

CHIMEI  
奇美食品

機能性中/西式點心  
商品介紹

2021.08.23



# 低磷鉀傳統中式點心

低磷鉀、優良蛋白質，腎臟病人可安心享用



# 低磷鉀蘿蔔糕

80g/ 1kg

## √獨家低磷鉀高蛋白配方

新鮮蘿蔔、豬肉、在來米粉、紅蔥頭、蝦米、香菇

### 每口都吃的到新鮮蘿蔔絲!

使用上選台灣豬、在地新鮮蘿蔔切成粗絲，與蝦米、香菇、紅蔥頭、香菇等完美配料比例，表面煎製脆皮金黃，鹹香適中，口感鮮脆軟嫩，味道迷人! 特製低磷鉀高蛋白配方，更符合洗腎病友食用!



每份重量 (g)	每份熱量	蛋白質(g)	磷(mg)	鉀(mg)	蛋白質佔比	磷/蛋白質
80	102	4.6	54	113	18.0	11.7

# 低磷鉀芋頭糕

116g / 1kg

## 滿滿新鮮芋頭，香氣四溢

芋頭、台灣豬、在來米粉、澄粉、紅蔥頭

選用台灣優良豬肉瘦肉部位，與紅蔥頭酥炒製爆香。將新鮮芋頭切成粗絲，與細米粉、低蛋白澄粉米漿攪和成型，蒸炊後冷卻。食用前，輕鬆煎至表面金黃，表層酥脆、內餡軟嫩，口口都吃的到濃濃的芋頭塊，特製低磷鉀成分，腎臟病患食用無虞。



每份重量 (g)	每份熱量	蛋白質(g)	磷(mg)	鉀(mg)	蛋白質佔比	磷/蛋白質
116	154	4.6	57	165	11.9	12.4

# 低磷鉀芋頭粿

40g/ 顆

√獨家軟Q工法，外皮嫩軟鮮肉彈牙

台灣豬肉、新鮮芋頭、紅蔥頭酥、香菇

上選在地新鮮芋頭，切絲後與糯米粉製成軟Q外皮，內餡使用台灣優質豬肉、香菇、紅蔥頭酥及醬油。高溫蒸熟後，散發淡淡芋香，搭配鹹香適中、口感彈牙的豬肉，特製低磷鉀配方，腎臟病患亦可安心食用。



每份重量 (g)	每份熱量	蛋白質(g)	磷(mg)	鉀(mg)	蛋白質佔比	磷/蛋白質
80	173	6.1	82	192	14.1	13.4



# 低磷鉀蔥花糕

80g

√ 迷人蔥香，低磷鉀好安心

米穀粉、新鮮酵母、乳酪絲、雞蛋、紅蔥頭酥

使用米穀粉降低麵粉麵筋性，加入新鮮酵母，口感蓬鬆不黏牙。添加些許乳酪、上選雞蛋及紅蔥頭酥，加入乾燥蔥末，保留蔥味的香氣並降低鉀含量，同時增加優良蛋白質成分，蒸熟後味道清香、濕軟好入口，斷口性佳。



每份重量 (g)	每份熱量	蛋白質(g)	磷(mg)	鉀(mg)	蛋白質佔比	磷/蛋白質
80	163	6.2	87	68	15.2	14.0

CHIMEI  
奇美食品

堅持給您最好的  
WE NEVER SETTLE FOR LESS