

特级1725安溪铁观音茶叶节日送礼特价疯狂卖抢购中

产品名称	特级1725安溪铁观音茶叶节日送礼特价疯狂卖抢购中
公司名称	安溪县长坑骄傲网络茶叶店
价格	9.00/件
规格参数	品牌:其他 产品类别:铁观音 是否进口:是
公司地址	中国 福建 泉州 安溪县 益民南路横路7-4
联系电话	86 400 6882521 13489333369

产品详情

捍卫正宗安溪铁观音，鄙视以次充好。真真正正直销，明码标价折扣，虚高可耻！

郑重声明！ 我们专业制作生产正宗安溪铁观音，做的都是高山好茶，真正产地直销，质量100%保证。请不要把本店茶叶与其他便宜的茶叶相提并论，一分钱一分货。 满意100%

采自1800米高山上三年小茶树，颗粒整齐，叶片肥厚，干茶就可以闻到铁观音的香气。色泽乌润、墨绿。本品均为实物拍摄。

【商品简介】：茶青消青过程经空调保鲜,茶叶成品颗粒中,外表色类显暗绿,味香浓,茶叶冲泡燕尾服开后叶底肥厚明亮“铁观音”茶叶特征之一为叶背外曲，汤色金黄，新鲜的茶叶易于保存!

茶底肥厚软亮。香气清典，无杂味！！

【建议冲泡】：工夫茶冲泡方式。中号盖碗，8克茶量，约7-15秒出水为宜。请注意置茶量及浸泡时间，方能泡出真味!

铁观音是乌龙茶的极品，冲泡后汤色金黄浓艳似琥珀，有天然馥郁的兰花香，滋味醇厚甘鲜，回甘悠久，俗称有“音韵”。铁观音茶香高而持久，可谓“七泡有余香”

茶底图

【茶叶形色】：茶粒外表暗绿，茶条卷曲、结实、沉重，呈青蒂绿腹蜻蜓头状，砂绿显，红点明

【香气】：茶汤香气浓，清香味浓郁!

【汤色】：金黄绿，清澈。口味重，茶味浓郁！【口感】：鲜美、不涩、气韵浓长、观音韵味足、，回味持久。口感厚重！！！！

心挑检:小柯为您精心挑检（小梗，碎末，茶角，黄片等都挑出去的）

如果您是新开店的朋友，不用担心进回去的茶叶整理不好卖不上价格。给客人的第一印象不好。

如果您是资深的茶商，小柯为您节省了很多时间，不用再去挑检，直接卖给客人，赢得更多的客户。赚更多多钱钱。

重点:

广告怎么说，说是不是，不是也是，简短几行字，朋友看仔细！

做销量我们更为做质量！

只生产铁观音好茶，只卖性价高好茶，只卖满意100%的好茶。

在我们店里面偶尔会买到不满意的茶叶是什么原因？

答：铁观音口味有多种，原因就是口味不适合。

如何解决呢？

答：售后无条件做到满意100%，退货，换货 我们承担全部邮费、还担心什么。

总结：说什么不赚钱，说什么茶农直销，说什么批发价。我告诉朋友您，我也是茶农，我也是直销，我也是批发价。

满意才是硬道理！

今天您满意了没？

广告我要怎么说呢，没法说，最好的性价比，最贴心的服务，等您品尝，等您考验，满意100%。

安溪骄傲茗茶一家集茶叶、茶具及相关的产品的生产、加工、销售为一体的大型专业化公司，早在百年前就在铁观音的发源地—福建安溪以生产、加工优质的乌龙茶，铁观音，本山.在福建广东潮汕地区及东南亚行销！从信记、源到如今的铁观音，从最初的手工作坊到现代化的生产线，勤奋务实的安溪人一步的托起了这个蒸蒸日上的茶业品牌！承专家品质，挟百年雄风，茶业取得了令同行瞩目的骄人成绩。

安溪骄傲茗茶座落于中国乌龙茶铁观音之乡-----福建省泉州市安溪县中国茶都.本厂生产无污染，无公害的有机铁观音，茶园位于海拔1000-1800米之间，日照充足，年平均气温十九度，年降雨量在1600-1900毫米左右，土壤以红，黄壤为主，这天然的地理位置和气候条件，使这里的空气，土壤和水质无任何污染，是乌龙茶铁观音的首选种植地。

安溪骄傲茗茶是一家集茶叶、茶具及相关的产品的生产、加工、销售为一体的大型专业化公司，早在百年前就在铁观音的发源地—福建安溪以生产、加工优质的乌龙茶，铁观音，本山.在福建广东潮汕地区及东南亚行销！从信记、源到如今的铁观音，从最初的手工作坊到现代化的生产线，勤奋务实的安溪人一步的托起了这个蒸蒸日上的茶业品牌！承专家品质，挟百年雄风，茶业取得了令同行瞩目的骄人成绩。

安溪骄傲茗茶在消费者眼中已成为高档贵气、文化味浓、品质纯正的体质的代名词！茶作为21世纪的主流饮料，必将有广阔的契机。顺应市场潮流，以传播中国茶文化、推动茶文化的发展为已任，为全球消费者提供最优质的茶与最专业的服务，努力将绿叶茶香品牌打造成茶领域的航空母舰 在消费者眼中已成为高档贵气、文化味浓、品质纯正的体质的代名词！茶作为21世纪的主流饮料，必将有广阔的契机。顺应市场潮流，以传播中国茶文化、推动茶文化的发展为已任，为全球消费者提供最优质的茶与最专业的服务，努力将绿叶茶香品牌打造成茶领域的航空母舰！

安溪骄傲茗茶 立足于中国茶都——安溪，本着“资源共享，诚信经营”的经营理念 and “有朋自远方来，不亦乐乎”的好客之情，期待着全国各地朋友的咨询和光临！“骄傲茗茶”，源于“绿叶一方培育天香茶，清香茶滋润万户人家”，主要直销安溪乌龙茶，包括铁观音、本山等，同时兼经营各精美茶具、茶叶包装机械等。

“纸扇笑天下，清茶谈古今”，诚邀天下客，茶会四方友。从1725年起，铁观音经历了200多年的风风雨雨，以奇独特的品质响成为茶中极品，享誉海内外，远销港澳台、东南亚、日本、欧美等地。多少年来，“铁观音”发源地安溪，一直是全国最大的乌龙茶产区，我们正是充分利用地理优势，把最纯正的安溪铁观音推荐给您！

“给您品质，更给您价格优势”！安溪，中国铁观音的故乡，通过我们的直销，我们将给您最优惠的市

场优势！我们的“资源共享”，就是想让你更实在更彻底的优惠优势！给你品质，更给你价格优势！***
*网店<http://kst8023.taobao.com>拍拍店铺<http://shop.paipai.com/920617596?ptag=1015.1.61>

1采摘 在晴天的正午----下午3时采摘的鲜叶质量最好。而且茶叶的鲜嫩度要适中。要符合这两个条件，一季其实没几天的。如果下雨，就全泡汤了

如果要制作高档的铁观音，有严格的采摘标准。一般选三叶一芽，鲜嫩度适中。枝梗宜短，细小，这样枝梗的含水量才会少，制作出来才会形成高档气质。

2、晒青

茶青采摘回来后，要将其薄薄的摊凉在地上晒青。晒青形式有很多种，有的是摊在水筛上架在架子进行；有的是直接摊铺在地上；有的在地上铺上竹筛进行。晒青的目的是先使箐叶蒸发部分水分，促进鲜叶内含物质的物理化学变化，为摇青作准备

3、静置

青叶经过晒青后，将青叶归筛，放入做青室静置，青叶经过晒青时，会蒸发部分水分，青叶成暹软样，在青间静置时，叶梗、叶脉的水分这时会往叶面补充，这时，叶面又会挺直起来

4、摇青

当青叶静置后，根据青叶的水分变化情况，就可以决定是否摇青了。将水筛中的青叶倒入竹制“摇青机”中准备摇青。就是用电动机让摇青机转动。鲜叶在摇青筒中进行碰撞、散落、磨擦运动，大部分叶缘细胞破碎和损裂，水分发生扩散和渗透，细胞间隙充水，叶硬挺，青草味挥发。

作用：使叶缘细胞组织受摇青机的磨擦作用以及叶与叶之间的碰撞作用而被破坏，使茶多酚等化合物与酶接触，促进物质的转化；同时，水分也缓慢地蒸发而减少。

摇青与静置是反复多次交替进行的。其是形成茶叶品质最关键的环节。

摇青与静置合称做青，做青适度的标准就是所说的“绿叶红镶边”

5、杀青 也称炒青

其目的是利用高温，迅速破坏酶的活性，巩固已形成的品质。上图是用滚筒杀青机在杀青。

6.整形包揉

把杀青后的茶叶包在特制的布里，利用“速包机”把整个茶叶紧包成球状。如上图，从这个环节开始其目的就是制作外形和颜色

【实物拍摄】本店所有图片均为实物拍摄，因拍摄技术及显示屏的参数不同可能引起与实物的色泽出现误差。因此网页图片仅供参考，请以实物为准！

【批发茶叶付款和运输方式】

【货款支付】本店提倡各位茶友都用支付宝支付，免手续费，货到付款，也图个安心。本店所有商品均支持支付宝，若是没有开通支付宝的茶友，请旺旺联系小柯所需银行帐号。支持各银行转帐.款到后2-4天内发货。所发茶叶均与之前所发茶叶样品为准。在您收到茶叶收放在冰柜里冷藏3-4天品尝最佳。

【运费说明】本店所有批发的茶叶，运费由客人承担，所有茶叶报价均不含运费，一般30斤以上的，小柯建议您走物流，运费会划算，一般可直达区域，运费您提货时直接付给物流公司人员即可。

【实物拍摄】本店所有图片均为实物拍摄，因拍摄技术及显示屏的参数不同可能引起与实物的色泽出现误差。因此网页图片仅供参考，请以实物为准！

【批发茶叶付款和运输方式】

【货款支付】本店提倡各位茶友都用支付宝支付，免手续费，货到付款，也图个安心。本店所有商品均支持支付宝，若是没有开通支付宝的茶友，请旺旺联系小柯所需银行帐号。支持各银行转帐.款到后2-4天内发货。所发茶叶均与之前所发茶叶样品为准。在您收到茶叶收放在冰柜里冷藏3-4天品尝最佳。

【运费说明】本店所有批发的茶叶，运费由客人承担，所有茶叶报价均不含运费，一般30斤以上的，小柯建议您走物流，运费会划算，一般可直达区域，运费您提货时直接付给物流公司人员即可。

"特级1725安溪铁观音茶叶节日送礼特价促销秒杀疯狂卖抢购中"的原料与配料为纯天然，等级是一级，生产日期为2013.10.01，有无中文标签是无，储藏方法为冷藏，是否进口是是，净含量（规格）为125（g），商品条形码是SP3505241250044067，原产地为福建，特产是是，产品标准号为350524600187188，产品类别是铁观音，生产厂家为泉州市安溪县骄傲茗茶制茶厂，品牌是其他，保质期为12个月以上（个月），售卖方式是包装