

巨無霸級杏鮑菇 又大又安心！

青松農場的用心讓菇更好吃



培育杏鮑菇就是要講究！

陳耀松的青松農場提供給我們的杏鮑菇一直以來都是最佳品級的 A 級產品。

杏鮑菇的生產流程，要從木屑堆積處的太空包充填、高溫高壓殺菌，再到菌種接菌室、養菌室，走菌約三十天後，就會把佈滿菌絲的太空包送進有空調的菇舍中，等待杏鮑菇一朵朵冒出頭來，約兩星期後即可採收了。採收後菇舍利用六十度的蒸氣持續消毒三小時，徹底清潔避免雜菌感染，這也是我們堅持的安全原則。

這樣用心的菇，需要社員們的支持，好吃又用心的菇，值得您細細品嚐。

- 巨無霸杏鮑菇(環保級)-1kg/包 售價\$130
- 杏鮑菇(環保級)-500g/包 售價\$75

杏鮑菇 15 吃看這邊(掃 QRcode 看更多)

