

## 供应大红八角大料大茴香 广西特产 自产自销

|      |                       |
|------|-----------------------|
| 产品名称 | 供应大红八角大料大茴香 广西特产 自产自销 |
| 公司名称 | 梧州蓝农人农贸有限公司           |
| 价格   | 10.00/斤               |
| 规格参数 | 品牌:蓝农人                |
| 公司地址 | 广西梧州市藤县古龙镇田心村委新屋组     |
| 联系电话 | 18477423575           |

### 产品详情

藤县古龙大红八角（又名大茴香、大料）是目前世界上品质非常好的八角品种。

特点：果形大、棕红色，肉质厚，含油量高，气味芳香，清新干爽等。

本着自产自销的原则，在供货不足的前提下，挨家挨户收购，质量保证。

加工工艺：杀青后晾晒，把八角枝和叶子吹开。

干度：客户可以根据自身要求，要多少干度就做多少干度，干度可以做到八成左右或全干，干度不一样，价格就不一样。我们提供的八角不仅从质量上或价格上，都是优于别的地区。

有疑问的客户可以到相关网站查看一下广西古龙八角的名气，“八角之乡”并不是空穴来风。

供货能力：可大量供货，相关疑问致电咨询。

物流费用说明：一般量少采用快递，量大发物流，不包邮。

价格：因为八角价格不稳定，每天一个价格，购买之前务必致电咨询哦。

### 八角有哪些种类？

大红八角：秋季采摘的果，经脱青处理后晒干或烤干的果实

角花八角：春季采摘的果，经脱青处理后晒干或烤干的果实

干枝八角：自认落地干燥的八角

脱青：烧开水烫，是八角原有的浅绿色消失，变成浅黄色的果

自然干燥：直接晒干或晾干的果

黑果：由其他因素操作不当或落地太久才捡起来变黑的果。

下面附上一些我们蓝农人品牌公司所在的图片，带你真正了解什么是八角之乡：

我公司主要经营八角,大茴香, 桂皮, 八角嫁接苗

梧州蓝农人农贸有限公司位于具有“八角之乡”之称的广西藤县古龙镇,主要有八角/大茴香、桂皮、八角嫁接苗等农产品。我们所产的八角以个大质优、香味浓郁，色泽棕红、鲜艳，含油量高等特点，并达到无公害农产品生产质量指标，因而深受国内外客商的青睐。2006年6月，古龙镇被林业局授予“中国八角之乡”称号，从此成为八角销售的集散地，每年吸引县内其他乡镇2000吨以上的干八角到镇内交易。由于本地人才缺乏，销售方式还是保持着传统模式，渐渐地导致八角、桂皮等农产品无销路或滞销。不忍心看到乡亲们辛苦种植的农产品为销路而发愁，所以几个志同道合的伙伴，决定创立“蓝农人”品牌，帮助家乡把八角等农产品销往全国各地，乃至海外。我们坚持“保持初心，带动乡民富起来”的原则，先后扩建了多个八角大茴香晒场，供大红八角，干支果，黑果，桂皮等各种规格果晾晒，客户可根据自己的需求购买到放心的农产品。我们还可以提供桂皮，八角嫁接苗等农产品，让大家能种出“皮厚肉肥”的八角。我们的农产品无论价格上或品质上，都优于其他地区。本公司经营宗旨：自产自销，质量为先，诚信为本。