



Độc Nhất Danh Trà Việt Nam



**Giới
Chiệu**

"Đệ Nhất Danh Trà Việt Nam" là Sản phẩm của Công ty cổ phần GEDECO.

Địa chỉ: Tầng 3, Tòa Hoàng Ngân Plaza, Số 125 Hoàng ngân- Phường Trung hòa- Quận Cầu giấy- TP Hà Nội- Việt Nam.

Website: www.gedeco.vn - *Email:* info@gedeco.vn

Điện thoại : +84 (0) 91 494 36 53

GEDECO, chuyên sản xuất, chế biến và phân phối sản phẩm "ĐỆ NHẤT TRÀ THÁI NGUYÊN VIỆT NAM". Nguyên liệu từ vùng trà Tân Cương- Thái Nguyên nổi tiếng . Được trồng và chăm sóc theo tiêu chuẩn hữu cơ, Cơ sở chế biến đạt tiêu chuẩn quốc tế về an toàn thực phẩm ISO 22000:2018

Với tiêu chí Xanh - Sạch - An Toàn.



Văn hoá trà Việt



Văn hoá trà Việt không chỉ thể hiện lòng hiếu khách mà còn bày tỏ sự hiếu thảo với bậc sinh thành.

Văn hoá thưởng trà lúc này đã được nâng lên một tầm cao mới, không chỉ là cảm nhận hương vị thơm ngon của từng búp trà mà còn là thấm nhuần đạo lý của truyền thống gia đình, xóm làng, đất nước qua vị trà đượm đà, đặc trưng.

Vị trà ấy đã gắn kết tình cảm của các thành viên trong gia đình, bạn bè, đồng thời nuôi dưỡng tình yêu thiêng liêng và đạo lý hướng về nguồn cội.



QUY TRÌNH SẢN XUẤT

Thu hái
trước 9h sáng



Sơ
chế



Chế
biến



Phân
loại



Kiểm
định



Đóng
gói



Phân
phối



Cách Thưởng Trà Ngon

• Nhất Thủy



Theo kinh nghiệm của các bậc cao niên ngày xưa nguồn nước để pha trà chuẩn nhất phải là Nước giếng khơi trong vắt nước sương đọng trên lá sen nước mưa phải đun trên bếp lò đốt bằng than sạch.

• Nhì Trà



Trà yêu cầu phải là loại trà trà Đỉnh nguyên nõn thượng hạng thơm ngon nhất, được các vị cao nhân sành trà lựa chọn.



• Tam pha

Phương thức pha trà ngon tuyệt hảo: làm nóng ấm chén bằng nước sôi, pha trà bằng nước sôi và để nguội nhiệt độ khoảng 90 - 95 ° C, cho khoảng 10g trà pha cùng 150ml nước, thời gian chờ từ 3-5 phút Và rót hết nước trà sau mỗi lần pha.

• Tứ ấm



Pha trà bằng ấm đất nung hoặc gốm sứ cao cấp sẽ tạo nên hương vị trà thắm thâu lưu lại trong ấm mỗi lần pha và giữ được hương vị trà chuẩn nhất.

• Ngũ Quân anh



Khi thưởng trà cùng những người bạn tâm giao để chia sẻ và thấu hiểu nhau mới khiến vị trà trở nên ngọt - chát đúng chuẩn vị trà.

Giá trị

**Uy tín: Lấy chữ
“Tín” làm cam kết,
phương châm
xuyên suốt mọi quá
trình hoạt động.**



**Phục vụ khách hàng khắp cả
nước và thế giới. Duy trì và
gìn giữ hương vị truyền
thống của Trà Tân Cương
Thái Nguyên, quảng bá tinh
hoa văn hóa trà truyền
thống của Việt Nam với bạn
bè quốc tế.**

**Tận tâm: Đặt chữ Tâm là một
trong những nền tảng để phát
triển. Luôn tận tâm với công
việc, tận tâm với khách hàng.
Có tinh thần trách nhiệm cao.
Hết lòng với công việc bằng tất
cả sức lực và tâm huyết.**

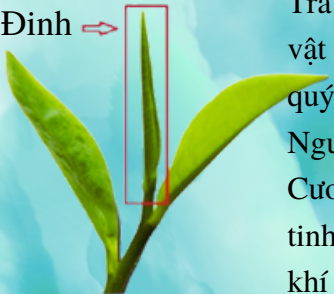


TRÀ
ĐÌNH
TÂN
CƯƠNG

Loại trà này được xếp vào danh sách “Thượng Trà”. Với quy chuẩn hái nguyên nõn và được chọn tỉ mỉ tới từng giai đoạn. Sau đó được sao tay bởi nghệ nhân sao chè giỏi bậc nhất vùng chè và tạo nên những cánh chè Đinh óng, nhỏ như đầu đinh, đều tăm tắp.



Búp trà Đinh →



Trà Đinh được coi là sản vật chè đẳng cấp và cao quý nhất vùng chè Thái Nguyên, chè Đinh Tân Cương như đã hội tụ đủ tinh túy của chất đất và khí trời.



TRÀ

ĐÌNH

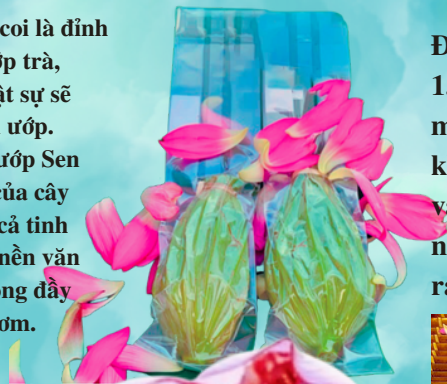
ƯỚP

HOA

SEN



Đây là dòng trà được coi là đỉnh cao của nghệ thuật ướp trà, không đam mê trà thật sự sẽ không thành công khi ướp. Khi thưởng trà Đình ướp Sen như có hương vị của của cây Đồng Nội, như mang cả tinh hoa của đất trời, một nền văn hóa của người Việt đọng đầy trong một chén trà thơm.



Để ướp được 1kg trà sen thì cần tới 1.400 – 1.500 bông sen. Cứ một lượt trà mỏng thì rải một lớp sen gạo, mang ra ủ 2 – 3 ngày rồi sấy khô. Khi trà khô thì lại sàng, lọc hết lớp gạo sen và ướp lại như công thức ban đầu. Công đoạn này sẽ được lặp đi lặp lại 7 lần và sau 21 ngày sẽ ra được một mẻ trà sen ngon đúng điệu.



TRÀ
ĐÌNH THƯỢNG HẠNG
VỚP
HOA
NHÀI

Là dòng trà Đình Thượng hạng được ướp với hoa Nhài. Hoa nhài dùng để ướp trà nhất thiết phải lấy vào lúc hoa cho hương thơm nhất khoảng 8h - 10h tối. Lúc này là thời gian thích hợp nhất để lấy trà ướp hương hoa Nhài.



Hương của trà Nhài ngọt tinh tế, mùi hương nhẹ nhàng như mùi thiếu nữ. Trà Nhài thành phẩm khi uống có hương thơm ngọt của hoa Nhài, vị chát dịu của trà xanh như vừa được thu hái sớm mai, nhẹ nhàng mà sâu lắng, thoang thoảng mà quyến rũ dịu êm.



TRÀ

ỚP

VỚI

HOA

BƯỞI



Trà ướp hoa Bưởi mang hương vị thanh mát, hơi có chút vị the cay của tinh dầu trong cánh hoa bưởi đọng lại, vị chát - ngọt hòa quyện sâu lắng của trà xanh.

Nhấp chén trà ta cảm nhận trà ướp với hoa Bưởi tự nhiên cho một hương thơm nồng nàn quyến rũ, một thứ hương thơm đặc trưng của mùa xuân. Mang đến cho người thưởng trà cảm giác xao xuyến nhẹ nhàng, thanh tao nhưng thi vị đến lạ kỳ.



Việc chọn hoa Bưởi để ướp trà cũng khá kì công. Hoa thường được hái vào lúc ban mai, khi có những tia nắng đầu tiên trong ngày len qua kẽ lá đánh thức những nụ hoa còn đượm sương đêm từ từ hé nở. Đây là lúc mùi hương hội tụ, thơm nhất.



HOÀN THÀNH CÁC CHỨNG NHẬN KHÁC NHAU CHO SẢN PHẨM TRÀ



CHỨNG NHẬN CHÈ TÂN CƯƠNG
Hoàn thành chứng nhận quyền sử
dụng chỉ dẫn địa lí " Tân Cương"



HOÀN THIỆN CHỨNG NHẬN VietGAP
Hoàn thành thực hành sản xuất nông nghiệp tốt
ở Việt Nam



HOÀN THIỆN CHỨNG NHẬN ISO
Hoàn thành chứng nhận hệ thống an
toàn thực phẩm quốc tế

BỘ HỘP QUÀ

Với thiết kế hộp gỗ tự nhiên sang trọng, lịch sự mang giá trị và tính thẩm mỹ cao phù hợp với nhiều đối tượng khác nhau. Do đó các gói trà chúng tôi cũng lựa chọn cách đóng gói sao cho phù hợp , an toàn tiện lợi nhanh gọn nhất.



Trà được đóng gói trong túi tiêu chuẩn, với trọng lượng phù hợp mỗi lần pha rất tiện lợi và bảo quản trà được tốt nhất.





*Thank
you!*

