

鳳梨產物鍊故事

1. 鳳梨田



在旺來山的田壟裡，阿鳳在紅土裡，努力撐著長大。陽光打照，一日又一日，兄弟姊妹，一排又一排。

2. 畜牧飼料

把鳳梨的皮取下來之後，只要稍微變個魔法～變變變！就能變成牛牛先生愛吃的食物呢～你看廣文牧場的牛牛們吃得好不開心呀～



3. 鳳梨汁

製作鳳梨酥時榨出來的汁都到哪裡去了呢？儲存了整顆鳳梨的鳳梨汁只要稍微來個魔法，就有好多好多的鳳梨飲料囉！



4. 鳳梨酥

原來是這顆鳳梨酥啊！嘉義民雄鄉出生的阿鳳，經過壓汁、殺青等一道道魔法，就會變成最好吃的鳳梨酥啦～



5. 鳳梨醋

加入醋酸菌之後經兩年時間的「天然發酵」，鳳梨汁就變成更營養的鳳梨醋了～因為是天然發酵，只要還沒開封，就永遠不會壞掉。



6. 酵素飲

在菩提樹酵素廠的幫助下，這些鳳梨汁經過米、酵母、醋酸菌、乳酸菌大家的幫助「多層次發酵」之後，就是現在各位小朋友喝到的最純淨的鳳梨酵素飲了～



7. 鳳梨酒

鳳梨酒也是尚天然啦～不使用人工酒精而是純鳳梨汁製成，大概12到14度，只是呢，小朋友當然不能喝酒啦！嘻嘻嘻



8. 清潔液

什麼？鳳梨皮除了可以拿來當飼料之外，居然還能拿來當清潔液萃取鳳梨皮裡的「酵素變成的蔬果洗淨液，天然溫和不傷手，還能拿來洗水果喔～

