



鹼單養生

【十年熟成，滴滴珍贵】

长时间自然熟成，超过二十道手作工序，
释放多种珍贵有机酸与碱性微量元素，
补充现代人膳食所忽视的碱性营养。



特选东西方历史最悠久，品质最优良的天然碱性食材，
循古法制作，耗时十年漫长时光熟成，养生美味兼得，
坚持无任何人工添加剂，滴滴珍贵，滴滴醇厚。

『来自台湾，元梅屋老梅膏，献给您与亲爱的家人，
“碱”回丰富的元气人生。』

全素可食。每天早晚饮用20毫升，孝亲，送礼，自我保养，
现代养生，就是要这样“碱”单！



酸性食物	鲑鱼 100g	蛋黄 100g	鲔鱼 100g	鸡肉 100g	猪肉 100g	牛肉 100g	白米 100g	精麦 100g
碱性食物								
洋葱 (g)	2000	1200	1000	700	600	500	400	300
葡萄酒 (g)	1400	850	700	500	420	350	280	210
甘蓝菜 (g)	600	360	300	200	180	150	120	100
海带 (g)	80	50	40	30	25	20	16	12
果梅 (g)	10	6	5	4	3	2	2	1

健康的体质，需要体内血液及体液酸碱度维持在pH7.3~7.4左右的弱碱性。

梅子及陈醋，是营养学上的极碱食品，经常食用，有助促进新陈代谢与维持正常体质。

【中和酸性食材产生的代谢酸性，所需之碱性食物摄取量对照表】

更多产品资讯，及本地经销据点：
For More Information:



Imported and Distributed in Singapore Exclusively by:
Accordons Enterprise (Singapore) Pte. Ltd.
1 Coleman Street #10-06, The Adelphi, S'179803
TEL: (65) 8430 2317 Email: info@accordons.sg

遵日本古法配方酿制 超过二十道严谨工序



严选青梅原料
海盐腌渍120天



日光自然萎凋
干燥熟成90天



活水流动去盐



砂糖腌渍60天
慢火熬煮入味



熬熟美味
开封后制



十年光阴，静待熟成



高温灭菌
密封装桶



去核制浆
煮沸调理
室温冷却



调配融汇意大利
Modena地区
顶级陈醋Aceto
Balsamico



回储橡木桶
质地匀化60天



酸度糖度比重
品质检测确认

力保酵酵素膏《BalsaNoni》 全世界最好喝的诺丽酵素

全家人皆可食用。特别推荐给家中年长者，作为日常养生之用。

采用全果发酵的有机诺丽酵素(Noni Enzyme)，富含抗氧化成分。与老梅膏调和之后，让诺丽酵素拥有更加顺口的风味，无须额外添加调味，是市面上最好喝的诺丽酵素。

主要作为饮品，每天早晚15~20ml，可直接喝，或稀释后饮用。感冒初期可适度加倍饮用，加入适量柠檬原汁调和，碱性加乘，有益免疫系统代谢排毒，改善精神与活力。

力碱梅老梅膏《BalsaUme》 得来不易的东西方碱性佳酿

全家人皆可食用。特别推荐给日夜操劳的成年人及上班族，日常保健与改善体质。

富含东方老梅碱性元素，融合欧洲义大利最高等级Modena地区Balsamico陈醋的多酚抗氧化成分，两者皆是历史悠久的碱性保健食物。

主要作为饮品，每天早晚15~20ml，可直接喝，或稀释后饮用。感冒初期可适度加倍饮用，加入适量柠檬原汁调和，碱性加乘，有益免疫系统代谢排毒，改善精神与活力。

可作为入菜料理之用，平衡食物代谢酸性，化解油腻，调和食物过重的口味，增添餐点风味。



【老梅膏料理参考】

- ❖ 沾酱：搭配肉类、海鲜类、生鱼片、油炸类、烧烤类、综合起司盘等。
- ❖ 淋酱：製作沙拉酱(加少许橄榄油或芥末)、凉拌菜(加番茄酱、柠檬汁、美乃滋)、或滴淋在水果(凤梨、番茄、草莓、香蕉、苹果、kiwi...)、冰淇淋、粽子、油饭、薄饼...等各种食材上。



原味老梅果肉《Purée》 口感绵密、用途广泛的老梅精华

老少咸宜，全家人皆可食用。

每瓶330g，纯手工去籽剥取250~300颗熟成十年的老梅果肉，口味醇厚而珍贵。

非常适合料理，可平衡食物代谢酸性，化解油腻，调和食物过重的口味，增添佐餐风味。富含膳食纤维，可以单独作为零食。

【老梅果肉料理参考】

- ❖ 淋酱：制作沙拉酱(加少许橄榄油或芥末)、凉拌菜(加番茄酱、柠檬汁、美乃滋等)
- ❖ 拌酱：可拌干面，或炊煮梅饭
- ❖ 抹酱：适合用于面包、糕点、甜点、派皮等
- ❖ 馅料：可用于吐司、苏打饼、月饼、糕饼、寿司、饭团、薄饼等...
- ❖ 开胃菜：可单独作为开胃小点、佐清粥、白饭、面点，作为沙拉食材、佐小黄瓜、番茄等，平衡食材酸味。



原味老梅酱《BalsaJam》 微咸不甜、无添加果胶的健康滋味

老少咸宜，全家人皆可食用。

只使用老梅果肉，加入老梅熟成时释放的碱性果汁，完全无果胶或其他人工添加剂。

主要作为料理食材，平衡食物代谢酸性，化解油腻感，调和食物过重的口味，增添佐餐风味。



【原味老梅酱料理参考】

- ❖ 抹酱：适合涂抹于面包、糕点、甜点、饼干等。
- ❖ 沾酱：搭配肉类、海鲜类、生鱼片、油炸类、烧烤类、综合起司盘、水果(凤梨、番茄、草莓、香蕉、苹果、kiwi...)等。
- ❖ 淋酱：沙拉酱(加少许橄榄油或芥末)、凉拌菜(加番茄酱、柠檬汁、美乃滋等)、烫青菜或豆腐(加入少许香油辣油)、Rojak(加入柠檬汁)、冰淇淋、粽子、油饭、薄饼、欧姆蛋、煎蛋卷...
- ❖ 拌酱：可拌干面，或炊煮梅饭。



玫瑰老梅酱《RoseUme》 融合有机玫瑰芬芳的独特果酱

全家人皆可食用。是粉领族的最爱。

特选中东出产的有机玫瑰花苞，带有浓郁芳香，与老梅原味果酱调配而成。

主要用于搭配料理，平衡食物代谢酸性，化解油腻感，调和食物过重的口味，玫瑰增添佐餐香氛。



【玫瑰老梅酱料理参考】

- ❖ 抹酱：适合涂抹于面包、糕点、甜点、饼干等
- ❖ 沾酱：搭配肉类、海鲜类、生鱼片、油炸类、烧烤类、综合起司盘、水果(凤梨、番茄、草莓、香蕉、苹果、kiwi...)等。
- ❖ 淋酱：沙拉酱(加少许橄榄油或芥末)、凉拌菜(加番茄酱、柠檬汁、美乃滋等)、Rojak(加入柠檬汁)、水果、冰淇淋、粽子、油饭、薄饼、欧姆蛋、煎蛋卷...
- ❖ 拌酱：可拌干面，或炊煮梅饭。



农药使用



重金属污染



防腐剂



人工添加物



全素可

更多产品资讯，及本地经销据点：
For More Information:



Imported and Distributed in Singapore Exclusively by:
Accordons Enterprise (Singapore) Pte. Ltd.
1 Coleman Street #10-06, The Adelphi, S'179803
TEL: (65) 8430 2317 Email: info@accordons.sg