

洋葱

省產早期的洋葱，將由來自和美、鹿港、福興、台東卑南等地的小球粒型的新鮮洋葱，首先上市，接着續由高屏區的枋山、車城、恒春、林園的橢圓或扁圓形種上市。

台北市場每日只要12公噸，春節前後增至20公噸。以表膜完整清潔，根部短少，莖端完全收縮，橢圓形或扁圓形球體，中型或大球型葱粒為佳。以紅色尼龍網袋包裝，每袋15公斤重。

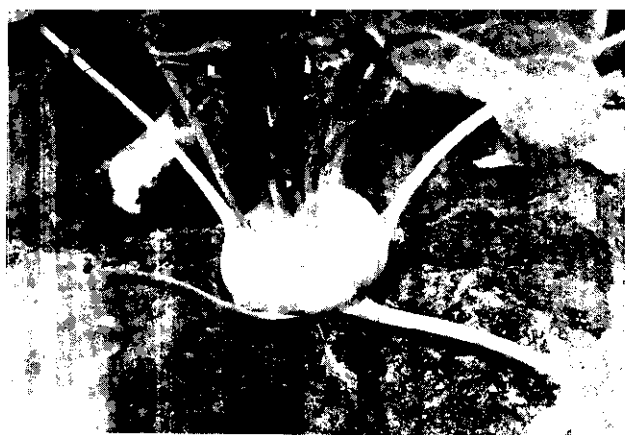
青葱

大園與宜蘭的日葱進入淡產，而來自中南部的北葱或粉葱接替上市，台北市場每日只要30公噸，包含嘉義或台南的珠葱在內。

運銷台北市場的青葱，要以1公斤1把裝，30把捆1件（另加1把計31把以防止失重），用紅色包裝色帶（或膠帶）紮把，再用PE編織布捆件。青葱以葱白長12公分以上，直徑1公分以上，質地結實，不枯萎，葉片綠色為上品。

大蒜

大蒜具有殺菌作用，是很好的食療蔬菜。台北市場每日需要30公噸，以往却只20公噸，品種以軟硬種



適合消費口味，單價也較高。

蒜白長度15公分以上，直徑1.5公分以上，蒜葉翠綠，蒜白基部未呈球形，無斷裂、無洞者為上品。每把1公斤紮1束，31束捆1件，淨重30公斤，使用油紙或塑膠編織布包裝。


萵苣

每日需要量6公噸，批發單價可望在8元1公斤以上，莖基端直徑2.5公分以上，外皮薄、無空心、無抽苔、不裂痕，或其他傷害為上品。

去外葉保留心葉5~7片。將40公分以上及未滿40公分以內之萵苣莖分別排放整齊，用塑膠帶或草繩捆件，每件在頭中，尾部三端各紮一環節，可免用容器包裝。

球莖甘藍

俗名大頭菜或菜禿，每日需要量8~10公噸左右



請認明

三要素
最均勻
有機質肥料

純正
脫棉壓榨
棉子粕

頂新製油實業股份有限公司
榮譽出品
彰化縣永靖鄉永靖街60號
(048) 22 11 66(代表)
台北電話(02) 561 3909-581 3907

**改良土壤
肥効長久**

適應作物：
蘋果、梨、葡萄、柑桔、
菸草、茶葉、枇杷、蘆筍、
番石榴、蓮霧、木瓜、草莓、
甘蔗、番茄、蔬菜、豆類、
花卉、盆栽。