



南洋植萃手札：纯天然香茅粉应用与采购指南

南洋植萃手札：纯天然香茅粉应用与采购指南

赋能现代食品工业与连锁餐饮的自然风味引擎

[100% PURE INGREDIENT]

[CLEAN LABEL]

[B2B EXCLUSIVE]

源自禾本科的纯正精髓 (The Botanical Heritage)

拒绝化工合成的扁平气味，保留天然香茅属
(*Cymbopogon*) 特有的立体“草本气息”。



天然柠檬香气：富含醇厚天然精油成分，带有不可替代的清爽柠檬香与温和泥土气息，还原最本真的南洋风味。

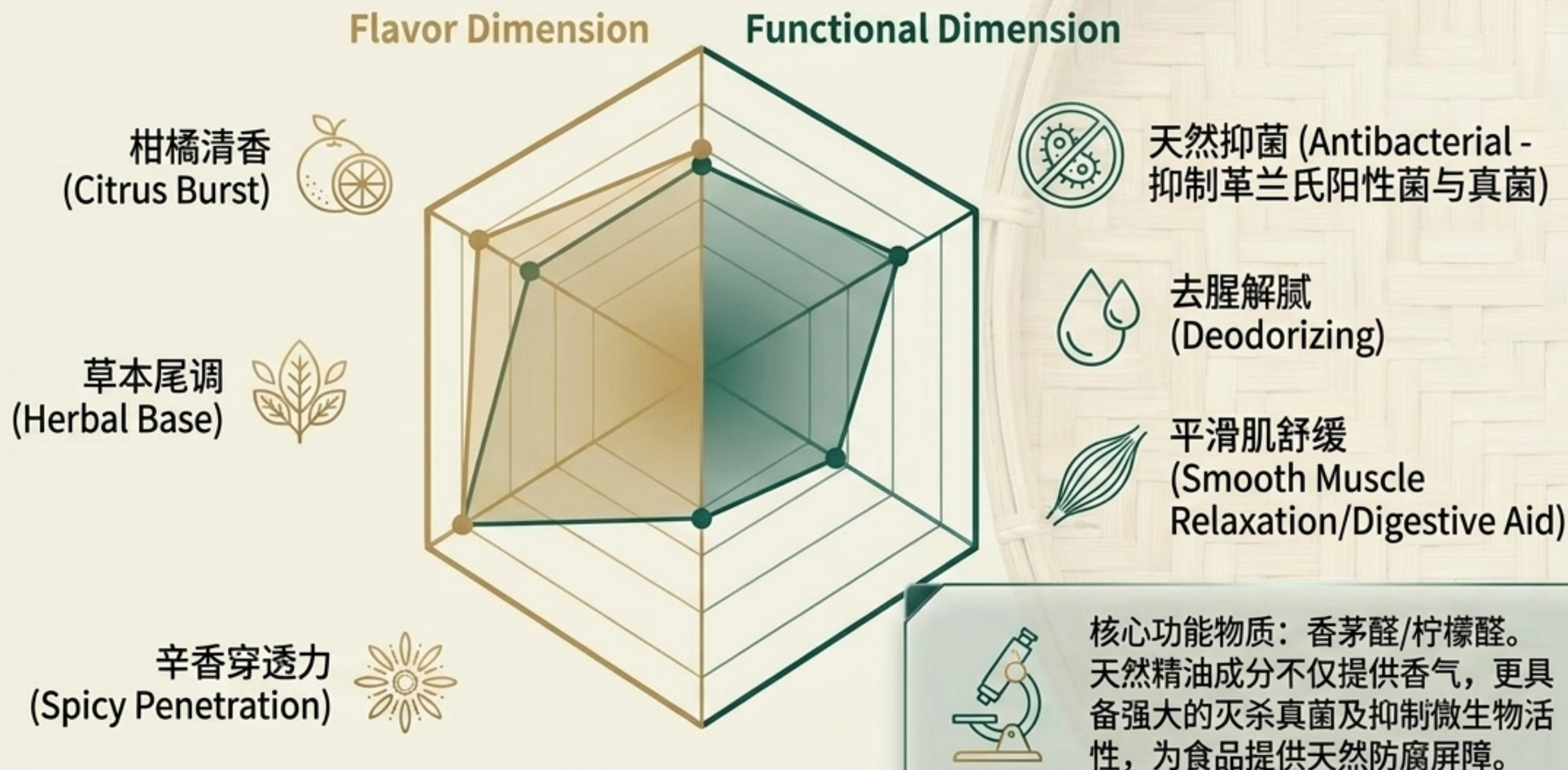


拒绝化工合成：传承自拥有半世纪历史的天然提炼智慧（历史顶峰期曾供全球75%需求），从极耐旱、无需农药的天然植株中物理脱水研磨，保留纯正自然力。



清洁标签 (Clean Label)：无化学添加剂，完美迎合当下消费者对纯天然、无重金属残留食品的追求。

双效风味引擎：感官与理化特征分析



工业级肉品赋能：去腥增香的天然方案

原肉痛点：规模化肉类加工中的异味、腥味重；
传统去腥料易抢味、化学香精口感假。

天然渗透与去腥锁鲜：
微米级粉末迅速溶解
渗透肉理。

成效：唤醒肉质鲜香，延长货架期，提升终端产品溢价。

应用培陈



【烤肉/腌料】：
牛肉、羊肉、排骨
(替代传统厚重香料，赋予南洋清爽感)

【水产加工】：
鳝鱼、海虾 (利用柠檬香气完美中和土腥与海腥味)

【禽肉调理】：
鸡肉 (经典搭配，去腻增香)

连锁餐饮风味图谱：多场景标准化应用



采购决策矩阵：为何天然粉末是最终选择？

	我们的天然香茅粉	化工香精	新鲜香茅叶
风味真实度	 极高（完整保留植物复杂尾调与微涩草香）	 低（气味单一扁平，缺乏层次）	 高（但极易随产季和降雨量波动）
操作与储运成本	 极低（免清洗切配，常温长效存储，随取随用）	 低（液态易挥发）	 极高（需冷链，极易腐坏萎缩，切配耗时）
理化附加值	 强（自带香茅醛天然抑菌与抗真菌作用）	 无	 弱（受限于释放效率）

B2B采购核心价值：从食材到资产的转化



极致的出成率 与成本控制

摆脱鲜叶高昂的损耗率与冷链物流成本。微量添加即可达到显著增香去腥效果，大幅摊薄单份产品BOM成本。



供应链100% 稳定性

无惧雨季与气候导致的产量波动。标准化粉末确保您的每一批次产品风味绝对一致。



终端溢价推手

全天然纯植物提取的清洁标签，迎合健康消费趋势，助您轻松打入高端餐饮与精品商超渠道。

标准化的南洋植萃，工业化的风味革命。

[联系您的专属植萃顾问获取样品]