

知覺的創立來自「食的覺知」

「以前食物很單純，老天爺、土地給我們什麼就吃什麼，但現在變得好複雜。我常在買東西時看著商品成分，就感覺到自己的知識好貧乏，那些成份每個字我都認得，卻不知道是什麼，食用色素6號、黏稠劑、氯化鉀等等，全是化學合成的內容。」

這讓我們開始省思
難道不能回到最單純的進食本質？

為此，我們帶著一份考驗良心的堅持，和回歸照顧身體的覺醒動念，創造了知覺優格，想用單純原味的好食物，喚醒身體被覆蓋已久的敏銳感知。

有意識地選擇好的食物，自然可以喚醒身體的原力，讓你擁抱自己想追求的好食生活。

「有意識的選擇」對身體好的原味食物，就是種「覺醒」——知覺優格



www.yogurt-zj.com

電話 | 07-349-8080 傳真 | 07-349-6060

地址 | 813 高雄市左營區重信路373巷50號
(更多百貨專櫃超市，請洽詢專櫃人員或LINE)



知覺官網



LINE



知覺
Zhijue
Yogurt

四大「絕對堅持」

- ✓ 使用百分百無調整鮮乳
- ✓ 菊苣纖維天然配方
- ✓ 每cc十億優質乳酸菌
- ✓ 無添加糖、人工甜味劑





知覺原味優格

不添加糖及人工甜味劑，使用百分百無調整鮮乳，香醇不酸澀。搭配天然菊苣纖維，每cc有十億隻乳酸菌，口感綿密細緻，讓您吃得安全又放心，是您越吃越健康的新選擇。

成分：鮮乳
副原料：保加利亞桿菌
嗜熱鏈球菌、菊苣纖維（益生質）
淨重：900 ± 5 公克
過敏原資訊：本產品含有牛奶



食在安全 SGS 檢驗合格

✓無農藥 ✓無化學 ✓無塑化劑



知覺果醬

100%水果手工蜜製，果肉口口都不放過

嚴選在地果農出產的新鮮水果，讓您每一口都吃得到完整果粒。僅使用冰糖和新鮮檸檬汁，用食材本身的單純原味以及不簡單的烹飪技術，打造出讓您無法抗拒的絕妙果醬。



堅持手作 | 不添加水 | 不用化學添加



知覺優格冰雪糕

榮獲
高雄
十大奇冰
創意組
第一名

全台首隻「純」優格製作，每隻雪糕都含有高達660億個益生菌，每一口都能咬到最真實的果肉，讓您吃得天然又健康。

