

一年一會 · 土窯慢烘的傳統滋味



帶殼龍眼乾 單件8折

- 帶殼龍眼乾(楊涇瓚) 288元/600g/包
- 帶殼龍眼乾(粉殼) 216元/600g/包

特色

帶殼龍眼乾手工將龍眼剪下後，使用土窯並於下方點燃龍眼木燻烤，烘燻後的龍眼乾果肉紮實有嚼勁，香氣濃郁、甘甜適口。

食用小撇步

整顆龍眼乾保留了完整的營養，將龍眼乾外殼敲裂，加上適量的紅棗與枸杞、水，煮沸後就成了簡單方便的日常飲品，春夏溫補，熱飲或冷喝都有幸福的滋味。



六十多歲的老土窯

即日起至利用完為止

生產者：楊涇瓚

產地於台南東山，每年龍眼的產季，全靠人力在樹上採收，但面臨農村勞動力老化，往往採收時請不到工人，每人每日頂多採收兩百多斤，龍眼乾是為了延長鮮果保存的方式，讓我們一同來支持農友純手工的心意。

