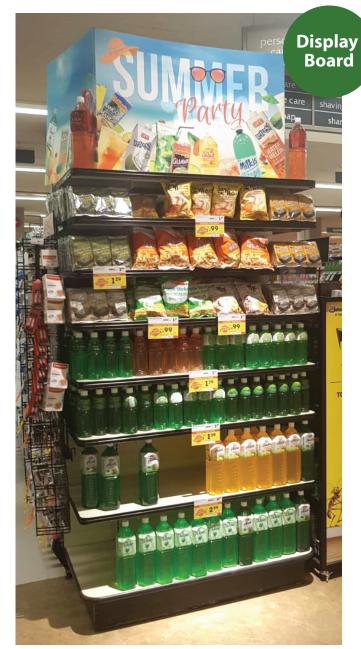
## **In-Store Display**

























## **Print Advertisement**

**Magazine/Newspaper** Advertisement



牛頭牌紅蔥醬 蕃茄醬 1.洋蔥、青椒切絲;蝦仁放入沸水馒熟瀝乾;蟹肉棒剝絲備用。 2.將Pizza鹽皮雞成圓形薄片,漆上藝茄蘭及牛頭牌紅蔥鹽。 3.再於作法2依序放上玉米粒、作法1的蝦仁、蟹肉棒絲、洋蔥絲 .再撒上燒烤用起司綠。

牛頭牌紅蔥醬 於各大華人超市均有販售











杏鮑菇絲 鴻喜菇/水蓮草段 肉絲/洋蔥絲

1.生香菇絲、金針菇、鴻喜菇、杏飽菇絲、水蓮草段一起放入煮開熱水川澳八分熟備用。 2.鍋中放入沙拉油炒熟肉絲、再加入洋蔥絲炒至透明修、加入辣椒片和(1)拌勻後加入咖啡炒醬和全部調味料、1小散水炒勻即可。

牛頭牌咖哩炒醬 於各大華人超市均有販售







傳承一甲子的好味道



















各大華人超市等均有銷售











## Flyers & Online Media











Online Banners









## **Product Catalogue**













