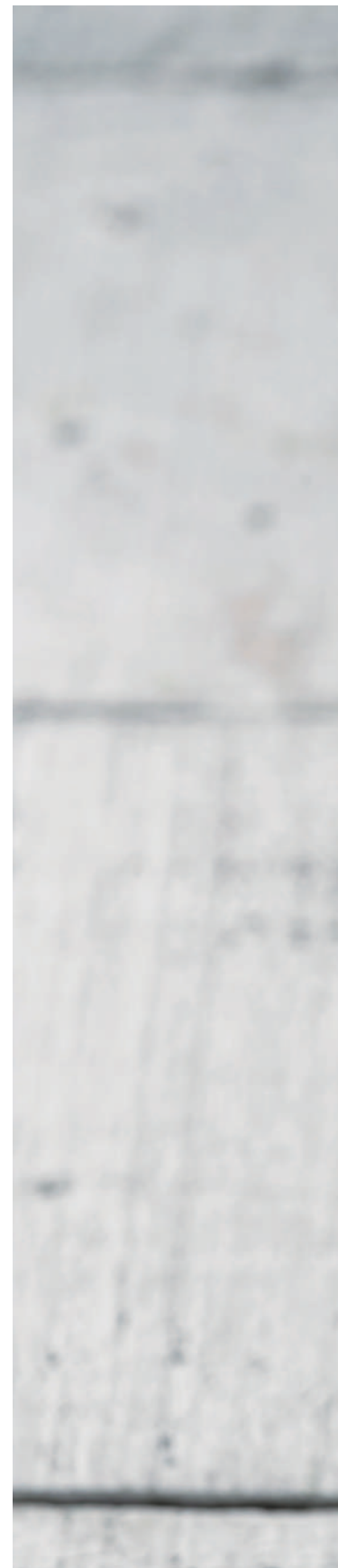
材料 (2人份)

香蕉 1 根
水 400 毫升
冰塊少許
全植物蛋白質粉 2 匙



做法

- 1 香蕉去皮，切成小塊。
- 2 取果汁機，倒入水、冰塊、香蕉及全植物蛋白質粉，攪拌均勻，即成。





香蕉蛋白飲

Banana Protein Drink

鮮榨蔬果汁
Colorful
Vegetable Drink





材料 (2人份)

青瓜 80 克

黃椒 20 克

紅蘿蔔 40 克

西芹 30 克

蘋果 2 個

水 300 毫升

全植物蛋白質粉 2 匙



做法

1 所有蔬果洗淨瀝乾，切小塊。

2 將所有材料和全植物蛋白質粉倒入果汁機，攪拌成汁，即成。

士多啤梨乳酪
Strawberry
Yogurt





材料 (2 人份)

士多啤梨 100 克
糖 60 克
檸檬汁 2 毫升
無糖乳酪 1 罐
全植物蛋白質粉 2 匙



做法

- 1 士多啤梨洗淨、去蒂。
- 2 將士多啤梨、全植物蛋白質粉倒入鍋中，壓碎士多啤梨並與蛋白質粉攪拌均勻，再開小火煮出水分。
- 3 加入糖及檸檬汁，轉中火煮至濃稠即可。
- 4 冷卻後，加入乳酪攪拌均勻，單獨食用或當果醬都清甜美味。

士多啤梨乳酪可一次做
2-3 天份，放入雪櫃冷藏
保存，隨時可食用。





材料 (2人份)

- 藍莓 250 克
- 糖 120 克
- 檸檬汁 55 毫升
- 全植物蛋白質粉 2 匙



做法

- 1 藍莓洗淨，放入鍋中壓碎，開小火煮成汁。
- 2 加入糖及檸檬汁，用中火煮至濃稠即可。
- 3 冷卻後，加入全植物蛋白質粉攪拌均勻，搭配鬆餅、多士、麵包都美味可口。

無添加的健康藍莓果醬
可一次做一大罐，隨時
都可食用。





手做藍莓果醬
Handmade
Blueberry Jam



材料 (2人份)

方包 4 片	豉油 1 茶匙
豚肉片 2 片	鹽少許
蛋 2 隻	胡椒粉 少許
西生菜 2 片	橄欖油 少許
蒜蓉 1 茶匙	全植物蛋白質粉 2 匙



做法

- 1 前一晚先以豉油、鹽、蒜蓉醃漬豚肉片；西生菜洗淨，備用。
- 2 取平底鍋，倒入少許橄欖油，將方包煎至表面金黃取出；或用焗爐微烤亦可。
- 3 將蛋打散，加入全植物蛋白質粉攪拌均勻，熱油鍋，倒入蛋汁，煎至半熟取出。
- 4 放入豚肉片煎至熟透取出。
- 5 將蛋、豚肉片、西生菜依序夾入多士中，撒少許胡椒粉，營養美味的豚肉蛋多士就完成了。

香煎豚肉蛋多士
Pork & Egg Sandwich



奄列卷
Omelette
Roll





材料 (2人份)

蛋 3 隻	胡椒粉 少許
鮮奶 50 毫升	時蔬、水果 適量
鹽 少許	全植物蛋白質粉 2 匙



做法

- 1 將蛋、全植物蛋白質粉、鮮奶、鹽和胡椒粉攪拌均勻。
- 2 取平底鍋，倒入蛋汁，煎熟捲成蛋捲狀盛盤。
- 3 盤中放入時蔬和水果，搭配奄列卷，就是一道簡單營養的早餐。

燕麥罐
Overnight
Oats





材料 (2人份)

燕麥 50 克	奇異果半粒
奇亞籽 10 克	乳酪 30 克
水 200 毫升	粟米片 10 克
藍莓 30 克	全植物蛋白質粉 2 匙
士多啤梨 30 克	



做法

- 1 將奇異果去皮切片，藍莓、士多啤梨洗淨備用。
- 2 將乳酪、奇亞籽、全植物蛋白質粉、水攪拌均勻。
- 3 取一有蓋的玻璃罐，依序放入燕麥、粟米片、藍莓、奇異果、士多啤梨，淋上做法 2 的醬汁，放入雪櫃冷藏一晚，食用前攪拌均勻更美味。

燕麥罐的食材可依喜好
或季節更換，簡單、營
養又方便，是上班族最
便利的早餐選擇。





材 料 (2 人份)

蛋 1 隻	牛奶 150 毫升
糖 10 克	新鮮水果適量
低筋麵粉 40 克	橄欖油少許
牛油溶液 15 克	全植物蛋白質粉 2 匙



做 法

- 1 將蛋及糖拌勻。
- 2 加入過篩後的低筋麵粉和全植物蛋白質粉。
- 3 再加入牛油溶液及牛奶，攪拌均勻，用濾網過濾。
- 4 取易潔鑊，鑊面塗上少許橄欖油，預熱後倒入做法 3 的麵糊，煎成圓形薄蛋皮，底部上色即可盛盤。
- 5 搭配新鮮水果一起食用，好看又美味。





法式蛋餅
French Crepe



抹茶紅豆銅鑼燒
Matcha Redbean
Dorayaki



材料 (2人份)

蛋 1 隻	泡打粉 2 克
牛奶 60 毫升	牛油溶液 5 克
蜜糖 15 毫升	紅豆泥適量
糖 50 克	綠茶味蛋白質粉 2 匙
低筋麵粉 65 克	



做法

- 1 將蛋、牛奶、牛油溶液、綠茶味蛋白質粉、糖和蜜糖攪拌均勻。
- 2 將低筋麵粉與泡打粉過篩至做法 1 的蛋汁中，攪拌至滑順無顆粒。
- 3 取不沾鍋，舀一杓麵糊倒入鍋中，待表皮些許冒泡，翻面煎 30 秒即可。
- 4 加入適量紅豆泥一起食用，口感更豐富。



材料 (2人份)

橄欖油 50 毫升	蛋白 5 隻
低筋麵粉 85 克	糖 80 克
牛奶 80 毫升	鹽 1 克
蛋黃 5 隻	全植物蛋白質粉 2 匙



做法

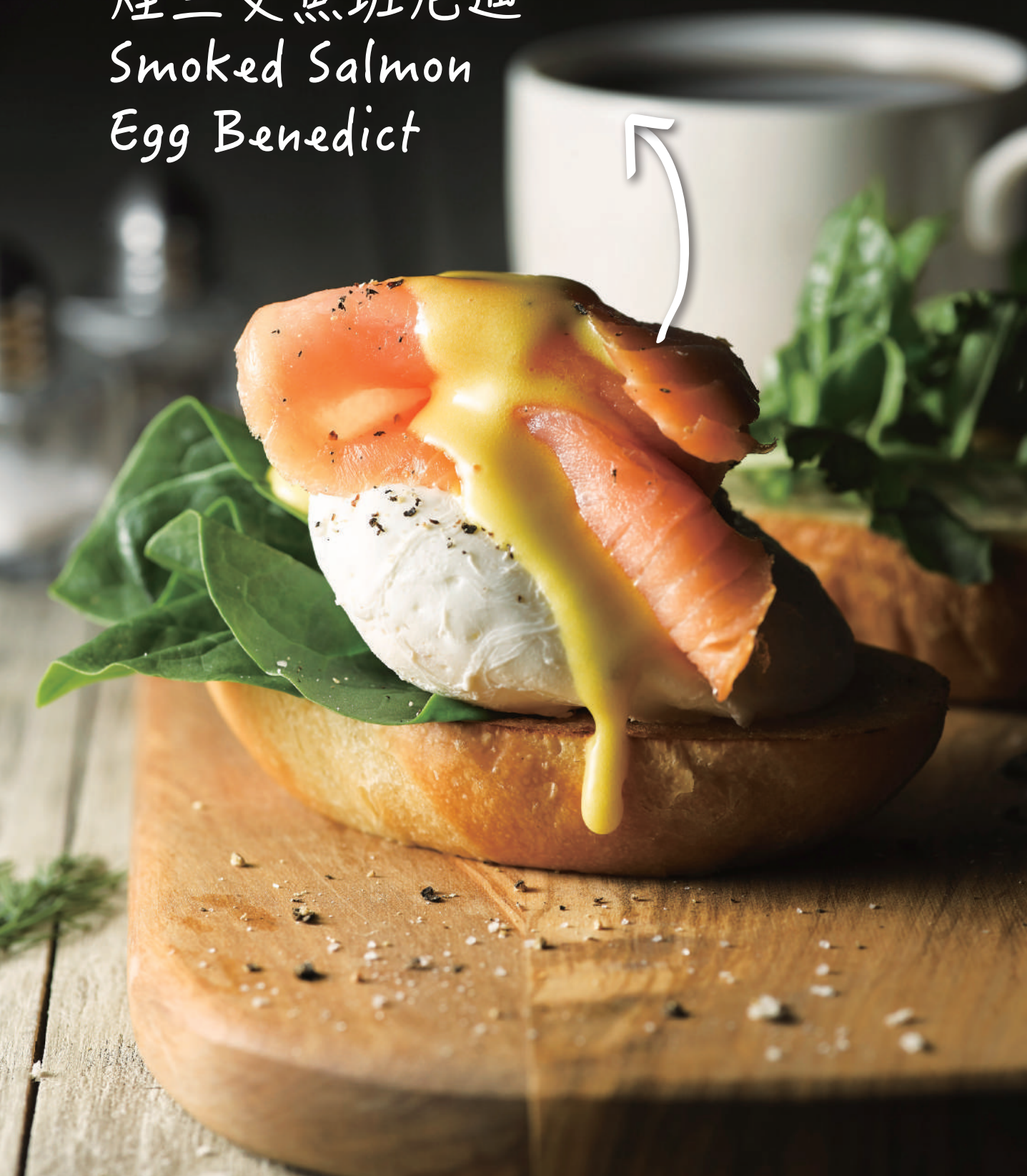
- 1 橄欖油加熱約 30 秒。
- 2 倒入過篩低筋麵粉、全植物蛋白質粉、牛奶及蛋黃攪拌至滑順。
- 3 取一容器，加入蛋白和鹽，用打蛋器打至泡沫不會滴落（發泡），糖在過程當中分 3 次加入。
- 4 將做法 3 的打發蛋白倒入做法 2 麵糊，輕輕攪拌均勻。
- 5 倒入 8 X 8 吋蛋糕模，以 150 度焗約一小時即完成。



海綿蛋糕
Sponge Cake



煙三文魚班尼迪
Smoked Salmon
Egg Benedict





材料 (2人份)

煙三文魚 2 片	牛油 100 克
法式麵包 1 片	鹽少許
蛋 2 隻	紅椒粉少許
蛋黃 2 隻	全植物蛋白質粉 2 匙
檸檬汁 25 毫升	西生菜 2 片



做法

- 1 將牛油溶化備用。
- 2 取一容器，放入蛋黃及少許檸檬汁，隔水加熱，攪拌至濃稠。
- 3 攪拌過程中慢慢倒入溶化牛油，加入鹽、紅椒粉調味，最後加入全植物蛋白質粉攪拌均勻，蛋黃醬即完成。
- 4 煮一鍋熱水，加入鹽及少許醋，微滾時加入全蛋，煮至蛋浮上水面即完成。
- 5 將法式麵包，放入平底鍋煎至上色即可（以焗爐焗至上色亦可）。
- 6 依序放上煙三文魚、半熟蛋、西生菜，淋上蛋黃醬就完成了。



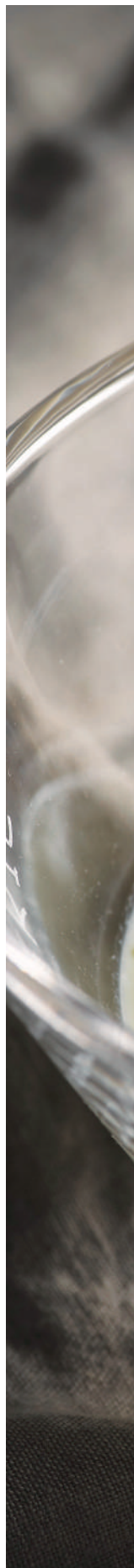
材 料 (2 人份)

牛奶 250 毫升
淡忌廉 100 毫升
砂糖 35 克
魚膠片 2 片
綠茶味蛋白質粉 2 匙



做 法

- 1 將綠茶味蛋白質粉倒入約 10 毫升開水，用湯匙調勻備用。
- 2 魚膠片放入冰水中泡軟。
- 3 備一只鍋子，倒入牛奶、淡忌廉、砂糖，開小火，稍加攪拌使糖融化，煮至邊緣產生小泡泡即可熄火。
- 4 加入做法 1 的蛋白質粉，瀝乾水分的魚膠片，稍加攪拌。
- 5 降溫後，倒入容器中，放入雪櫃冷藏凝固。
- 6 搭配個人喜愛的水果即可食用。



抹茶奶酪
Matcha
Panna Cotta



松露蘑菇意大利飯

Truffle

Mushroom

Risotto





材料 (2人份)

意大利米 100 克	蒜頭 1 顆
雞湯 130 毫升	松露醬 1 匙
洋蔥半顆	芝士粉少許
百里香 2 根	牛油 20 克
蘑菇 80 克	橄欖油少許
西蘭花 5 朵	淡忌廉 30 毫升
	全植物蛋白質粉 2 匙



做法

- 1 洋蔥切小丁、蒜頭切碎、蘑菇切塊備用；西蘭花洗淨，汆燙備用。
- 2 熱鍋倒入少許橄欖油，加入洋蔥炒軟。
- 3 加入意大利米稍微拌炒，再倒入雞湯及百里香，小火煮約 8 至 10 分鐘。
- 4 把淡忌廉及全植物蛋白質粉攪均勻，再加入熱鍋，煮至濃稠。
- 5 起鍋前加入牛油、芝士粉、松露醬、西蘭花，攪拌均勻即可盛盤。



材料 (2人份)

洋蔥 半個	蔬菜湯 (或水) 550 毫升
西芹 1 根	月桂葉 1 片
薯仔 200 克	鹽 適量
煙肉 80 克	黑胡椒粉 少許
蜆 250 克	橄欖油 少許
淡忌廉 125 毫升	全植物蛋白質粉 2 匙



做法

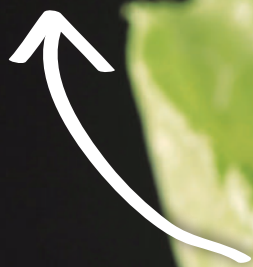
- 1 洋蔥、西芹、薯仔切同樣大小塊狀，煙肉切條狀備用。
- 2 熱鍋加入少許橄欖油，小火將煙肉炒至酥脆先盛起備用。
- 3 用做法 2 的油鍋加入洋蔥、西芹炒軟，再放入蜆、蔬菜湯，煮至蜆開殼後，先將蜆盛起，加入薯仔燜煮至軟。
- 4 將淡忌廉及全植物蛋白質粉倒入果汁機中打至濃郁滑順，再倒入做法 3 的鍋中。
- 5 加入月桂葉小火煮滾，起鍋前以鹽與黑胡椒粉調味，香濃美味的周打蜆湯就完成了。



周打蜆湯
Clam Chowder



凱撒沙律
Caesar Salad





材料 (2人份)

- | | |
|------------|-------------|
| 橄欖油 150 毫升 | 羅馬生菜 1 把 |
| 檸檬汁 25 毫升 | 各式時蔬 適量 |
| 蒜頭 20 克 | 多士粒 適量 |
| 芥末醬 30 克 | 煙肉 2 片 |
| 蛋黃 1 隻 | 芝士粉少許 |
| 醃鯷魚 20 克 | 全植物蛋白質粉 2 匙 |
| 芝士粉 15 克 | |
| 鹽 1/2 匙 | |



做法

- 1 將橄欖油、檸檬汁、蒜頭、芥末醬、蛋黃、醃鯷魚、鹽倒入攪拌機打成濃稠滑順的沙律醬。
- 2 煙肉切小塊，取平底鍋將煙肉煎至酥脆。
- 3 羅馬生菜、時蔬洗淨抹乾，放入沙律碗中，淋上沙律醬、撒上香酥的煙肉、多士粒、芝士粉和全植物蛋白質粉即完成。

法式香草時蔬 Ratatouille



材料 (2人份)

- | | |
|-----------|-------------|
| 意大利青瓜 1 條 | 月桂葉 1 片 |
| 溫室番茄 1 粒 | 黑胡椒粒適量 |
| 粗蘆筍 2 條 | 橄欖油適量 |
| 茄子半條 | 全植物蛋白質粉 2 匙 |
| 迷迭香 1 條 | 麵包粉 2 匙 |
| 百里香 1 小束 | 麻油少許 |
| 蒜頭 2 粒 | |



做法

- 1 取平底鍋，加入橄欖油、迷迭香、百里香、蒜頭、月桂葉、黑胡椒粒，以小火慢慢加熱，炒至香味釋出即可放涼備用。
- 2 熱油鍋，以小火將全植物蛋白質粉、麵包粉炒上色備用。
- 3 將意大利青瓜、溫室番茄、蘆筍、茄子洗淨切成約 1 厘米厚片，淋上麻油調味拌勻，倒入鍋中拌炒至蔬菜上色，即可盛盤。
- 4 食用前撒上炒好的香料、全植物蛋白質粉及麵包粉，口感更豐富。



材料 (2人份)

薯仔 250 克
麵粉 60 克
蛋黃 1 隻
鹽少許

蔬菜適量
橄欖油少許
全植物蛋白質粉 2 匙



做法

- 1 煮一鍋熱水，將未去皮的薯仔煮透，取出去皮。
- 2 將薯仔壓成泥狀，加入過篩的麵粉、蛋黃、全植物蛋白質粉、鹽，揉至不黏手。
- 3 揉好的麵團分割成小坨，搓成長條狀，切成適當大小，就是意式薯仔餃。
- 4 煮一鍋熱水放入薯仔餃，煮至浮起備用。
- 5 熱鍋加入橄欖油，炒香蔬菜，再加入薯仔餃拌炒至金黃色，美味的意式薯仔餃就完成。



意式薯仔餃
Ravioli



海鮮粥
Seafood Congee



材料 (2人份)

魷魚 30 克	鹽 少許
蝦 2 隻	白胡椒粉 少許
蜆 80 克	白飯 2 碗
蠔 30 克	橄欖油 少許
薑絲 10 克	雞湯 700 毫升
夜香花 20 克	全植物蛋白質粉 2 匙
蔥粒 少許	



做法

- 1 魷魚切小塊，蝦開背去腸，夜香花切末備用。
- 2 熱鍋加入橄欖油，將蔥粒炒香，再加入蜆、蝦仁、魷魚炒至半熟。
- 3 加入雞湯、全植物蛋白質粉、白飯、薑絲、鹽、白胡椒粉，熬煮至微稠。
- 4 起鍋前加入蠔、夜香花末即完成。



材料 (2人份)

雞胸肉 200 克	九層塔少許
意大利粉 150 克	鹽少許
小番茄 120 克	黑胡椒少許
洋蔥 50 克	全植物蛋白質粉 2 匙
蒜頭 3 粒	淡忌廉 50 毫升
意大利香料少許	雞湯 100 毫升



做法

- 1 將雞胸肉撒上少許鹽及意大利香料調味，放入平底鍋煎熟上色，切塊備用。
- 2 小番茄切半、洋蔥切小塊、蒜頭切碎、九層塔切碎備用。
- 3 全植物蛋白質粉加入淡忌廉攪拌均勻備用。
- 4 盛一鍋水加鹽煮滾後，放入意粉約煮 8 分鐘撈起。
- 5 熱油鍋，加入做法 2 的洋蔥、蒜碎、小番茄炒軟炒香，再倒入雞湯、做法 3 的全植物蛋白質粉及煮好的意粉。
- 6 炒至醬汁收乾，加入雞肉、九層塔碎，再稍微拌炒，以鹽及黑胡椒調味即可完成。

雞肉鮮茄意粉
Chicken Spaghetti





全球銷售第一的蛋白質營養補充品品牌*

* 根據歐睿國際有限公司 (Euromonitor International Limited) 2020 年數據；
維生素及營養補充品、全球品牌名、基於零售價的零售總額及 % 占比

Amway

2022 版權所有 美國安利 (香港) 日用品有限公司。

安利諮詢熱線：2969 6300 網址：www.amway.com.hk



從種子到成品

一站式追蹤

Traceability

<https://nutrilitetraceability.hk>



紐崔萊 Nutrilite Hong Kong



amway.hongkong