

品一杯西湖工夫明前龙井,留下一味易逝春光

产品数量有限 即将售罄 快来抢购吧

春茶的序幕:明前龙井

明前龙井,顾名思义,是在清明节之前采摘的龙井茶。古人云:“明前茶,贵如金。”这段时间的茶叶,由于气温适中,雨水充沛,茶叶生长缓慢,因此茶叶的质地细腻,香气清幽,味道醇厚,被视为茶中珍品。明前龙井的特点在于其鲜爽度和嫩度。此时的茶叶,经过一个冬天的养分积累,内含物质丰富,叶绿素含量高,使得茶汤呈现出明亮的黄绿色,香气清新持久,口感鲜爽回甘。品茗时,仿佛能感受到春天的气息在舌尖跳跃,每一口都是大自然的馈赠。

品茗之道在于心

品茗龙井,不仅是品味其独特的口感

和香气,更是一种修身养性的方式。在忙碌的生活中,为自己泡上一杯龙井茶,静下心来细细品味其中的韵味和变化,也是一种难得的放松和治愈方式。明前龙井的清新爽口能让我们在品茗的过程中感受到大自然的馈赠和生命的韵律。让我们在茶香中寻觅心声,在品味中体悟自然与生活的和谐之美。

厂家直销 利惠读者

西湖工夫牌龙井茶以龙井鲜叶为原料,长期生长在西湖之滨的群山环抱之中的龙井茶树,优越的自然环境,为西湖工夫茶孕育优异品质,提供了最优的物质基础。西湖工夫坚持资深师傅纯手工炒茶。“好龙井,三分看茶青,七分看炒功。”炒茶师傅们沿袭老祖宗的火候秘诀:茶不

离锅,手不离茶,地道炒制。利用抓、抖、搭、撮、撩、压、磨、甩、扣、推这十大传统手法,浓郁的茶香就在这富有韵律的动作中飘散开来。传统手工炒制的龙井茶比机器炒制的贵30%以上,而真正高品质龙井茶均要求手工炒制,这也正是保证杭州龙井茶特色与品质的关键。匠心手工炒制赋予了茶叶生命与温度,有着机器炒茶所缺失的鲜活滋味,口感清新,味道香浓。

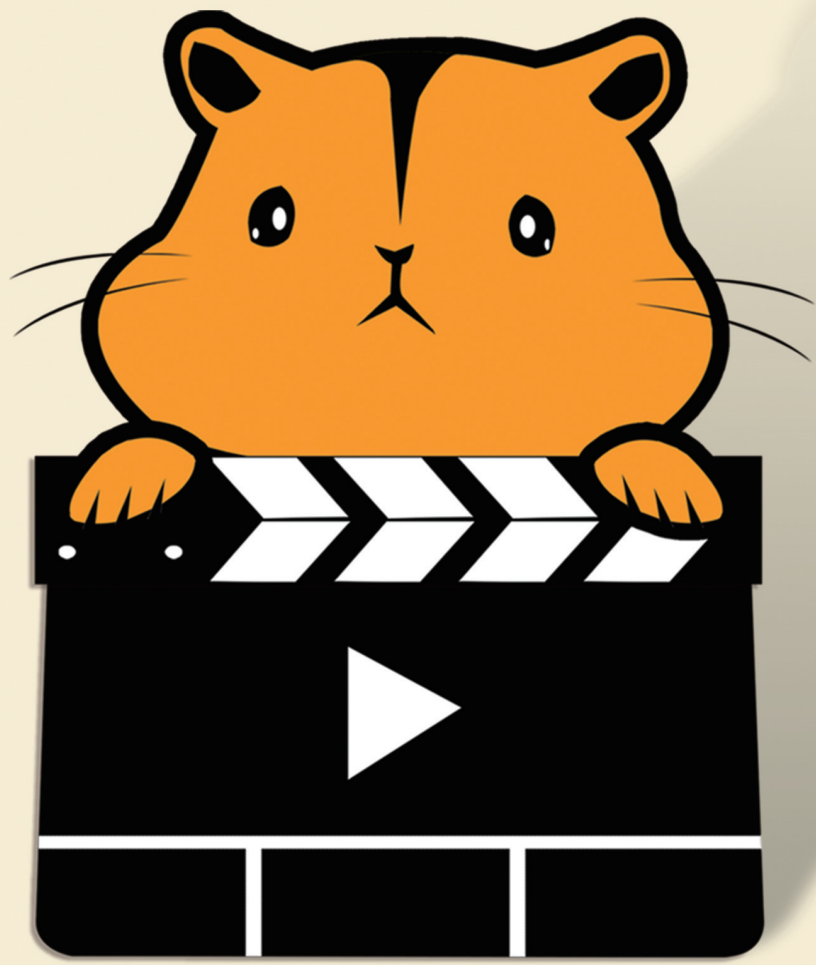
为了让狮城市民也能品尝到今年第一口新鲜春茶,沧州日报社名优特产品展销中心继续与西湖工夫品牌合作,将明前龙井直供读者手中。

西湖工夫牌明前龙井(牛皮纸包装)自见报以来至今销售已达到几百包,已经购买的读者们反馈极好。目前仅有少量库存,数量有限,欢迎前来抢购。



扫码进群

西湖工夫牌明前龙井(特级)为狮城百姓带来优惠福利,厂家直销,利惠读者,物超所值。
牛皮纸包装 158元/包,净含量250克,买五送一。
西湖工夫一路有你礼盒368元,净含量250克(125g*2罐)。
购买热线:18931777908 19933419614
购买地址:沧州市运河区浮阳南大道新闻大厦门口北第三个门市
沧州日报社·全媒体融合发展交流中心
乘坐1路、29路、158路公交车即到



仓鼠视频 HAMSTER VIDEO

沧州日报社 出品

属于沧州的视频工作室

大型纪录片 / 宣传片 / 多机位直播

首届国际大运河影像大赛金镜头奖

《伟大的变革——庆祝改革开放四十周年》国家大型展览视频单元入选

全国城市党报媒体融合奖融媒创新奖

河北省宣传文化系统工作十大创新案例

河北省网络产品重点扶持精品项目

抖音平台单视频流量破亿

联系方式: 17632050016