

御芝林佛跳墙 赴一场舌尖盛宴

百年传承 进补佳品

佛跳墙是福建省福州市的一道特色名菜，属闽菜系。相传它是在清道光年间研制的。御芝林即食佛跳墙甄选名贵食材，融入5大食材浓缩的金汤，文火煨制而成，口感软嫩柔润，荤而不腻，营养丰富，美容养颜，乃进补佳品。

鲍鱼：名贵的海珍品之一，味道鲜美，营养丰富，被誉为海洋“软黄金”。

海参：源自天然海域海参，是不可多得的不含胆固醇的高级滋补品。

花胶：高级胶原蛋白+多种维生素+多种微量元素，是理想的高

蛋白、低脂肪食品。

杏鲍菇：营养丰富，对提高人体免疫力、促进肠道消化吸收具有一定作用。

鹌鹑蛋：被誉为“动物中的人参”，宜常食为滋补食疗品。

甄选食材 营养丰富

好味道源于好食材，山海精华汇于一碗，每碗固形物含量 $\geq 40\%$ 。加上24小时精心熬制的灵魂金汤，由优质鸡肉、猪筒骨、优质猪瘦肉、鸡爪、新鲜南瓜等多种食材汇成，浓浓鲜汤，醇厚鲜香，无腥味。



餐桌黄金 海珍之冠



海之人参 珍贵补品



凝聚山海 黄金胶原



肉质肥厚 质地鲜嫩



卵中佳品 动物中的人参

御芝林即食花胶 真材实料才营养

御芝林即食花胶精选优质深海花胶、联合藜麦、红枣等滋补辅料，精心炖煮，营养美味。一碗即食花胶中富含胶原蛋白，当

属女人养颜补充胶原蛋白的上品。同时其具有补中益气、滋补气血、提升免疫、强健体质的作用。

- ✓ 品质保证，精选深海优质花胶
- ✓ 每碗固形物含量 $\geq 60\%$
- ✓ 锁鲜精炖工艺，口感佳，营养滋补更安心
- ✓ 无需炖煮，轻松滋补，携带方便，开盖即食
- ✓ 独特去腥工艺，零腥味，口感Q弹鲜美
- ✓ 营养丰富，零脂肪，不添加防腐剂

精选优质食材 营养配比均衡

深海花胶：精选东南亚深海红鱼老胶，胶质鲜厚肥美，少杂质，腥味淡，深海里的黄金胶原。花胶中含丰富的胶原蛋白和蛋白质，让你胶原满满，拥有藏不住的好气色。

营养藜麦米：营养丰富，低糖低脂，拥有五千多年历史，被古印加人称为“粮食之母”。

优质红枣：健脾益胃，补气养血。同时其维生素含量非常高，有“天然维生素丸”的美誉。

单晶冰糖：止咳化痰，清甜不腻。

