

致食品工业与餐饮研发的自然提案



天然香料的乡野提案： 红萝卜粉的商业赋能与风味重塑



重新定义农作物：从田间根茎到草本香料之王的淬炼

Stage 1
原材溯源



甄选高甜度、深色系原生态红萝卜。富含天然β-胡萝卜素、维生素A与强效抗氧化剂，自带泥土孕育的原始甘甜多汁。

Stage 2
古法与现代淬炼



10斤鲜果仅得1斤浓缩粉。低温烘焙锁住风味物质，微米级破壁研磨，彻底释放植物本真精华。

Stage 3
工业定位



绝非普通脱水蔬菜。这是一款集“天然脂溶着色、温和提鲜增甜、营养强化”于一体的新型复合功能香料。

多维风味解构：温和不刺鼻的“味觉桥梁”

自然甘甜（极高）

释放醇厚的植物多糖甜味，可完美替代部分白糖，使尾韵更立体。

香气侵略性（极低）

不同于大蒜或辣椒的刺鼻，它毫无侵略性，能托起并融合咖喱、十三香等复杂底味。

脂溶赋色度（极高）

遇油脂即刻激发诱人的金红/胭脂色泽，纯天然的视觉诱惑。

提鲜度（高）

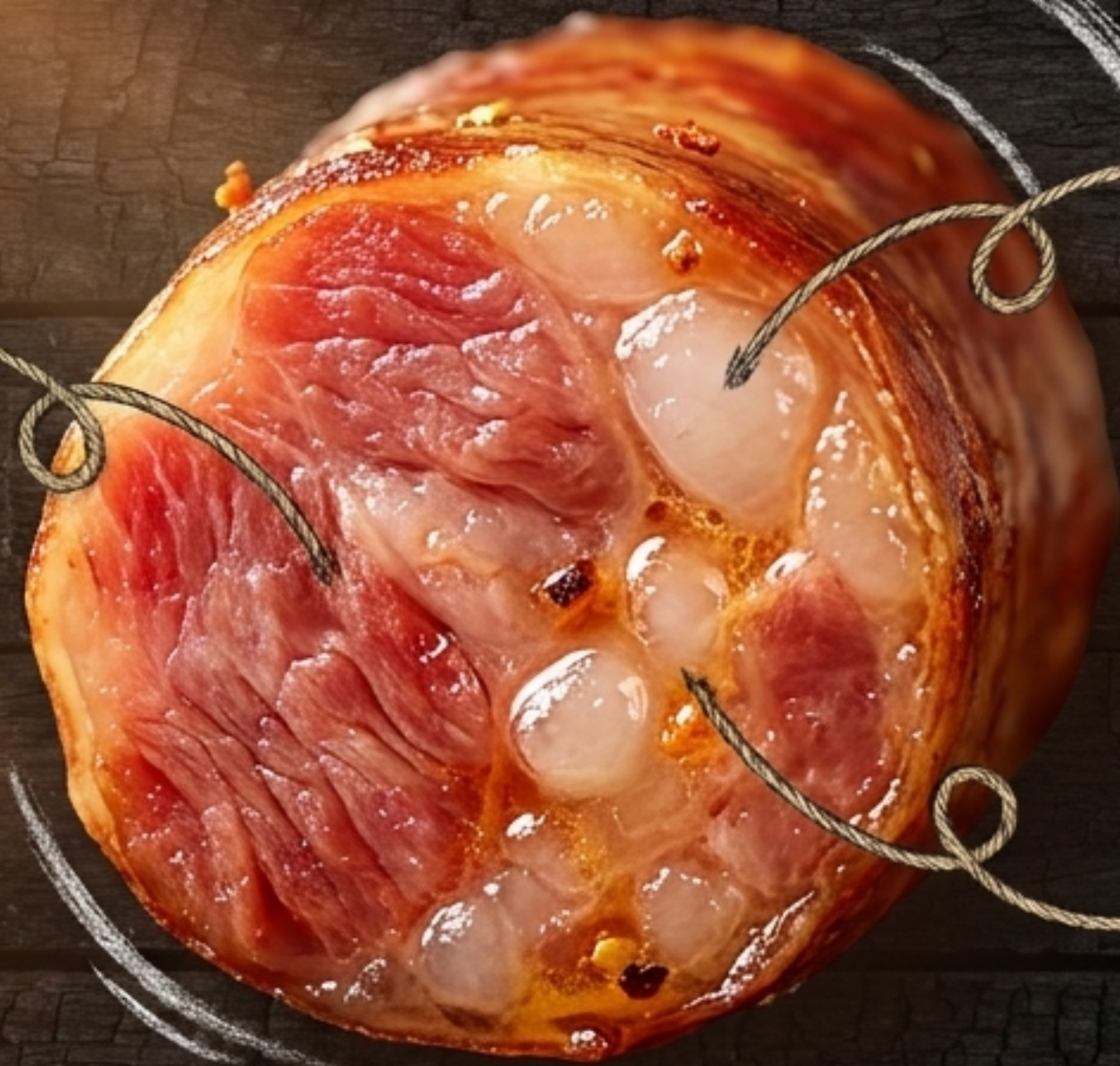
沉淀出深邃的蔬果鲜味，提升整体风味厚度。

去腥解腻（高）

植物清香有效中和动物脂肪的油膩感与土腥味。

肉类工业的秘密武器：重塑肌理与天然保色

赋色：天然肉色还原剂。
高脂溶性完美结合肉类油脂，呈现自然诱人的“胭脂红”，是从源头替代化学护色剂与合成色素的最佳方案。



调味：平衡脂腻感。

天然多糖甜味与植物清香渗入脂肪层，中和肥肉的油腻，让纯粹的肉香更加深邃浓郁。

质地：植物纤维保水锁汁。

微米级粉末在绞肉与滚揉过程中，强效吸收并锁住游离水分，大幅提升肉制品的弹脆度与爆汁感。



连锁餐饮研发的万能公式：冷烹亮色，热灶增厚



冷菜与腌渍 - 胭脂提色

凉拌与泡菜的“天然调色盘”。瞬间提亮汤汁呈现诱人胭脂红，清甜爽脆且彻底消除泥土生味，菜品颜值与溢价双重翻倍。



热灶与熬酱 - 底味增厚

复合酱料的“最强僚机”。在熬制日式咖喱、红油或高汤时，如同“肉松”融入汤底般增加浓稠度与蔬果鲜甜，温和替代味精，让酱汁风味浑厚不寡淡。

掌柜对账本：香料界的无死角全能王

香料品类	脂溶赋色力	提鲜增甜度	气味无侵略性	清洁标签符合度
红萝卜粉	✓ 极佳 (胭脂红)	✓ 极佳 (醇厚)	✓ 完美融合	✓ 100%纯天然
洋葱粉	✗ 极弱	✓ 良好	✗ 易留口气/刺鼻	✓ 天然
烟熏红辣椒粉	✓ 极佳 (红艳)	✗ 极弱	✗ 带烟熏/微辣	✓ 天然
合成色素/味精	✓ 极佳	✓ 极佳	✓ 无侵略性	✗ 化学添加

采购商的算盘：为何立刻引入生产线？

溢价利器

清洁标签 (Clean Label)

迎合“无添加”消费狂潮。用纯粹的天然草本粉末替代敏感化学品，助力终端产品合法提价，重塑品牌信任。

极简品控


稳定仓储 (High Stability)

极低含水率带来超长保质期。彻底告别生鲜采购的季节性价格暴涨、冷链高昂成本与烂果损耗风险。

无缝平替

即插即用 (Plug & Play)

极易溶解于水与油脂。无需斥资改造现有生产线或打乱工艺流程，直接加入拌料/滚揉/熬煮环节即可生效。



大音希声，大味必淡。
最顶级的香料，
源自泥土的慷慨馈赠。

诚邀食品加工企业与连锁餐饮研发中心，
开启原力风味免费打样与试机。

专属供应联络：大客户直营部

全国打样专线：400-888-8888

邮箱：contact@rougecarrot.com

【源头直供】