

預訂

來自後山的綠寶石

釋迦

大目釋迦預計8/1~10/16供應



台東太麻里 | 李俊儀

種植過程堅持全面使用草生栽培，不噴除草劑也不除草，做到最大限度的友善環境，讓土裡的有機質增加了也孕育出豐富的生態系，生產者堅信，生態就是無毒栽培的好幫手。面對介殼蟲使用人工空氣槍噴掉介殼蟲，然後在一顆顆進行套袋，耗時又費工，採收之前還會自主送驗，只為了給社員安心保障。



品項	等級	規格	售價
大目釋迦	友善級	5斤/盒	800元/盒
	友善	散裝(台斤)	150元/斤

建議保存方式

釋迦未軟熟前

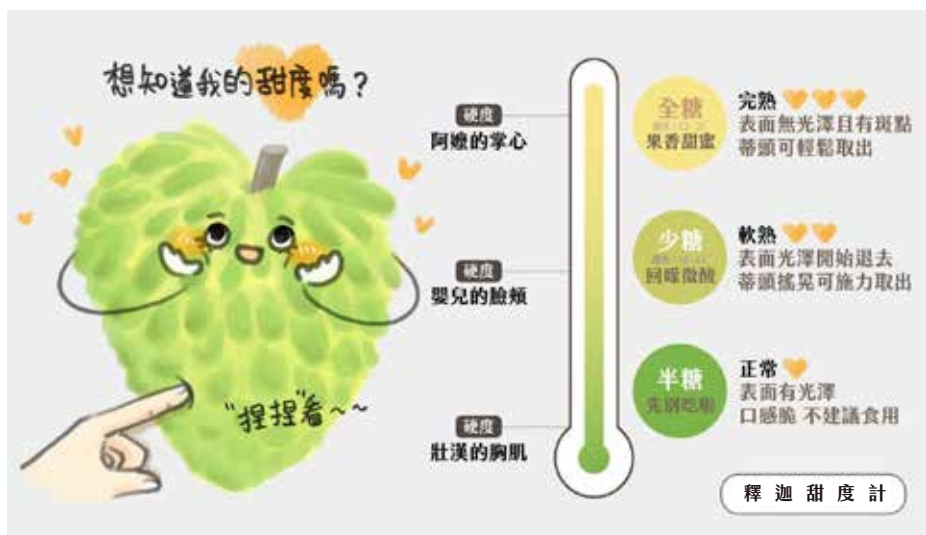
常溫保存/取出箱(袋)中，放置陰涼乾燥處，夏季較炎熱時，約1~3天後才會軟熟。軟熟後儘快食用完畢。

釋迦軟熟後

冷藏保存/可直接冰到冰箱約2~3天食用完畢。
冷凍保存/果肉挖出冷凍保存可放置約2個星期。

溫馨小提醒

Part1：沒有軟熟的釋迦放入冰箱會影響後熟的狀況就無法食用，千萬要注意！
Part2：冷藏過的釋迦外皮容易變色，但只要常溫先放置軟熟都不會影響釋迦食用品質。



台灣主婦聯盟生活消費合作社



注意

級別(依實際檢驗為主)、價格、供應量，本社保有最終異動權。