



寻味本草 · 醇香之源

商业级「肉桂粉」香料应用与采购指南



面向食品加工厂



面向餐饮连锁采购

不仅是调味，更是赋香的艺术。融合古法
炮制与现代标准，重新定义商业香料。

外层粗皮（桂通/桂碎）

无明显香味，含苦涩味。低端香料粉常未去皮直接研磨，导致风味杂乱且口感粗糙。

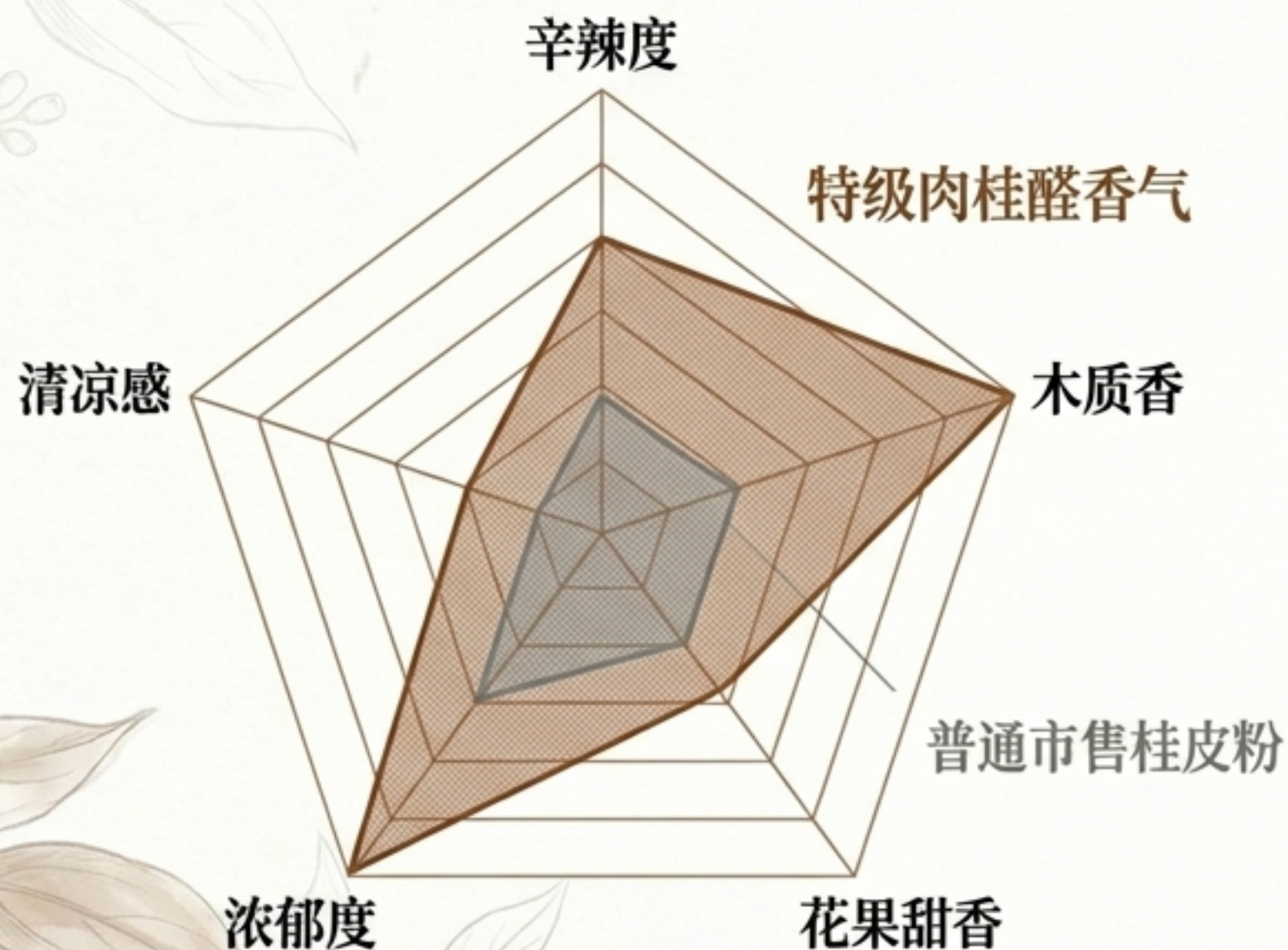


核心内皮（桂心/烟桂）

精油绝对富集区。剔除无味外层，保留纯净内皮。这是顶级肉桂粉的唯一来源，中医药理称之为纯阳之气。

真正的商用级肉桂粉，源于对「樟科樟属」肉桂树核心内皮的严苛甄选，剔除苦涩，只留纯香。

风味多维解构



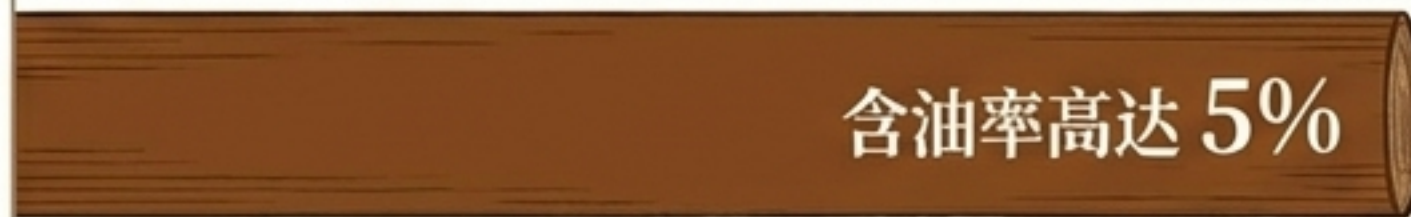
挥发油密码：商业价值的核心

普通市售桂皮粉



含油率 1-2%

顶级西贡肉桂/特级桂肉



含油率高达 5%



商业洞察：香气源于天然肉桂醛。精油含油量越高，风味越醇厚，终端单次添加量与综合采购成本将显著降低。

B端选品矩阵：精准对标商业场景

中国肉桂 (Cassia)	锡兰肉桂 (Ceylon - True Cinnamon)	西贡肉桂 (Saigon)
形态：厚实、常制为桂心	形态：多层薄皮卷轴	形态：紫红温润、内油层厚
风味：辛辣、热烈、浓郁木质香	风味：柔和圆润、带花果甜香、不辛辣	风味：极高含油量（5%）、香气霸道持久
最佳商用场景：肉制品深加工、传统卤水、中式肴馔	最佳商用场景：高端烘焙（甜品）、咖啡调饮	最佳商用场景：特级香料提取、高端肉类制品

拒绝一粉通用。根据终端场景精准匹配肉桂品种，是提升产品溢价与风味的第一步。

场景赋能 I：肉类工业深加工的核心骨架



01 / 去腥提鲜

强效覆盖猪肉、牛肉的土腥味，提升肉质醇厚感，赋香而不抢味。



02 / 抑菌保鲜

基于本草天然属性，高浓度的肉桂精油具备出色的抑菌作用，辅助延长预制菜保质期。



03 / 底味骨架

构成传统十全大补及中式工业卤水核心香气骨架的绝对C位，不可或缺。



场景赋能II：餐饮调饮与烘焙的爆款制造机



饮品吧台 (Café & Teahouse)



爆款外挂：

卡布奇诺与黑咖啡的香气点睛之笔。秋冬研发肉桂红糖茶（主打驱寒暖胃概念），瞬间提升门店温暖节庆氛围。

风味特性：

带有天然健康与情绪价值背书，加速微循环。

烘焙工坊 (Bakery)



国民美食：

瑞典国民级美食肉桂卷及苹果派的核心灵魂。

风味特性：

推荐采用柔和的锡兰肉桂粉，甜度高而不喧宾夺主，大幅提升甜品客单价与高级感。



行业痛点与采购避坑指南

痛点 1: 品种掺假



乱象: 以樟脑味高的阴香冒充肉桂，导致终端口感发苦发凉。

壁垒: 承诺 100% 纯正樟属肉桂，拒绝低劣替代品。

痛点 2: 精油散失



乱象: 仓储不当、粉末暴露导致精油挥发殆尽，形同木屑。

壁垒: 采用低温破壁研磨与避光级级密封包装，死死锁住 5% 天然油脂。

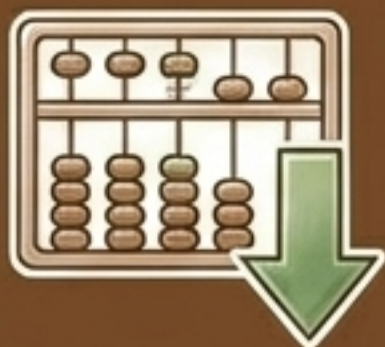
痛点 3: 香豆素超标



乱象: 劣质货源忽视健康风险与超标限制。

壁垒: 严格对标出口合规（欧盟 15mg/kg，台湾 2mg/kg），提供批次溯源检测报告，大型食品厂稽核无忧。

B端采购的核心商业价值



降本增效

高精油含量带来极高风味转化率。终端单次添加量可减少高达 30%，大幅优化 B 端 BOM（物料清单）成本。



极品纯净

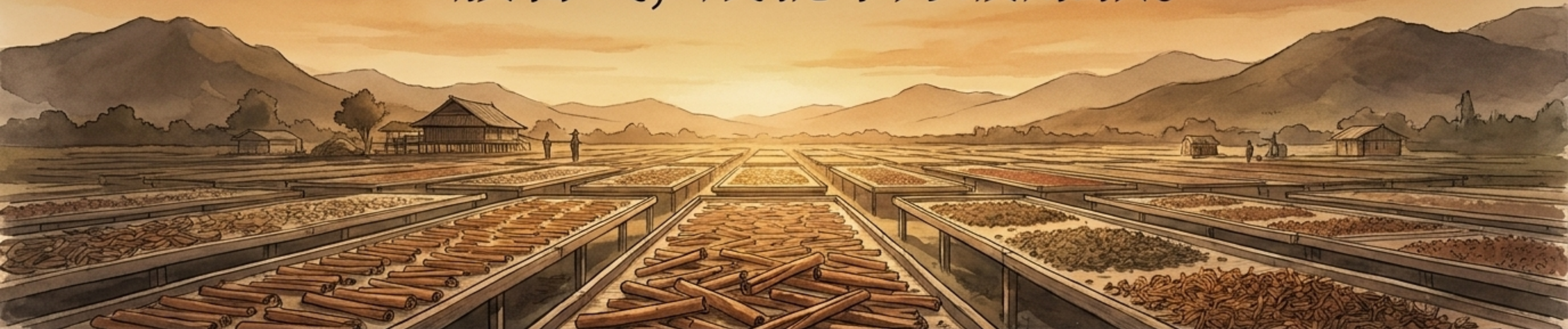
坚持剔除粗皮，只取纯桂心研磨。粉质极度细腻无杂质，绝不影响终端高汤的汤色与工业产品的外观呈现。



稳定合规

核心产区源头直采，确保风味批次极度稳定。提供完整理化指标与重金属检测报告，符合大型跨国食品企业双盲测试与稽核标准。

一簇香气，成就千万级爆款。



针对食品厂及餐饮研发部

现提供免费「商业级风味测试包」
获取完整理化指标与原产地批次报价

大客户服务专线：400-888-0000

企业邮箱：B2B@spice-botanicals.cn

微信专员咨询

