

[Company Logo]

泥土中的红宝石： 专业级甜菜粉

面向食品工业与高端餐饮的
天然风味与色彩解决方案

纯粹源于自然 | 赋能清洁标签 | 提升终端溢价



从田园原材到专业香料的微米级进化

1

历史与溯源 (1747 & Origin)



自1747年德国化学家发掘其高糖分以来，甜菜根不仅是天然糖源，更是植物界色彩巅峰。严选充足光照与富磷钾肥培育的红甜菜，色泽呈现极致深紫红。

2

微米级锁鲜 (Micro-Milling)



低温破壁研磨工艺，完美告别鲜果易腐败、难储存的痛点。

3

专业双重属性 (Dual Function)



天然色素王牌：无可替代的深邃宝石红。



营养增效剂：完美保留近1000种植物化素、钾元素与膳食纤维，零胆固醇。

风味基因解码：多层次的感官与协同体验

【甘甜回味】

天然植物多糖，温和不腻，可替代部分工业糖分。

【复配协同】

属温凉性食材。与生姜、姜黄、黑胡椒复配平衡寒性。（注：搭配黑胡椒可提升姜黄素等抗氧化物吸收率达200倍，增强抗炎护色效果）。

【营养加成】

补充维生素C、B6、B12及降血压的钾元素。

【大地底味 (Earthy)】

独有质朴的“土腥气”，在炖煮烹饪中能转化为深沉醇厚的底味。

【色泽赋彩】

极高浓度的天然花青素显色。



肉企破局之道：赋予肉制品“灵魂色泽”与醇厚底味



传统痛点

- × 暗沉褪色
- × 合成色素警告
- × 亚硝酸盐滥用

专业级焕新方案



1. 炖煮去腥提鲜

甜菜的大地风味能有效包裹并中和红肉腥膻。结合酱油、洋葱与传统香辛料，成就冬季滋补炖肉浓郁黑红的酱汁。

2. 高温烤制护色

在香肠、火腿、烤肉酱中提供迷人玫瑰红底色。完美替代红曲红与亚硝酸盐，配合起司或坚果碎打造高端视觉。



3. 质地锁水

特有纤维素结构，助力肉饼/肉馅加工时保持鲜嫩多汁。

后厨灵感引擎：一勺粉，标准化每一道菜品



凉拌红油酱汁

痛点：生鲜甜菜切丝易出水失去脆感、染色难清理。

方案：将甜菜粉溶于热油激发出香气，调入香醋、生抽、芝麻油、黑胡椒，即刻成就色泽艳丽、不脱水的高颜值凉菜酱汁。



生机饮品与靓汤

痛点：绿叶菜果汁色泽暗沉、偏寒性。

方案：作为“果蔬汁三宝”之首，掩盖暗沉。搭配微量辛香料（胡椒/姜粉）中和寒性，微量元素直接拉满。



主食赋色升级

痛点：传统碳水主食缺乏健康卖点与视觉吸引力。

方案：混入面点或搭配豆干丁、松子制作炒饭。极低热量，让主食瞬间升级为“高颜值田园健康料理”。

品类横评：为什么“清洁标签”首选纯天然甜菜粉？

维度	甜菜粉 (Beetroot)	辣椒红 / 红曲红	合成食用红
色彩表现	深邃宝石红，自然渐变，高级感强	色彩单一，易有违和感	极其鲜艳，工业感极重
风味附加	独特大地甘甜底味，中和腥膻	辛辣或微苦发酵味	无味或带化学涩味
健康增益	含钾元素/维C/千种直化素，助代谢	极低或无	绝对零度 (增加身体负担)
标签属性	纯天然食材，清洁标签 (Clean Label)	常见食品添加剂	敏感人群劝退

供应链升级：不可拒绝的核心商业价值



1. 极简后厨，高效出品

告别生鲜甜菜难储存、易染脏案板的繁琐。粉剂形态即取即用，完美标准化菜品色泽与风味。



2. 顺应“清洁标签”，提升溢价

用“天然成分”替代“化学色素”。配料表更干净，直击中产阶级健康痛点，支撑终端产品高定价。



3. 隐形味觉引擎

巧妙的“土味”与“清甜”，与传统辛香料组成促吸收、抗氧化的黄金搭档，丰富食品整体层次。



4. 全链路成本可控

极高的显色浓度，微量添加即可见效。性能稳定，有效延长食品货架期的视觉吸引力。

让自然之色，成就您的招牌之作。

专业甜菜粉大宗采购 | 餐饮定制配方 | 样品申领通道现已开启

[QR Code
订购二维码]

[Company Name / 品牌名称]

[Contact Information / 联系电话与邮箱]

自然食材，饱含健康。诚邀品鉴。