

Trà Nai Vàng kiên định lối đi riêng: Chuẩn hóa sản xuất để nâng tầm trà Việt

12:09 10/05/2026

Giữa thị trường trà Việt đầy màu sắc, nơi nhiều thương hiệu lựa chọn giữ nguyên phương thức thủ công truyền thống, Trà Nai Vàng lại bền bỉ theo đuổi một hướng đi khác biệt: ứng dụng phương pháp sản xuất trà công nghiệp chuẩn hóa.



Công ty TNHH Trà Thiên Thành. Ảnh: Trà Nai Vàng

Đó không đơn thuần là lựa chọn về công nghệ, mà là chiến lược dài hạn để tạo ra những sản phẩm trà mang hương vị truyền thống nhưng đạt chất lượng ổn định, an toàn và phù hợp với nhu cầu của người tiêu dùng hiện đại.



Logo Trà Thiên Thành. Ảnh: Trà Nai Vàng

Chuẩn hóa để giữ vững chất lượng

Tại Trà Nai Vàng, mỗi công đoạn từ tuyển chọn nguyên liệu, làm héo, lên men, sấy khô đến đóng gói đều được vận hành bằng hệ thống máy móc hiện đại với quy trình kiểm soát nghiêm ngặt về nhiệt độ, độ ẩm và vệ sinh an toàn thực phẩm.



HIỂU ĐÚNG VỀ PHƯƠNG PHÁP SẢN XUẤT TRÀ CÔNG NGHIỆP CHUẨN HÓA

Phương pháp sản xuất trà công nghiệp là quy trình chế biến trà được thực hiện bằng hệ thống máy móc hiện đại, có kiểm soát nghiêm ngặt về nhiệt độ, thời gian, độ ẩm và vệ sinh an toàn thực phẩm.

Quy trình công nghiệp giúp giảm thiểu sai lệch. Ảnh: Trà Nai Vàng

Khác với cách làm thủ công phụ thuộc nhiều vào tay nghề từng người, phương pháp sản xuất trà công nghiệp chuẩn hóa giúp giảm thiểu sai lệch giữa các mẻ trà, đảm bảo sự đồng đều về màu sắc, hương thơm và vị trà trong từng sản phẩm.

Trong bối cảnh người tiêu dùng ngày càng quan tâm đến sức khỏe và nguồn gốc thực phẩm, việc kiểm soát chất lượng theo quy trình chuẩn hóa trở thành yếu tố quan trọng để xây dựng niềm tin bền vững.

Công nghệ không thay thế truyền thống - mà giúp gìn giữ truyền thống

Nhiều người cho rằng sản xuất công nghiệp sẽ làm trà mất đi “hồn” tự nhiên. Nhưng với Trà Nai Vàng, công nghệ không phải để thay thế giá trị truyền thống, mà để bảo tồn những giá trị ấy một cách bền vững hơn.



Công ty Trà Thiên Thành những ngày đầu thành lập. Ảnh: Trà Nai Vàng

Nguồn nguyên liệu vẫn được tuyển chọn kỹ lưỡng từ vùng trà B’Lao – nơi có khí hậu mát lành và thổ nhưỡng màu mỡ đặc trưng của cao nguyên Bảo Lộc. Những búp trà xanh, lá dứa, hoa sói, hoa ngâu hay các loại thảo mộc tự nhiên đều được thu hái và xử lý cẩn trọng để giữ nguyên hương vị thuần khiết vốn có.





ƯU ĐIỂM NỔI BẬT CỦA TRÀ SẢN XUẤT THEO QUY TRÌNH CÔNG NGHIỆP





- Chất lượng đồng đều – Hương vị ổn định
- An toàn tuyệt đối cho sức khỏe
- Bảo tồn giá trị dinh dưỡng

Giúp kiểm soát được độ ẩm và nhiệt độ. Ảnh: Trà Nai Vàng

Công nghệ hiện đại đóng vai trò như “người gìn giữ”, giúp bảo toàn hương thơm tự nhiên, màu nước vàng óng cùng các dưỡng chất quý trong trà như polyphenol, catechin và theanine – những hợp chất chống oxy hóa có lợi cho sức khỏe.

Hơn 70 năm theo đuổi hành trình nâng tầm trà Việt

Từ năm 1943, tiền thân của Trà Nai Vàng là thương hiệu trà Thiên Thành đã nổi tiếng với nghề trà ướp hương truyền thống. Những dòng trà khi ấy được sản xuất để phục vụ thương lái xuất khẩu và từng là loại trà tiến cung mang đậm dấu ấn văn hóa Việt.



Trà Nai Vàng Thiên Thành lan tỏa văn hóa trà, giữ trọn hương vị truyền thống, nâng tầm chất lượng Việt. Ảnh: Trà Nai Vàng

Trải qua những biến động của lịch sử, nghề trà hương từng có giai đoạn mai một. Nhưng sau năm 1975, bằng niềm đam mê và tâm huyết của những người yêu trà, nghề truyền thống ấy đã được khôi phục và phát triển mạnh mẽ trở lại.

Khi thị trường thay đổi, Trà Nai Vàng cũng chủ động chuyển mình. Từ năm 2010, công ty đầu tư thêm nhà máy sản xuất trà xanh viên và trà Oolong để đáp ứng xu hướng tiêu dùng mới. Đến nay, thương hiệu tiếp tục phát triển đa dạng các dòng sản phẩm như trà xanh, trà đen, trà ướp hương, trà thảo mộc và trà túi lọc cao cấp.

Kiên định với định hướng phát triển bền vững

Việc đầu tư dây chuyền sản xuất hiện đại không chỉ giúp tăng năng suất mà còn giảm thiểu tác động đến môi trường. Hệ thống sấy hiện đại, thiết bị lọc bụi và quy trình đóng gói khép kín được triển khai nhằm đảm bảo hiệu quả sản xuất song song với trách nhiệm môi trường.



VÌ SAO TRÀ NỀN B'LAO TRÀ NAI VÀNG ĐƯỢC NHIỀU CHỦ QUÁN TIN DÙNG



- ✓ Chất lượng đồng đều
- ✓ Dễ pha chế, tiện dụng
- ✓ Hương thơm bền, màu nước đẹp
- ✓ Giá thành hợp lý
- ✓ Nguồn cung ổn định

Trà Nai Vàng còn được yêu thích nhờ chất lượng ổn định, hương vị đậm và dễ pha chế. Ảnh: Trà Nai Vàng

Toàn bộ quy trình sản xuất đều tuân thủ nghiêm ngặt các tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm. Không sử dụng phẩm màu, không chất bảo quản, Trà Nai Vàng giữ lại trọn vẹn hương vị tự nhiên từ lá trà và thảo mộc.

Nhờ đó, sản phẩm không chỉ phù hợp với người yêu trà truyền thống mà còn đáp ứng nhu cầu của người tiêu dùng hiện đại – những người ưu tiên các sản phẩm sạch, an toàn và có lợi cho sức khỏe.

Khẳng định vị thế thương hiệu trà chuẩn hóa Việt Nam

Việc áp dụng phương pháp sản xuất trà công nghiệp chuẩn hóa đã giúp Trà Nai Vàng từng bước đáp ứng các tiêu chuẩn kiểm định khắt khe, mở ra cơ hội đưa trà Việt tiếp cận những thị trường khó tính như Nhật Bản, Hàn Quốc và châu Âu.



Những búp trà oolong được chọn lọc kỹ càng. Ảnh: Trà Nai Vàng

Không chỉ dừng lại ở việc bán sản phẩm, Trà Nai Vàng còn mong muốn lan tỏa văn hóa thưởng trà Việt – một lối sống chậm rãi, tinh tế và kết nối con người với thiên nhiên.

Theo ông Trần Đại Bình – CEO Công ty TNHH Trà Thiên Thành: “Chúng tôi mong muốn mang cây chè Bảo Lộc vươn xa khắp năm châu để có thể tự hào nói rằng: đây là trà Việt Nam.”

Đó cũng chính là tinh thần mà Trà Nai Vàng đã gìn giữ suốt hơn 70 năm qua: Giữ trọn hương vị truyền thống – nâng tầm chất lượng Việt bằng tư duy hiện đại và sự kiên định với con đường riêng của mình.

Hoàng Phương