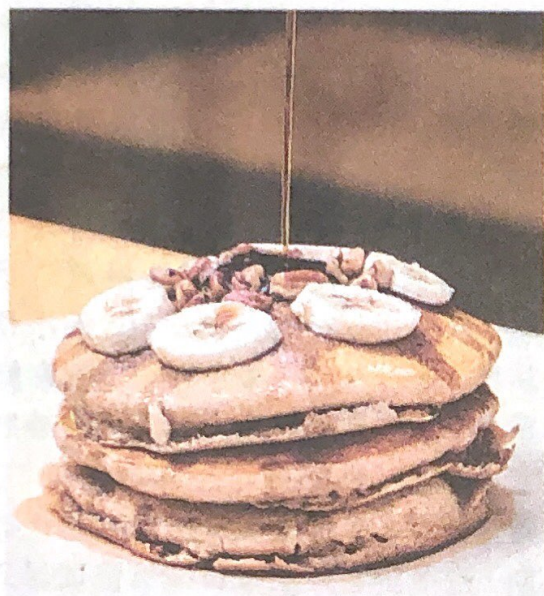


# 大麻二酚油小食



▲「純素香蕉班戟」用上有機楓糖漿、新鮮香蕉片、長山核桃仁製作，口感豐富。



▲「有機大麻二酚椰子球」以鷹嘴豆麵粉、腰果、杏仁製作，並加入大麻二酚油，有營可口。

每逢周一腦海中自然浮現起「Eating Green」。近年茹素潮流愈來愈火熱，素食餐廳的數量亦愈來愈多，中西意法日韓應有盡有，總有一款合你心水。屬於有機食材店的SpiceBox Organics最近於將軍澳南開設了一間純素Cafe，以純素、生酮、零麩質為賣點，並堅持用有機及天然食材，為一眾茹素人士提供多元選擇。

Cafe提供多款全日早餐，可作營養早餐，亦可成為輕盈下午茶點，如「純素香蕉班戟」便是不錯的選擇，煎至香軟的香蕉班戟，配上有機楓糖漿、新鮮香蕉片、長山核桃仁，口感相當豐富，滋味誘人；若愛好運動想多補充蛋白質，不妨試試「朱古力高蛋白奶昔碗」，以朱古力奶昔配自家採購的燕麥脆脆、香蕉、士多啤梨、椰子脆片及龍舌蘭糖漿，香濃好味道，亦適合運動後補充能量。

## 放鬆身心

店中部分食物亦有使用近年流行的大麻二酚油 (CBD Oil)，CBD被視為是一種能提神但無毒性的植物天然成份，據說加入食物中能有助鎮靜、消炎、安眠等，如「有機大麻二酚椰子球」便以鷹嘴豆麵粉、腰果、杏仁製作，並加入大麻二酚油，帶果仁的粒粒口感，味道十分豐富，亦有減壓作用。除食物外，店中的Smoothie、咖啡均可按個人喜好，加入CBD油，達到放鬆身心的功效。