

雲林縣斗六市農會文旦柚訂購單

規格	原價
6 粒(5 斤)	500 元
<p>★限滿 500 箱以上，優惠 9 折特價，每箱 450 元(含運)。</p> <p>(限同配送地點)</p>	

訂購人	電話	訂購規格	數量	金額
合計金額				
收件地址				
付款方式	1. 最後結單日:112.9.22 2. 請於下單後三日內匯款，訂單成立(未匯款即取消訂單) 3. 甜度：10.5 度起 4. 臨櫃匯款/ATM 轉帳： 銀行代號：616 戶名：斗六市農會農特產品專戶 匯款帳號：00012212087961			
電話洽詢：供銷部 05-532-2122、05-532-2041#202 傳真：05-537-8196 聯絡人：林貞秀				

認識斗六文旦

氣候土壤培育優質文旦：

斗六市是雲林縣治所在地，氣候溫和、平原沃野、水利興盛，自古以來農業發達，民風淳樸。斗六文旦栽種於富含有機質嘉南平原，肥沃的土地提供均衡且充足的養分，再加上微酸性且排水良好之砂質壤土，所以栽種出來的斗六文旦果實汁多味美，栽種面積約(200 公頃)，經農會輔導栽培技術後，品質特優冠於全臺。

斗六文旦的特色：

斗六文旦的特色就是其樹齡愈大果實愈小，皮愈薄，汁愈多愈甜，尤其 30 年以上的老欖所生產出來的文旦細緻而有重量感，油包細緻，果肉為淡黃色，無種子或小，米粒柔軟多汁，風味絕佳。斗六文旦每粒的重量約在 10 台兩至 1 台斤、甜度在 10~13 度。

如何挑選文旦？

- 一、 外觀果型：上窄下寬、底平、有重量感。
- 二、 甜度在 10~13 度，果皮光滑、皮薄、毛孔細緻。
- 三、 「辭水」過後文旦果肉較軟 Q 回甘，更能體會出文旦一年一收濃濃的人情味，來自斗六的幸福與甜蜜。

