



纯粹之境，自然之味

有机草莓粉香料 —— 餐饮与食品工业的创新风味引擎

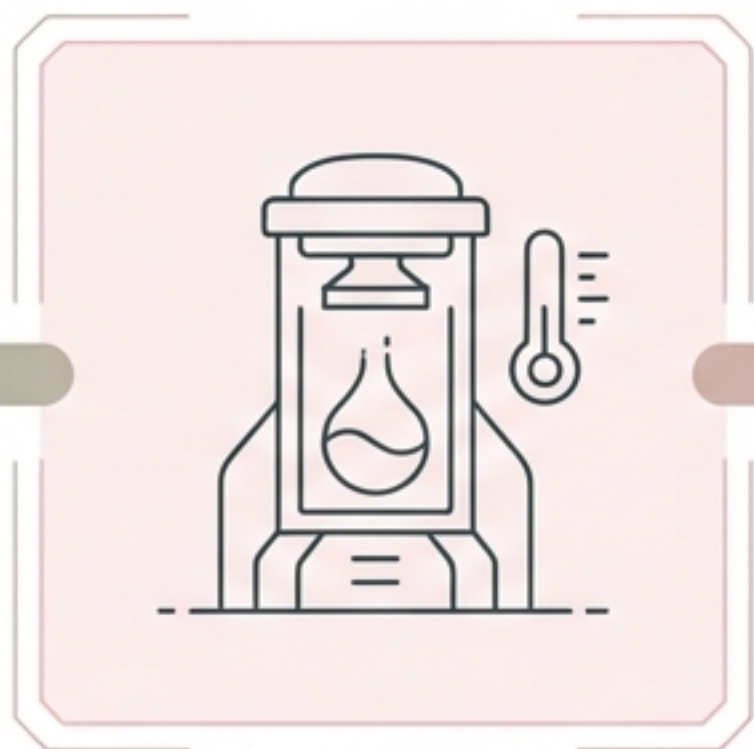
清新水果风格 | 100%有机天然 | 极品工业级原料

拒绝妥协：从有机原野到超微晶粉的精密重塑



Step 1: 卫星农场有机培植

采用成熟的卫星农场协同模式，零农药残留。只在果实糖度达到巅峰（Brix > 12）时手工采摘，剔除病叶烂果。



Step 2: 低温锁鲜提取

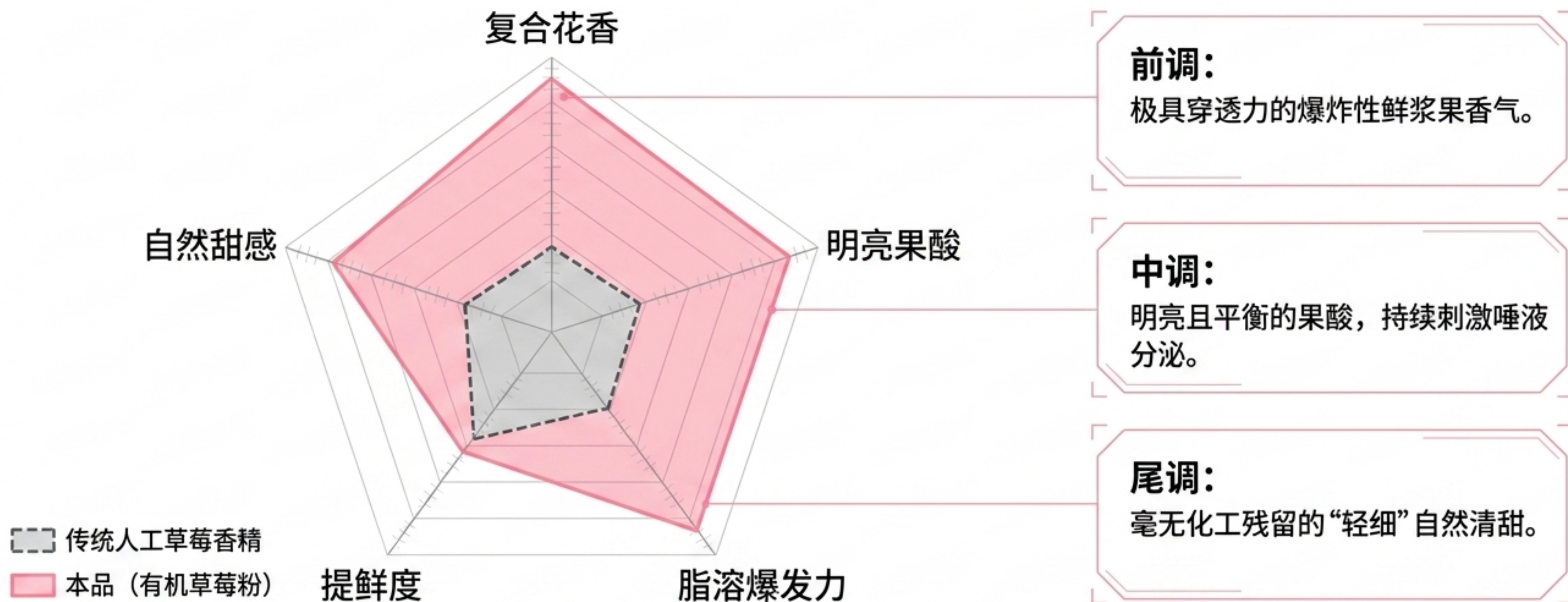
摒弃传统热加工与太阳直晒。采用真空低温萃取技术，彻底杜绝花青素与维生素C氧化，确保粉末不发暗、风味不涩呛。



Step 3: 破壁超微研磨

针对传统果冻粉/蛋白粉“很难溶解、好多多渣子”的行业痛点，实施破壁级超微研磨，实现100%极速水溶。

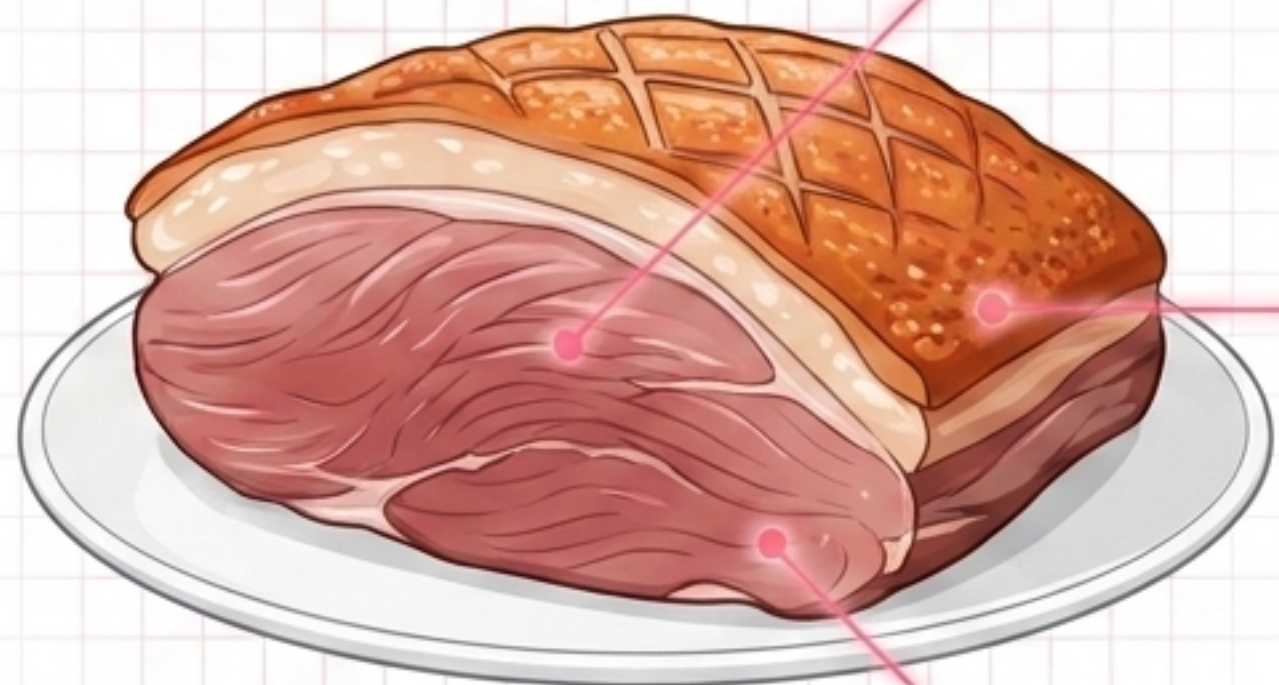
重塑感官边界：多维风味解析图谱



主厨研发笔记

极佳的脂溶协同性——与油脂类食材（如肉类）结合加热时，能成倍激发并释放深层香气，吸收率与风味表现远超单独使用。

跨界颠覆：肉类工业的风味与视觉引擎



深入肌理：软化与去腥

天然果酸完美替代传统料酒，温和分解肉质纤维，同时中和禽肉/腥膻味。

表皮重构：脆皮挂糖与天然显色

烘烤时参与美拉德反应，无需人工亚硝酸盐，即可为烤肉表皮赋予诱人的天然粉红色泽与焦糖脆感。

爆款研发：新一代融合肉制品

完美适配“草莓黑椒风味香肠”或“浆果风味鸭胸料理”，精准击中Z世代与女性消费群体的尝鲜痛点。

全维赋能：高阶餐饮创新调味矩阵

冷烹 (Cold)

热烹 (Hot)

液态应用
(Liquid)

高级油醋汁



以柔和果酸替代工业白醋，打造清新沙拉酱汁。

特调酱汁与热饮



完美融入西式浓汤，更是冬季“热红酒”的绝佳天然增香与着色剂。

固态应用
(Solid)

极品摆盘撒粉



细腻无渣的粉质，高级餐厅甜品/冷菜的视觉点睛之笔（替代传统红椒粉）。

复合干碟与烘焙



混入特制干碟或肉类涂抹料，创造出奇妙的“甜辣”复合味型。

降维打击：从概念到实战的压倒性优势

	本品 (极品有机草莓粉)	传统人工草莓香精	普通商用冻干粉
风味真实度	●	◐ (化工味)	◐ (风味流失)
溶解度与纯净感	● (极细无渣)	●	○ (难溶解/残渣多)
抗氧化与护色	● (抗氧化工艺)	●	○ (易发暗发褐)
清洁标签	● (100%有机)	○	◐

100%清洁标签不仅是安全承诺，更是终端产品实现30%以上溢价的核心支点。

商业共赢：构建稳如磐石的供应链ROI

ROI



产能重器

依托大规模卫星农场直供模式，日产最高可达3000斤当量，彻底平抑季节性价格波动，保障连锁集团全年不断供。



降本增效

极高浓缩比与100%利用率（无残渣损耗），单次批次添加量远低于新鲜水果或劣质果粉，单次应用成本更优。



营销核武

赋能客户在包装上合法印制“100%有机”、“零人工色素”、“真实果汁添加”等高净值声明，精准收割健康消费红利。

联系获取企业级打样测试包