

三级铁观音1斤31元 100斤起定可以混批

产品名称	三级铁观音1斤31元 100斤起定可以混批
公司名称	福建省安溪县本香本色茶厂
价格	31.00/斤
规格参数	品牌:森秋名茶 种类:铁观音 商品条形码:694774290505801
公司地址	安溪县长坑乡西溪村
联系电话	86 0595 23454993 13489329888

产品详情

品牌	森秋名茶	种类	铁观音
商品条形码	694774290505801	卫生许可证	35054008175
产品标准号	GB/T19598-2006	净重	500 (g)
保质期	12个月以上 (个月)	原料与配料	安溪铁观音
等级	三级	净度	净茶
生产厂家	安溪本香本色	外包装	铁罐
内包装	内膜	特产	是
储藏方法	冷藏	规格	500g
生产日期	2010	售卖方式	散装
原产地	福建		

【产品描述】

【品名】安溪铁观音

【产地】安溪感德

【等级】一级 (流行标准,仅供参考)

【净重】500克

【包装】真空包装

【工艺】轻发酵、新枞

【品牌】森秋名茶

【保质期】18个月

【保存】冷藏保鲜 阴凉 避光

【生产】2009年春茶

【食品认证】qs3505 24008175

【卫生许可证】闽·安卫食字（2008）第350524008175号

【干茶】形似铁，砂绿分明，卷曲、壮结、饱满、沉重

【汤色】汤色呈清澈鲜艳，浅绿鲜亮

【香气】干茶香、香气飘香而细腻，缓慢而持久，香中韵浓

【口感】口感醇正、顺滑清甜、韵道通透、耐冲泡、清郁隽永，回味甘香

铁观音 - 乌龙茶中大名鼎鼎的极品，产自乌龙茶之乡的福建省安溪县，其产区群山环抱，峰峦绵延，常年云雾气候区，西北有闽中大山为屏障，阻挡冬季干燥寒风侵袭，东南临台湾海峡，在海洋性气候的影响下，年均气温无霜期长达292天，年降水量1700~1900毫米，相对湿度78%左右，土壤大部份为酸性红壤，土层审后，有机物质丰富，乃生产优质茶树的顶好地方。铁观音，茶人又称红心观音、红样观音。清雍正年间在安溪西坪尧阳发现铁观音，抗逆性较差，产量较低，有好喝不好栽之说。红芽歪尾桃是纯种铁观音的特征之一，是制作乌龙茶的特优品种。产区在西部的内安溪，这里群山环抱，峰峦绵延，云雾缭绕，土质大部分为酸性红壤，土层深厚，特别适宜茶树的生长，茶农严谨，技艺精巧。3月下旬萌芽，5月上旬开彩，一年可采制春、夏、暑、秋四季。茶叶品质以秋茶为最好，春茶的产量占40-45%；秋茶香气最浓，俗称秋香，产量约占15-20%。鲜叶采摘必须在嫩梢形成驻芽后，顶叶刚展开呈一芽二叶时，采下二、三叶，并注意做到不折断叶片、不折叠叶张、不碰碎叶片，不带鱼叶和老梗。还应注意不同生产地茶叶不能混杂

铁观音以其历史悠久的栽培技术及特殊的加工工艺精制而成。本品精选正宗安溪铁观音茶叶，色泽乌洁柔光，汤色清甘，有其特殊的观音韵，且经久耐泡，素有绿叶红镶边，七泡有余香之称。。。

（图片请当参考，其实茶叶更注重的是看不见的香气和口感）

为了保证运输安全，包装都外加一个纸箱，绝对安全。为了增加效率，统一采用快递或者特快专递(ems)，一般用快递，快递不能到达的地方使用ems，运费算法详细见报价单： 快递物流 起价1斤12元，加了纸箱包装一般定单运送情况：顺丰24小时定单查询网址：<http://www.sf-express.com>（推荐——可以货到付款）中通24小时定单查询网址：<http://www.zto.cn>（推荐）申通24小时定单查询网址：<http://www.sto.cn>圆通24小时定单查询网址：<http://www.yto.net.cn>ems全球特快专递：<http://www.ems.com.cn> 一般快递公司不到的地区，如果需要快递，可以选择ems，ems首公斤收取运费20元每增加500g加6-8元钱

建议批发商使用快递，安全快捷！

有淘宝账户的茶友建议使用支付宝交易，购物零风险，货款两安全！

尊敬的客户：为了提高我们的服务质量及为您创造一个愉快的购物过程，请仔细阅读我们的提示，如您有任何意见或建议，请随时与我们联系，我们将为您提供全面、周到的服务。

一，买家须知：1，购茶叶前请先向销售部工作人员咨询相关服务，确定茶叶价格、品种和数量及库存量。二，发货方式及运费：我们会根据客户实际购买的茶叶数量、地区远近选择相应的发货方式，尽量帮客户节省费用，通常小件包裹我们建议采用快递，而大件包裹建议采用物流、货运或平邮。所有运费按包裹实际重量及大小由货运公司收取。

三，特色服务：省事省时，您的本店购买产品后，只需要通过联系我们下定单，其它由工作人员代劳检查、包装、发货、每个步骤都有专人负责，绝对用最快的速度，将货物送到您客户的手上。我们强烈建议您使用支付宝进行交易，相关情况请与我们联系咨询。

四，信誉保证：本厂出售的茶叶绝对保证质量，货真价实。工商部门注册，实体公司运营，交易有保证！

铁观音，清雍正年间在安溪西坪尧阳发现并开始推广。天性娇弱，抗逆性较差，产量较低，有“好喝不好栽”主产区在“内安溪”——长坑乡，祥华乡，感德镇，这里群山环抱，峰峦绵延，云雾缭绕，土质大部分为酸性，别适宜茶树生长。铁观音制作严谨，技艺精巧。一年可采制春、夏、暑、秋四季。制作优质精品铁观音必须具备要素。天，指适宜的气候环境；地，指纯种铁观音茶树，适应茶树生长的良好土壤、地理位置和海拔高程，4-1；人，指精湛的采制技术。新朋友可选韵香型，老少皆宜。老茶友的话当然选择我们主推的传统浓香型！平时常喝市面上流行的铁观音就得喝清香型，炭焙型的茶叶最养胃最适合老年人和老茶客。总有一款会适合您，希望单的一点小介绍，希望可以给您一个小小选择，对口就是好茶，适合自己才是最好！清香型：（市场流行，轻汤绿水，性的轻发酵茶叶，“清汤绿水”就是清香型铁观音最具的代表性了也是适合市场口感的茶叶。清香型茶叶强调市场上现在流行的“歪酸”、“青酸”是就是这一清香型茶叶的代表。叶子的成色好，叶子翠绿，这样子叶子就极具欣赏性，香气一拿就可以拿香了看上去跟刚采摘下来时一样，冲泡出来清汤绿水，无枝无沫，香高味纯，很适合欣赏的。适合喜欢清淡口感，欣赏茶色的朋友品尝的。清香型的茶叶使用轻发酵要求的火候较轻的，茶叶中的水份保持也较多一点，口感属于轻淡型的，适合日常冲泡和欣赏的，人多时冲泡时倒是非常的不错哟，温馨提示：一般来讲越是新鲜青生的茶叶就属于寒性的，日常多饮在医学上讲就会伤胃、失眠，我也只是用我自己所知道的事情说出来的，选择地还在您自己哟。清香型的铁观音不适合肠胃有小毛病的朋友饮用，茶叶一般可台冲泡5-6次左右，必需到了观音王右。必需冷藏-这样保鲜度更好。浓香型：（传统工艺，正味养胃，冷藏更佳）属于传统半发酵的安溪铁观音茶，因为口感较重，叶子的成色看上去在绿色

的茶叶后面还有轻黑和微黄的叶子，也就是成色不是最好，但是口感是最纯正的，深金黄色的汤水是浓香型茶叶的代表哟。也是安溪本香本色茶厂主推的传统浓香茶叶的。传统制法的铁观音茶要求的半发酵时间较长较重的，冲泡之后的茶汤颜色也比较浓，喝起来的感觉是醇厚甘爽，意思就是纯正。温馨提示：传统浓香的具有醇厚，具有医学上讲到的暖胃、降血压、血脂、减肥的功效，很适合现在应酬多，饮食结构不合理的脂血压高，感觉自己身体才胖的朋友饮用哟。炭香型：（木炭烘焙,火香原味,自然存放）属于在传统半发酵的安溪用木炭进行约5-12小时的炭焙时间的，应该属于

传统正味的好茶。口感更易保证，口感顺滑，拥有天然的火香味，现在安溪越来越流行传统炭焙浓香型的安溪铁观音了。炭焙型的茶叶回甘特别,有独特的口感,品尝之后喉咙特别的舒爽.带有强烈的火香味,特别要提到的一点就是冲泡之后茶色汤水深黄,跟平常看到的清汤绿水的清香型铁观音完全不同.必需是资深茶友才可以选择，一般刚接触茶叶的人是喝不习惯的。陈年铁观音也在炭焙的基础上年年炭焙加工而成的陈年茶叶哟。炭焙的也只有唯一的滋味,别人是模仿不到的.最适合常喝茶的老茶友,喝多了茶叶找不到重浓口感的冷藏,自然存放口感更足!=====

23454993移动电话：13489329888全国免费电话：400-886-7858地址：中国福建泉州市安溪邮编：362400公司网页：<http://www.bxbstea.cn><http://www.tea333.com><http://bxbstea.cn.alibaba.com>