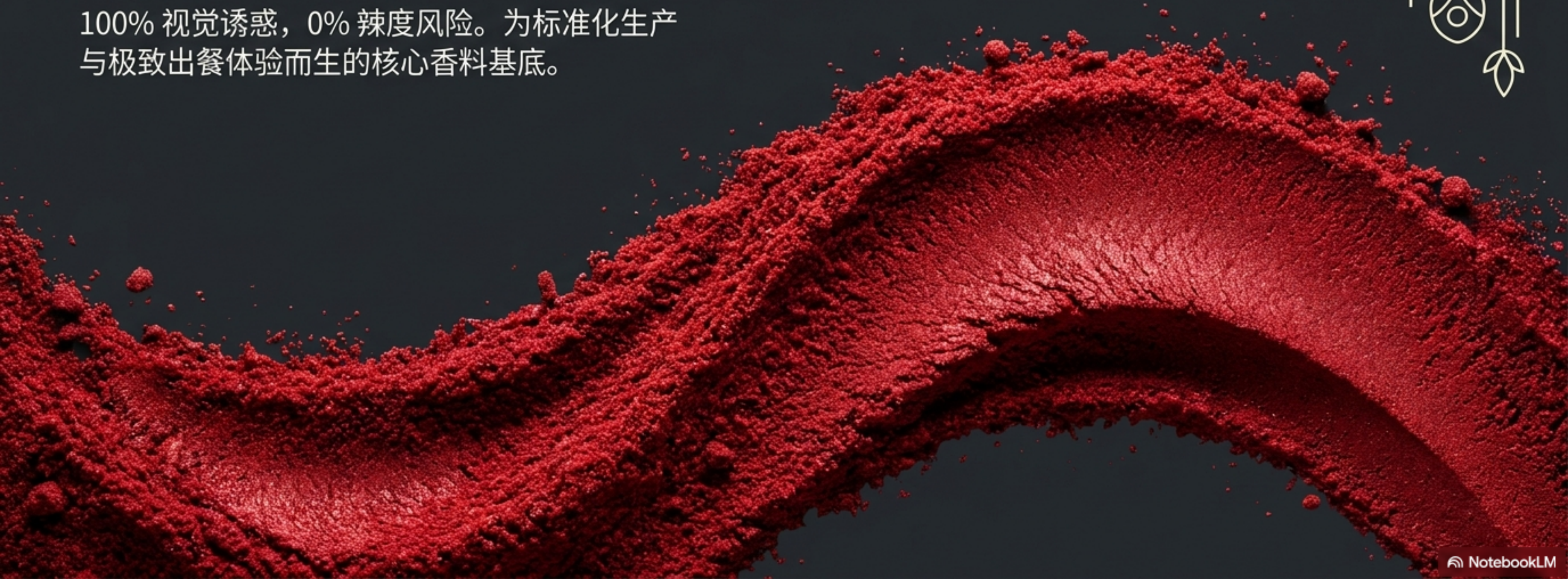


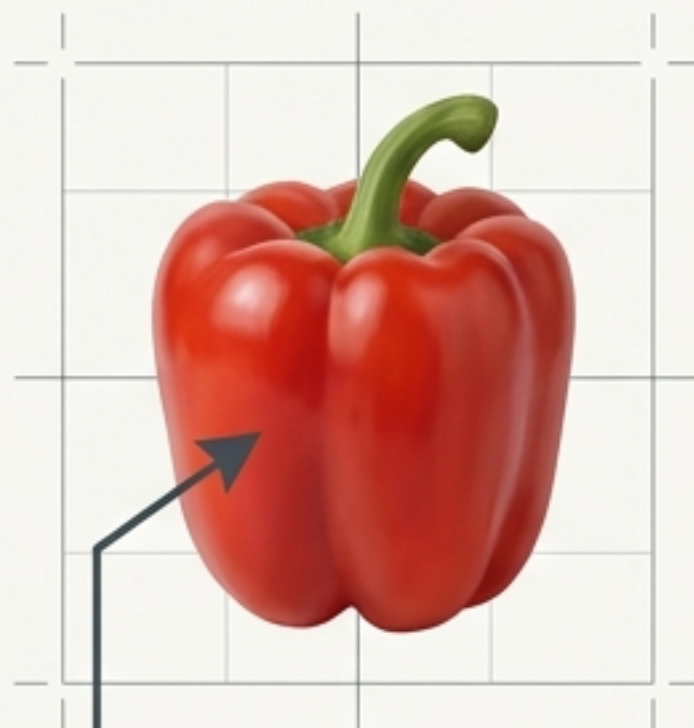
# 绯红之金：匈牙利红甜椒粉

现代食品加工与高端餐饮的纯粹风味及天然着色方案

100% 视觉诱惑，0% 辣度风险。为标准化生产与极致出餐体验而生的核心香料基底。



# 破除认知误区： 只取其色，不取其辣的专有培植种



**普通红甜椒**  
水分高，风味淡薄，无法制成高浓度香料。



## 匈牙利长型红甜椒

**专属选育：**专为提取色素与自然甜感而生的高效作物。

## 匈牙利长型红甜椒

**专属选育：**专为提取色素与自然甜感而生的高效作物。  
**核心机制：**完美剥离辣椒素，保留高浓度脂溶性红色素。

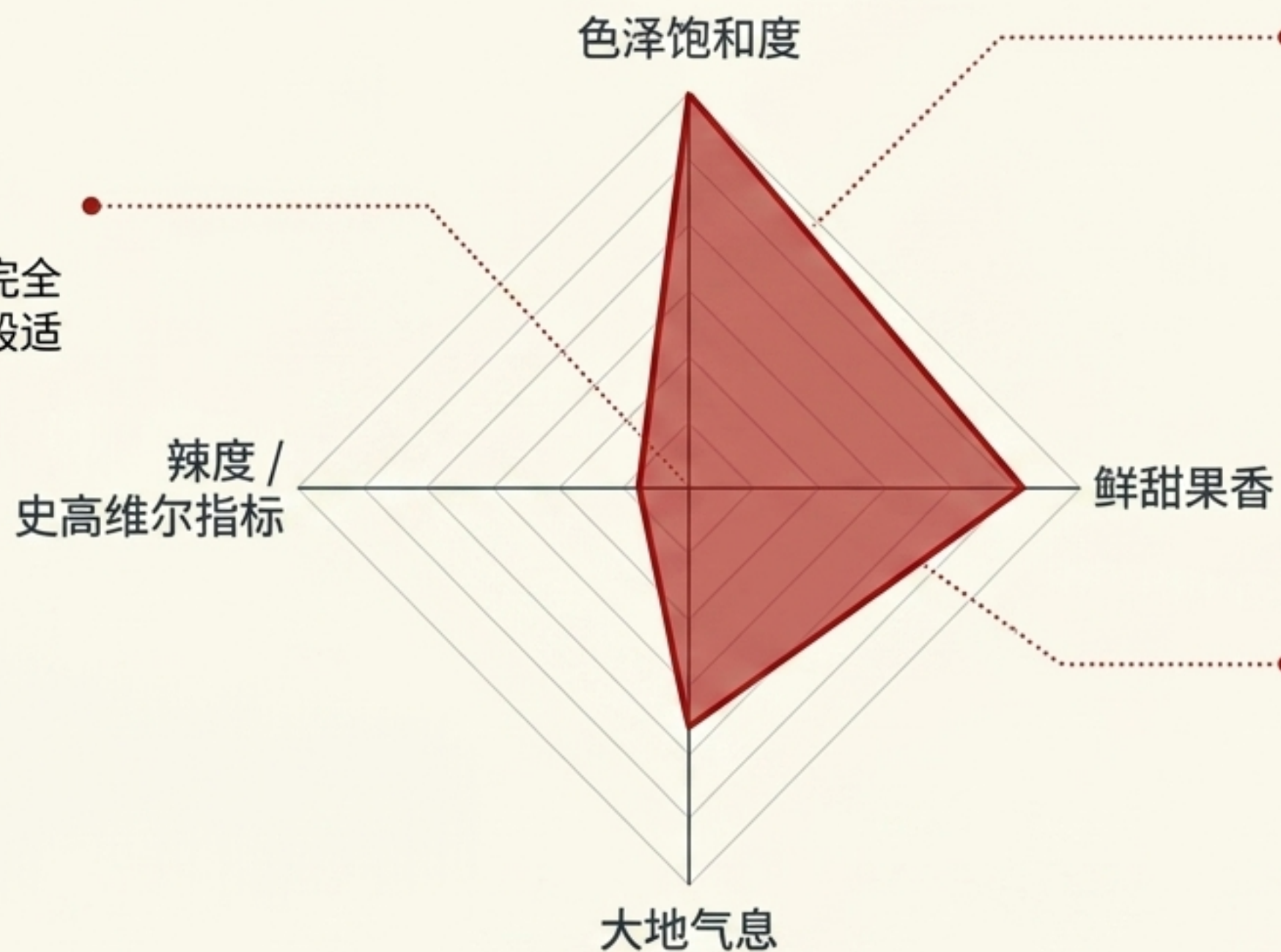


**辣椒**  
含有大量辣椒素 (Capsaicin)，受众群体受限。

# 风味解构：专为大众市场打造的感官坐标

## 辣度 (0%)

彻底消除受众门槛，完全不会辣，实现全年龄段适口性。



## 色泽 (100%)

赋予料理色香味俱全的视觉食欲，让菜品呈现诱人的鲜红色泽。

## 香气 (85%)

纯粹的甜椒香气，烘托主食材而不喧宾夺主。

核心洞察：完美的万用底味——提供深邃的风味厚度与视觉吸引力，却不改变菜肴原本的辣度结构。

# 肉类制品工业应用：美拉德反应的视觉催化剂



## 原肉腌制

融入油脂与风味基底。  
脂溶性色素迅速渗透肌理，  
大幅去腥增香。



## 烤制与熟成

协同美拉德反应（Maillard Reaction）。  
形成焦糖化的高级深红色泽，  
无需担心香料糊化带来的苦涩味。



## 终端成品

烤肉、香肠切面呈现均匀的暖红色调，  
直击消费者视觉饥饿感。

# 餐饮与央厨场景：跨品类菜单的万能调味引擎



## 酱汁与炖煮 (Liquid Applications)

- **红酒炖牛肉 (Beef Bourguignon)**：取代部分番茄糊，赋予汤汁深邃红润的光泽与甜椒底香，且不增加多余酸度。
- **复合酱汁调配**：无缝融入各类沙拉酱、烤肉酱基底，提升酱汁色泽饱和度。



## 主食与干撒料 (Dry Applications)

- **饭类天然染色 (Paella/Rice)**：煮饭或炒饭时撒入拌匀，米粒迅速呈现诱人金红色，视觉价值倍增。
- **出餐装盘点缀 (Dusting/Plating)**：撒于浓汤或白肉表面，瞬间打破视觉平庸。

# 竞品诊断矩阵： 为何匈牙利红甜椒粉是 B2B 最优解？

Crimson Alchemy

指标	匈牙利红甜椒粉	西班牙烟熏红椒粉	常规辣椒粉	人工红色素
辣度干扰	零风险 ✓	零风险	高 (破坏菜品受众) ✗	零风险
风味侵略性	清甜百搭 ✓	浓烈烟熏味 (容易掩盖主食材) ⚠	刺鼻辛辣	无风味 (单纯化学色)
标签清洁度	100% 天然 ✓	100% 天然	100% 天然	含有E代号 (人工合成, 引流失) ✗
应用广度	极高 (万用) ✓	局限 (仅限特定风味)	局限 (仅限辣菜)	极高

注：西班牙产区(La Chinata等)以强烈的木柴烟熏味著称，风味极具侵略性，不合作全品类万用粉。

# B端采购核心卖点：商业回报与运营稳定性



## 极高容错率

**痛点解决：**产线工人和厨师即使稍微多加一些也不会太违和。

**商业价值：**0%辣度保证了极低的报废率，极大降低标准化量产的品控风险。



## 天然视觉营销

**痛点解决：**替代人工色素，满足现代消费者对清洁标签的需求。

**商业价值：**真正实现色香味俱全的天然着色，利用视觉饥饿感直接拉动终端转化率。



## 精简供应链

**痛点解决：**避免采购大量单一用途的香料。

**商业价值：**一粉多用（中式腌肉、西式浓汤、干撒点缀），作为跨文化菜单的百搭基底，有效降低库存复杂度与成本。