



# 绿意重塑·寻味自然

羽衣甘蓝粉商业应用简报

寻味自然农业科技

# 超级食物的商业化演进：从好莱坞抗老标配到高价值香辛料。



# 并非普通蔬菜粉，而是锁定自然鲜活的「功能性香辛料」。



## 裸食概念冷加工

采取避免过度加热的冷压干燥工艺，完美保留食物中的天然活性酵素。



## 零添加清洁标签

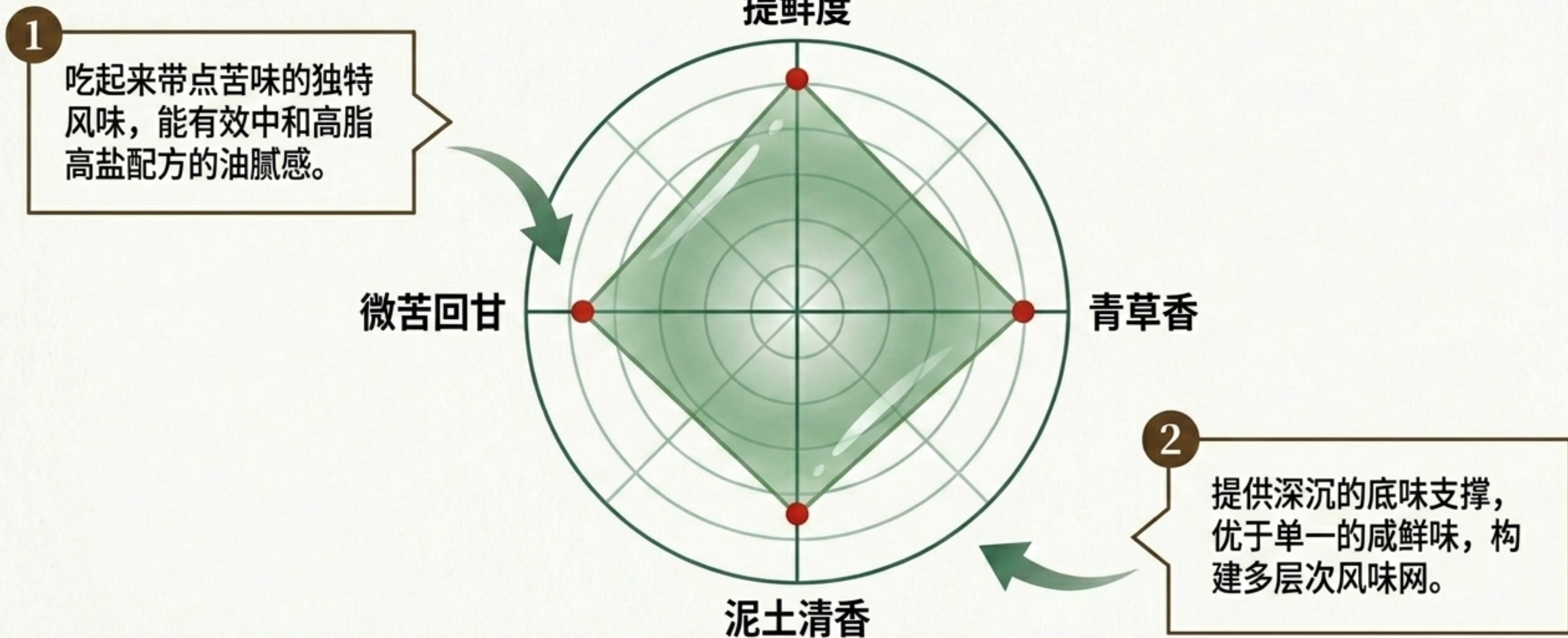
加工前使用纯天然贝壳粉粉浸洗预处理，确保极致纯净的食品安全等级。



## 高浓度纯粹提取

极简配料表，一匙粉末等同于一整碗新鲜羽衣甘蓝的营养精粹与风味。

# 重塑风味认知：微苦回甘的草本基调是解腻提鲜的利器。



# 黄金风味协同方程式：构建复合咸鲜味型的核心链路。



羽衣甘蓝粉

+



爆香蒜蓉

+



辣椒丁

+



小甜椒丝

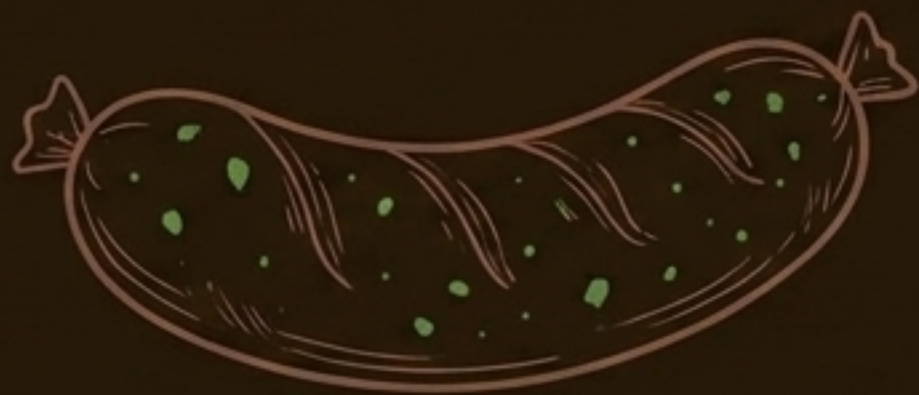


复合高阶咸鲜

羽衣甘蓝的青草香与蒜蓉的辛香完美融合。辣椒与甜椒补足了甜辣层次，只需基础的半茶匙盐与糖，即可激发极度丰富的味觉体验。

# 肉制品与植物基的双向赋能：从视觉点缀到结构调味。

## 传统肉制品应用 去腥解腻，视觉赋能



通过天然草本香气平衡重度动物油脂的腻感，赋予肉排与香肠高端的绿色斑点，向消费者传递健康清新的视觉信号。

## 植物基素肉应用 天然着色，掩盖豆腥



以多种蔬菜与坚果打碎制成基底，羽衣甘蓝粉不仅完美中和偏咸的香料味与大豆异味，更能提供结构性膳食纤维。

# 研发落地参考：「翡翠香草素肉丸」应用模型。



## 基底：

坚果与混合蔬菜泥，替代传统大豆蛋白。

**核心添加：**2-3% 羽衣甘蓝粉作为核心风味与着色引擎。

**工艺要点：**采取避免过度加热的冷压成型，最大化锁住酵素活性与天然翠绿色泽。

**商业价值：**将基础素肉丸升级为高溢价的「排毒抗老」超级食物SKU，抢占健康市场。

# 餐饮连锁的全场景调味矩阵：重塑后厨的绿色兵器库。



## 干碟 / 撒料

海盐与辣椒的绝佳伴侣。  
有效提升烧烤及油炸肉类的清爽感，以微苦回甘解腻。



## 炒酱基底

完美适配菇类与根茎植物。  
深度吸附复合咸鲜，重塑高端蔬菜菜品的味觉骨架。



## 摆盘点缀

高定级别的视觉溢价。  
以超级食物的光环，全面平替餐饮后厨廉价的欧芹碎。

# 菜单溢价法则：从家常菜品到招牌菜的华丽转身。

常规菜品 → 蒜香杏鲍菇

家常基础调味，同质化严重，利润空间有限。



溢价招牌 → 羽衣甘蓝蒜香杏鲍菇

融入超级食物属性，重塑健康高端形象，支撑更高客单价。

## 烹饪秘籍 (Chef's Secret)

杏鲍菇需先中小火无油干煸出水，再加入羽衣甘蓝粉等调料翻炒。  
如此方能完美吸附天然翠绿与草本清香，避免水汽冲淡风味。

# 核心竞品分析：为何羽衣甘蓝粉是B端绿色的最优解？

评价维度	羽衣甘蓝粉 (推荐)	抹茶粉	海苔粉	欧芹碎
风味兼容度	极高 (复合咸鲜)	低 (偏甜点/饮品)	中 (仅限海鲜)	中 (风味极弱)
消费者认知	排毒超级食物	提神休闲零食	常规基础鲜味	廉价普通点缀
咸味应用广度	极佳 (肉类/炒菜)	局限	局限	一般

**决策洞察：**羽衣甘蓝粉在咸鲜配方的兼容度与高端健康光环上，具备压倒性商业优势。

# 赋能商业成功的核心采购引擎。



## 降本增效

常温高浓缩极简储运。  
彻底告别生鲜极短保质期带来的损耗，免除保冰袋与冷链物流的持续性高昂成本。



## 清洁标签

顺应裸食与无添加消费趋势。零人工合成色素，依靠纯粹物理冷压工艺，重塑产品的纯净成分表。



## 溢价空间

健康概念赋能。  
一键将常规调味SKU拉升至「超级食物」梯队，迎合高净值人群，解锁更高终端零售利润。

# 赋能您的下一款现象级爆品。



联系我们  
大客户采购总监：林寻  
专线：400-888-0000

绿意重塑·寻味自然