

# 更適合東方人體質A2 (A1 Free)的乳製品



KIMBERLY'S BEST  
CREAMERY

## • 什麼是A2(A1 Free)牛奶?

牛奶含有多種蛋白質，其中三分之一是「β-酪蛋白」(beta-casein)，而A1和A2兩型最為常見。我們日常在超市買得到的「一般牛奶」，混有A1和A2；特別標示的「A2牛奶」則含百分之百的A2型β-酪蛋白。

## • 為什麼A2 (A1 Free)牛奶越來越受歡迎?

近幾年風行各主要市場的A2牛奶，其主要科學研究根據，當牛奶所含的A1β-酪蛋白進入人體的小腸，就會產生β-酪啡肽(beta-casomorphin, BCM-7)並導致炎症，結果造成不適症狀如腹痛；反觀A2β-酪蛋白，卻沒有引發任何不適反應。

為什麼選擇 A1 Free?

- 易消化吸收
- 無人工色素及防腐劑

## A1 Free 牛奶/羊奶



## 各種A1 Free特殊口味

牛/羊奶起司(有不同包裝)



## A1 Free熟成起司



Lupe成分  
牛羊奶各50%

Lily成分  
100%羊奶

所有Kimberly's Best的乳源都是來自我們的牧場，我們只使用具有A2/A2基因的奶牛所生產的鮮牛奶。所有的乳牛都會經過三種不同的測試，一旦乳牛被測到A1陽性反應，就會被移出牧場。飼養方面，我們只使用最高品質的飼料和牧草，決不使用人工生長激素。

我們生產的乳製品絕對新鮮健康，沒有人造香料或防腐劑，對於身體對乳製品比較敏感，經常吃乳製品時會感到胃部不適或腹脹的人，A1 Free牛奶或羊奶，及由這兩種天然鮮奶製成的起司，將會帶來不一樣的體驗。

我們的目標是在乳製品中，生產新鮮健康的選擇。