

八角 秋八角大料 大茴香 全干无硫 广西原产地直发

产品名称	八角 秋八角大料 大茴香 全干无硫 广西原产地直发
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 产地:广西古龙八角之乡 规格:无硫大红八角
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

名称：八角、茴香、大茴香、大料

规格：大红八角

产地：广西藤县古龙镇八角之乡

角数：大部分是8个角，也有一些特殊的，少几个角，多几个角，都属于正常现象，就像人无完人一样，八角不一定是八个角的。

特点：八角一年才摘两次，鲜果为浅绿色，烘干后为棕红或褐红色，八角色泽以棕红、鲜艳有光泽为好，粒大饱满，睁眼足（荚边开裂缝较大，能看到荚内籽粒），八角完整不碎者为上。

采摘季节：春节和秋季。

秋季（每年农历7月~9月）的叫大红八角，果实肥壮，产量高，为上品（一等品）。春季（每年农历3月到5月）的叫春花果或三月果，产量少，品质次。

如果没有来得及采摘，老熟自然掉落就叫干枝八角，表面看起来质量低，但含油量非常高。

为什么茴香叫八角？

八角树是中国特有的一种常绿乔木，果实形状奇特，呈齿轮形，每个八角由七至九个果荚组成，多数为八个，故名“八角”。

有些人会觉得我们的出售的八角大料贵？

八角分为大红八角，干支八角，角花八角，自然干燥八角等规格。我们自产自销的、帮助乡民们打开销售渠道，所以不存在贵的道理，现在市场价格那么透明，一分价钱一分货的道理大家都懂哈。

因为我们从从树上摘下后用传统工艺烫水杀青后直接生晒七至九天左右，达到九成干以上才装袋入库，我家的八角无添加，无硫熏，自然日晒全干，因此成本比硫熏八角贵。并且不熏硫颜色偏暗，并且带黑点，颗粒较干苍，手感特别扎手，出油成数高，而硫磺熏的八角，仅晒三四天只有六成干，并且颗粒饱满，颜色鲜红，会有刺鼻的气味，硫磺八角比无硫全干八角便宜会便宜很多，如果你想买便宜的话，我们也有，在购买的时候，你和我们说清楚要什么类型的果，我们会根据您的需求给你满意的价格的。如果你还觉得我们的贵，我们蓝农人品牌方小蓝建议你买一小份别家便宜的，同时也买一份我家的，拿回去对比才知哪家好。

八角大茴香传统加工工艺

1. 杀青：将采回的八角鲜果用箩筐装好，放入预烧好的开水锅内，用木棒不断搅拌，待果实全变为黄色(

时间10~15分钟)，取出沥干水。

2. 晒干：经杀青的八角沥干水后，摊放在太阳下曝晒，经常翻动，晒7-9天，可晒成棕红色、褐红色、鲜艳有光泽的大红八角。

要是遇到下雨天怎么办,八角香料如何干燥？

若持续下雨，我们则用火烘。在室内用砖砌一个2长x1.5宽x1.2高（单位：米）的烘炉，炉内离地面1米处用直径3-4厘米的木条或粗钢筋，每隔20厘米横架1条，上面铺疏孔竹席，四周再砌高20厘米。烘炉长的一面开两个高3厘米、宽25厘米的炉口，作添加燃料和出灰用。竹席上每次铺放100-150公斤八角果，然后在灶内加入木炭点燃，用50 左右的温度烘烤，并经常翻动，约2天可烘干一炉。

烘干或晒干的八角用麻袋或编织袋装好，置阴凉干燥处存放。

关于价格: 由于产品价格不稳定,下单之前先致电咨询,感谢

下面给大家欣赏一下我们八角之乡的一些视觉盛宴

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。