

HÀ GIANG / VIỆT NAM

Hồ sơ doanh nghiệp và danh mục trà

Trà Shan Tuyết Hà Giang cho đối tác kinh doanh, quán và nhà phân phối.



Cây trà Shan cổ thụ tại Hà Giang - hình ảnh Hoàng Long đang công bố.

[Xem danh mục trực tuyến](#)[Yêu cầu báo giá](#)

Tài liệu tham khảo theo danh mục công khai ngày 11.10.2026. Quy cách, giá, số lượng sẵn có và thời gian giao cần được xác nhận cho từng yêu cầu.

01 / NHÀ LÀM TRÀ

Trà Việt. Nguồn cung cho mỗi hợp tác lâu dài.

Hoàng Long cung cấp trà tại xưởng cho nhà phân phối, đối tác xuất khẩu và quán đồ uống. Bắt đầu từ nhu cầu sử dụng và mẫu trà, cùng thống nhất chất lượng, quy cách và kế hoạch giao hàng.

HOẠT ĐỘNG

Làm trà từ 1995

Nhà làm Trà Hoàng Long

NĂNG LỰC CÔNG BỐ

1.000 tấn/năm

Năng lực sản xuất phục vụ kế hoạch cung ứng; khối lượng sẵn và lịch giao được xác nhận theo từng đơn.

NGUỒN NGUYÊN LIỆU

Tây Bắc · Hà Giang

Lựa chọn nguồn nguyên liệu theo dòng trà và mẫu đã thống nhất.

HỢP TÁC

Mẫu trước · Báo giá theo nhu cầu

Chất lượng, quy cách, khối lượng và điều khoản được chốt cùng đối tác.



Hình ảnh dây chuyền chế biến đang được Hoàng Long công bố.

Từ nguyên liệu đến mẫu trà

Nguyên liệu Tây Bắc, Hà Giang và trà cổ thụ vùng cao được lựa chọn theo dòng sản phẩm. Chế biến hấp hơi bằng công nghệ Nhật Bản là một hướng chế biến của Nhà; phương pháp cụ thể được trao đổi theo từng dòng trà.

VĂN PHÒNG / KHO

36B QL2A, Sóc Sơn, Hà Nội, Việt Nam

Địa chỉ văn phòng và kho, không phải địa chỉ nhà máy.

02 / CHỌN TRÀ

Một danh mục, nhiều nhu cầu

Bắt đầu từ cách dùng trà của bạn. Chọn nhóm phù hợp, pha thử trong điều kiện thực tế và xác nhận quy cách với Hoàng Long.

Lục trà

Thử mẫu để so sánh sắc nước, độ đậm và hậu vị trong cách pha dự kiến. Với nhu cầu trà đá, ghi rõ lượng trà, nước và đá khi trao đổi.

Hồng trà

Đối chiếu mẫu theo độ đậm và hương trong công thức thực tế. Nếu pha cùng sữa hoặc trái cây, thử với đúng nguyên liệu bạn đang dùng.

Bạch trà

Bắt đầu từ hướng dẫn pha mẫu, rồi điều chỉnh theo mục đích sử dụng. Trao đổi phẩm cấp và quy cách lá cần có trước khi đặt hàng.

Oolong

So sánh hương và độ đậm ở các lần pha. Xác nhận yêu cầu về dòng trà, quy cách và mẫu đối chiếu khi báo giá.

Trà ướp hương

Chọn dòng hương sen, lài hoặc ngọc lan, rồi thử độ cân bằng giữa hương và nền trà theo cách pha của bạn.

Phổ Nhĩ

Chọn dạng bánh hoặc viên. Xác nhận trọng lượng từng đơn vị và số bánh/viên khi trao đổi; không quy đổi sang kg khi chưa có trọng lượng xác nhận.

PHA THỬ TRƯỚC KHI ĐƯA VÀO MENU

Hướng dẫn pha trong danh mục là điểm bắt đầu. Hãy điều chỉnh lượng trà, nước, thời gian hãm và công thức theo kết quả mẫu thử của bạn.

03 / DANH MỤC TRÀ

Danh mục sản phẩm

Tên và thông tin dưới đây theo danh mục công khai ở thời điểm phát hành.

01 Bạch Mẫu Đơn BẠCH TRÀ

Quy cách niêm yết

Liên hệ xác nhận quy cách

Hướng dẫn pha niêm yết

85-90°C · hãm 4-5 phút

02 Trà Shan Phổ Thông - Pha trà đá LỤC TRÀ

Quy cách niêm yết

500g, 1kg, 5kg, 10kg

Hướng dẫn pha niêm yết

Liên hệ để được hướng dẫn pha

03 Hồng Trà Shan Khói HỒNG TRÀ

Quy cách niêm yết

200g, 500g, 20kg

Hướng dẫn pha niêm yết

95-100°C · hãm 3-5 phút

Hương vị niêm yết: Khói

04 Hồng Trà Shan Mật HỒNG TRÀ

Quy cách niêm yết

Liên hệ xác nhận quy cách

Hướng dẫn pha niêm yết

95-100°C · hãm 3-5 phút

05 Hồng Trà Shan Tuyển HỒNG TRÀ

Quy cách niêm yết

1000g

Hướng dẫn pha niêm yết

Liên hệ để được hướng dẫn pha

03 / DANH MỤC TRÀ

Danh mục sản phẩm

Tên và thông tin dưới đây theo danh mục công khai ở thời điểm phát hành.

06	Lục Trà Hoa Sen	TRÀ ƯỚP HƯƠNG
	Quy cách niêm yết Liên hệ xác nhận quy cách	Hướng dẫn pha niêm yết 80-85°C · hãm 2-3 phút
07	Lục Trà Hoa Lài Tiêu Chuẩn	TRÀ ƯỚP HƯƠNG
	Quy cách niêm yết 1000g	Hướng dẫn pha niêm yết 80-85°C · hãm 2-3 phút
08	Lục Trà Hoa Ngọc Lan	TRÀ ƯỚP HƯƠNG
	Quy cách niêm yết Liên hệ xác nhận quy cách	Hướng dẫn pha niêm yết 80-85°C · hãm 2-3 phút
09	Lục Trà Shan Mộc	LỤC TRÀ
	Quy cách niêm yết Liên hệ xác nhận quy cách	Hướng dẫn pha niêm yết 80-85°C · hãm 2-3 phút
10	Oolong Kim Tuyên (Nghệ Nhân Đài Loan)	OOLONG
	Quy cách niêm yết 1000g	Hướng dẫn pha niêm yết Liên hệ để được hướng dẫn pha

03 / DANH MỤC TRÀ

Danh mục sản phẩm

Tên và thông tin dưới đây theo danh mục công khai ở thời điểm phát hành.

11	Phổ Nhĩ Bánh	PHỔ NHĨ
	Quy cách niêm yết	Hướng dẫn pha niêm yết
	Liên hệ xác nhận quy cách	Liên hệ để được hướng dẫn pha
12	Phổ Nhĩ Viên	PHỔ NHĨ
	Quy cách niêm yết	Hướng dẫn pha niêm yết
	Viên	Liên hệ để được hướng dẫn pha
13	Trà Gạo Sen 3 Lần	TRÀ ƯỚP HƯƠNG
	Quy cách niêm yết	Hướng dẫn pha niêm yết
	Liên hệ xác nhận quy cách	80-85°C · hãm 2-3 phút
	Hương sen nhẹ nhàng hơn qua 3 lần ướp; ngọt thanh, dịu hơn bản 7 lần.	
14	Trà Gạo Sen 7 Lần	TRÀ ƯỚP HƯƠNG
	Quy cách niêm yết	Hướng dẫn pha niêm yết
	Liên hệ xác nhận quy cách	80-85°C · hãm 2-3 phút

Mở trang trà hoặc yêu cầu báo giá để xác nhận quy cách và lô hàng.

04 / LÀM VIỆC CÙNG HOÀNG LONG

Trao đổi để chọn đúng trà

Gửi sản phẩm quan tâm, cách dùng và lượng dự kiến. Hoàng Long sẽ trao đổi về mẫu thử, quy cách và báo giá phù hợp với yêu cầu cụ thể.

1

Chọn trà và mục đích sử dụng

Ghi rõ loại đồ uống, kênh bán hoặc nhu cầu phục vụ mà bạn đang chuẩn bị.

2

Đề nghị mẫu để pha thử

Thử trà theo công thức, nguồn nước và thiết bị bạn sẽ sử dụng.

3

Xác nhận báo giá và đơn hàng

Thống nhất quy cách, khối lượng, thời gian giao và các yêu cầu của đơn hàng trước khi đặt.

THÔNG TIN HỮU ÍCH KHI HỎI HÀNG

Tên trà • Khối lượng dự kiến • Quy cách mong muốn • Địa điểm nhận hàng • Thời điểm cần hàng

LIÊN HỆ

0903 333 841

Yêu cầu báo giá

Nhắn Zalo



Quét để mở hồ sơ
và tải bản mới nhất

www.hoanglongtra.com