

畜牧場名稱	芳源畜牧場	
登記證字號	農畜牧登字第 006785 號	
負責人姓名	吳祥斌	
聯絡電話	電話：05-7871656 行動：0937-270708	
產銷履歷驗證	驗證機構： 暉凱國際檢驗科技股份有限公司	
	證書編號：PCA01-01-072	
鵝舍型態	鵝舍二棟、看守舍一間、飼料倉庫一間、污水理池一座	
住 址	雲林縣四湖鄉保長湖路 202 號	
網 址	http://www.goose.tw	
飼養特色	<p>本場產品</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ 總統國宴指定鵝肉 ◇ 94 年神農獎得主 ◇ 參加 2005、2006、2007 年台北國際食品展 ◇ 參加 2005、2006、2007 年日本東京食品展 ◇ 2006 年登陸日本市場，通過日本厚生省藥物檢定 ◇ 保證無添加防腐劑、無藥物殘留 ◇ 本畜牧場 2007 年通過『ISO 22000/HACCP 認證』 ◇ 本畜牧場全國第一家通過鵝肉『產銷履歷驗證』 <p>雲林『芳源畜牧場』的外頭是一片空地，遠處有各水塘。牧草車一開進空地裡，以牧草膳養的鵝肉一群鵝就來回狂奔了起來，爭著啄食新鮮的牧草。以牧草膳養的鵝肉纖維細嫩，即使簡單蒸煮，不用添加任何調味料，都可以品嚐出肉質的新鮮與甜度，更可以吃得很安心。</p> <p>但是一踏入『芳源畜牧場』便覺得與傳統養鵝人家相當不同，牧場主人吳祥斌以相當科技化的方式畜養鵝，除了以電腦紀錄分析成本與產能外，為因應鵝喜好日照短的習性，斥資千萬開發了『光照環控水簾式種鵝舍』，藉由溫度與光源控制，讓種鵝一年四季皆可產卵，隨時都有新鮮鵝肉食用；同時透過電腦控制水簾冷卻系統，讓養鵝場保持 26 度的恆溫。一談到令消費者頭痛的禽流感問題，吳祥斌謹慎地說：『完全封閉的鵝舍，即使在極高季節也可杜絕病毒入侵，種種的創新突破讓畜鵝由早期的游牧方式帶入現代化的管理。當鵝孵出後的前兩星期以經過國際 HACCP 認證的完全飼料餵養，14-60 天改餵食牧草，2 個月後到 84 天再使用完全飼料，這就是鵝肉鮮美的秘訣所在』就像科技化的養鵝方式，吳祥斌說起話來也是精準非常，這樣嚴謹的工作態度讓獲得了『優質鵝肉種鵝場』的認證。誰說道地的原鄉美味，不能來自天然本性與冷靜科技的完美結合。</p>	

主要產品

Goose 世界衛生組織「HACCP」認證
HACCP 肉類認證
HACCP 醬料認證
HACCP 罐頭認證
TAP 肉類認證
合法屠宰廠
HACCP 加工廠
牧草鵝各種產品

▲ 通過國家衛生標準
▲ 通過國家衛生標準
▲ 2006年衛生部公告
▲ 2007年衛生部公告
▲ 2008年衛生部公告
▲ 2009年衛生部公告
▲ 2010年衛生部公告
▲ 2011年衛生部公告
▲ 2012年衛生部公告
▲ 2013年衛生部公告
▲ 2014年衛生部公告
▲ 2015年衛生部公告
▲ 2016年衛生部公告
▲ 2017年衛生部公告
▲ 2018年衛生部公告
▲ 2019年衛生部公告
▲ 2020年衛生部公告
▲ 2021年衛生部公告
▲ 2022年衛生部公告
▲ 2023年衛生部公告
▲ 2024年衛生部公告

本公司各項產品

品質保證 · 歡迎電話、網絡、傳真訂購

燻茶鵝(全隻)	燻茶鵝(半隻去骨)	燒鵝(四角)
鴨腿(帶骨)	鴨排	鴨肉香腸
醉大鵝	鵝肉丸子	鵝肉乾
梅子鵝肉卷	鵝肉排	鵝肉類

光源農牧科技(雲南)有限公司
 地址：雲南昆明官渡區保長湖路202號 網址：www.goose.tw
 電話：05-7832956 傳真：05-7872982
 零售訂購價單 Y.S. 傳真訂價單

品名	規格	零售價	傳真價	日期
燻茶鵝(全隻)	2.0kg	480.00	480.00	
燻茶鵝(半隻去骨)	1.0kg	240.00	240.00	
燒鵝(四角)	1.0kg	240.00	240.00	
鴨腿(帶骨)	1.0kg	120.00	120.00	
鴨排	1.0kg	120.00	120.00	
鴨肉香腸	1.0kg	120.00	120.00	
醉大鵝	1.0kg	120.00	120.00	
鵝肉丸子	1.0kg	120.00	120.00	
鵝肉乾	1.0kg	120.00	120.00	
梅子鵝肉卷	1.0kg	120.00	120.00	
鵝肉排	1.0kg	120.00	120.00	
鵝肉類	1.0kg	120.00	120.00	

購買資訊

網站：<http://www.goose.tw>

電話訂購專線：05-7832956

傳真訂購專線：05-7872982

地址：雲林縣四湖鄉保長湖路 202 號