

# 特价翻秋花生 带壳 批发 年货供应 混批 赣南特产 一件代发

产品名称	特价翻秋花生 带壳 批发 年货供应 混批 赣南特产 一件代发
公司名称	石城县客家酒娘厂
价格	23.00/千克
规格参数	品种:花生 等级:1 纯质率:100(%)
公司地址	江西省赣州市石城县琴江镇长乐村
联系电话	13879738865

## 产品详情

此花生是夏种冬收，汲取夏秋冬三季之精华。加上我们这里屏山镇的特殊地域，拔起来的翻秋花生只需简单炒一下，味道就别具一格。

最好吃的一档是阳历11月份，卖到农历年前就没有了。所以年前三个月才能买到最好吃的翻秋花生，喜欢吃这花生的和想卖这花生的亲可要在这段时间下手囤到一些，否则，过期不候的！

对于想卖这款花生的商家，得趁早下手，越早才能拿到货，不然到年前一个月是很难拿货的，年后的翻秋花生基本都是泡过水再炒的哦。翻秋花生是我们石城一特产，实子，很少空壳，粒粒饱满，味道略带甜味是甘甜。吃进嘴里回味无穷。翻秋花生最好吃的季节是11月份，这时的花生是用新花生炒的，一般可以保存到明年夏天。夏天后就要用老花生泡水炒了。本店还有珍珍牌翻秋花生请进<http://item.taobao.com/item.htm?id=15062241442> 【翻秋花生的特色】1、地域特色

：此地独有。石城是一个偏僻小县，以农业为主，四面环山，清山绿水，空气清晰。翻秋花生出自本县的一个唯一适合种翻秋花生的乡镇，由于其独特的沙泥土，种出来的花生更香更甜，得天独厚的天然环境造就有机绿色的翻秋花生。

2、种植特色：独一无二。是用当年夏季收成的新花生于立秋前后重播于耕地再生，冬天收获，谓之翻秋。

3、工艺特色：手工环保。把刚从地里收起来的翻秋花生放在装满沙子的大锅里面，下面烧柴火加热而不是用电，人工反复翻炒，把带着水分的生花生炒熟炒干，无需添加任何配料，这样花生原汁原味，又甘又脆！

以上特色造就了此花生味香、甜、爽口，因季节上翻耕，其品质、口感独特，同时便于储存，绿色环保，常食不厌而深受广大消费者青睐。

【如何辨别好的翻秋花生】：

翻秋花生分两种，一种早翻秋花生，一种晚翻秋花生。两者相差近一个月。

早翻秋花生匀称，饱满，皮光滑色偏红，籽色偏红，但是味道香酥不甘甜，价格更便宜。晚翻秋花生外表看大小不一，有很多发育不全的样子，皮会起皱色泛白，籽色偏黄，味道较硬，更甘甜！价格更贵。

另外翻秋花生因时间不同，味道也不一样，同样的生翻秋花生，如果刚从地里收起来后马上就炒，也就是把带着水分的生花生炒熟炒干，那样花生才更甘甜！如果把生翻秋花生晒干之后（有些农家的翻秋花生没有及时收去炒就会晒干贮存起来），再用水浸泡后再炒，那样味道硬、脆、香，不甜。

所以说最好吃的翻秋花生就是11月份出新的晚翻秋花生，这种只有年前才有的，年后就是泡水炒的翻秋花生了，味道没那么好了。

鉴别上好翻秋花生的绝招就是：

1、看外观。剥开之后看籽的皮是否起皱！相对而言，也有个别不会起皱的，但是只要吃起来甘甜，是一样的。晚翻秋花生要小点，早翻秋个大点，相对而言小的更香甜哦。如果您的我的翻秋花生想了解更多可以到我的淘宝店找我<http://shop70917196.taobao.com>也可以发手机信息给我，我都会回电话的，我的手机号是13217971081记住了哦。

"特价翻秋花生 带壳 批发 年货供应 混批 赣南特产 一件代发"的湿炒花生为花生，等级是1，杂质 为0.1（%），色泽、气味是正常，纯质率为100（%），水分 是其他（%），品种为花生，产地/厂家是农家自产