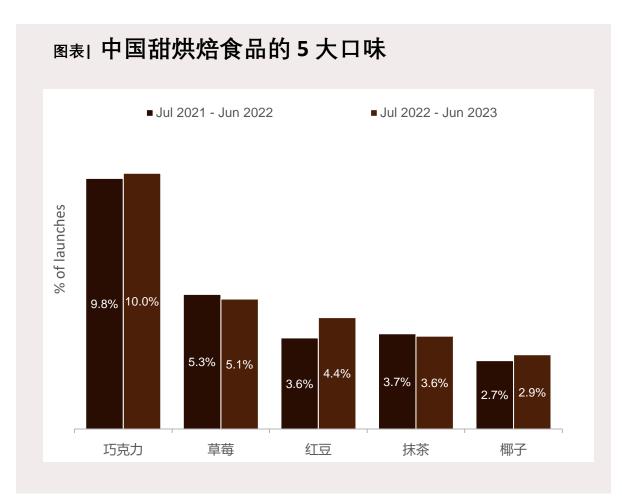


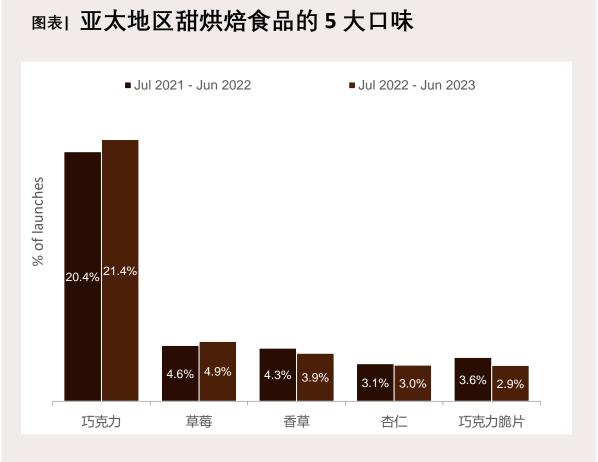


### 巧克力是甜味烘焙食品中热度最高的口味

• 除了排名前 5 的口味外,奥利奥、可可、咖啡、水果和蓝莓口味在 2022 年 7 月至 2023 年 6 月期间在中国越来越受欢迎。



• 除了排名前 5 的口味外, 2022 年 7 月至 2023 年 6 月亚太地区增长的其他口味还有白巧克力、奥利奥、可可、腰果和抹茶。



数据来源:Innova Database - 中国甜点烘焙趋势 2023年12月



# 比利时巧克力是高品质巧克力的代名词

DQ 比利时黑巧暴风雪**限时回归!** 真实添加55%**比利时原产黑巧** 



**肯德基**丝滑生巧风味冰淇淋**丝滑返场**!

甄选比利时巧克力

醇正丝滑 就是这般【巧】



星巴克 2025 年新品系列以

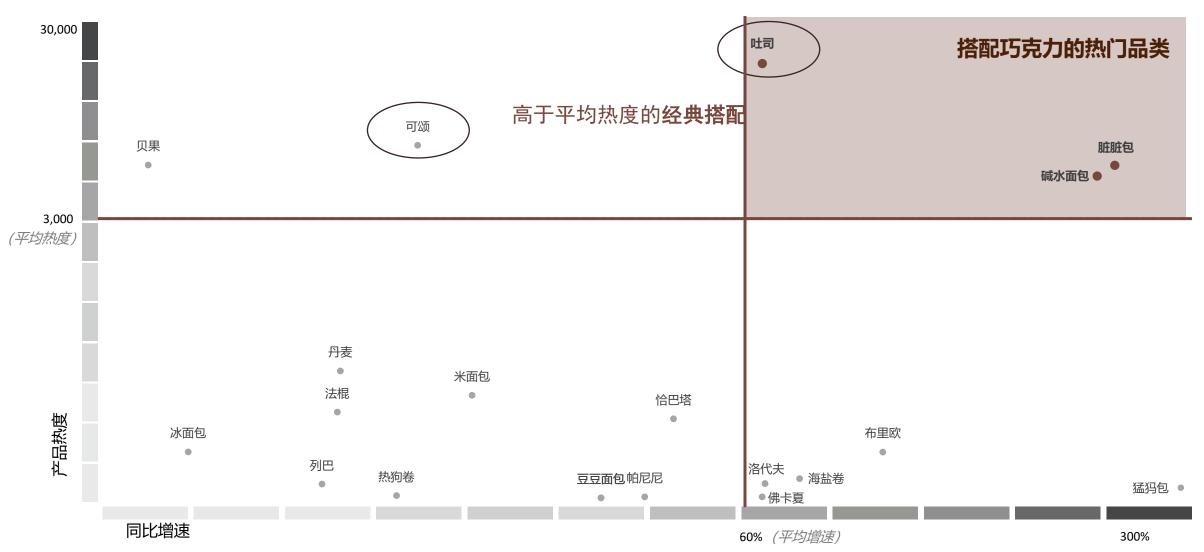
"比利时黑巧"为主题推出系列饮品。

上市首日,57%比利时黑巧拿铁成为单日销量冠军。





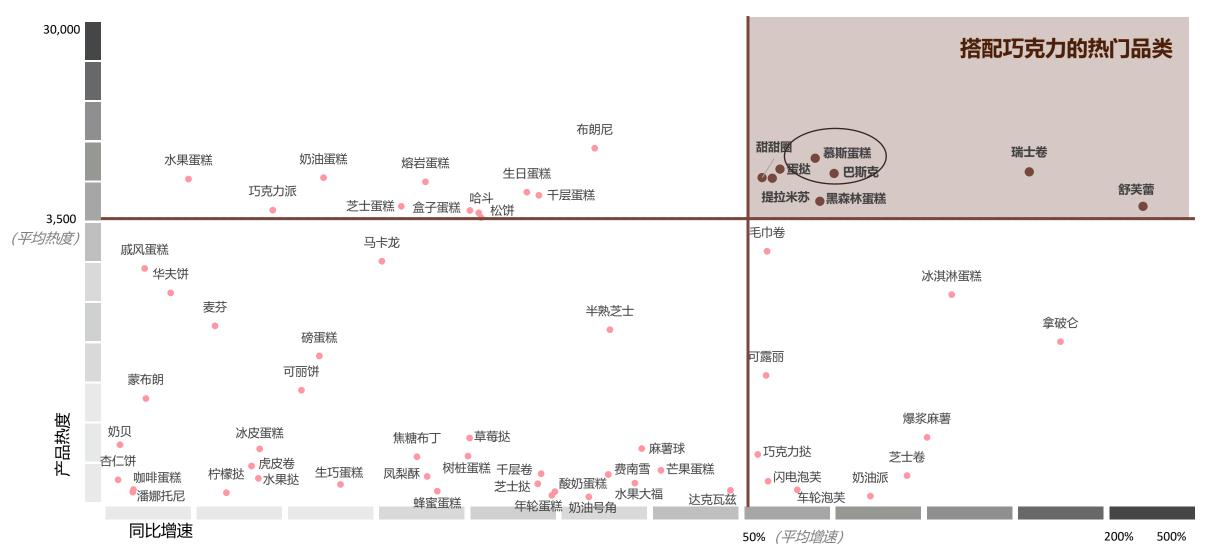
## 巧克力 X 面包 | 巧克力在面包品类中的应用



4-数据范围: 小红书,抖音,微博; 2024/10-2024/12 备注: 仅展示同比增速>0%且声量>100的产品类型



## 巧克力 X 甜点 | 巧克力在甜点品类中的应用









拆封一份黑巧盲盒 接收藏在「雪」里的果味信号~ 味觉冒险,即刻触发!

浓郁醇厚的比利时黑巧为蛋糕筑起丝滑围边

咬下瞬间

是甜鲜脆爽 还是 味觉挑战?

藏进「雪」里的泡芙 给你答案

应用焙乐道原料:

贝可拉可可溯源纽扣型黑巧克力CT C501

焙乐道泡芙预拌粉

焙乐道臻选苹果/蓝莓/草莓水果果酱

**克重**: 280 g

**参考成本**: 30 元





# 比利时巧克力坚果挞

技売簌簌脆 裹着甜咸焦香坚果粒 纯正贝可拉黑巧慕斯 丝滑入口即化 淋面更衬巧克力浓醇本味 每一口都是焦糖甜润与黑巧馥郁的交融 直击味蕾

纯正比利时黑巧慕斯

#### 应用焙乐道原料

贝可拉可可溯源纽扣型黑巧克力CT C501 得利海盐焦糖风味酱

美特臻品混合大黄油 (清洁标签方案)

360中性镜面果胶



**克重**: 70 g

**参考成本**: 5元



# 薄荷巧克力慕斯



纯正比利时黑巧克力脆壳 浓郁醇正 内里搭配香甜白巧x清爽薄荷 味觉对垒在舌尖融合碰撞

柔润软心的巧克力蛋糕胚稳稳托底

让每一口甜蜜更完整

#### 应用焙乐道原料:

焙乐道柔润巧克力蛋糕预拌粉 贝可拉可可溯源纽扣型黑巧克力CT C501

贝可拉纽扣形白巧克力X516/G

360中性镜面果胶

克重: 55 g

参考成本:5元

比利时巧克力流心小方吐司

可可淋面轻盈定调

小方吐司胚 柔软拉丝 奶香浓郁

对半切开 比利时巧克力的丝滑搭配花生酱的醇香

温热流心如熔岩迸发

藏着绵密与爆浆的惊喜尽是巧克力的浓醇馈赠



#### 应用焙乐道原料:

司焙乐卡门50酸面团

贝可拉可可溯源纽扣型黑巧克力CT C501 美特臻品混合大黄油 (清洁标签方案) 焙乐道柔润+面包改良剂

克重: 140g

**参考成本**: 4.41元



好味推荐官

比利时巧克力奶油号角

螺旋酥壳轻脆开场 层层折叠包裹柔和黄油香气 纯正比利时巧克力奶油丝滑入馅 搭配轻盈芝士酱 纵享酥香好滋味~



比利时黑巧奶油

司焙乐卡门50酸面团

黄金酥皮

好味推荐官

克重: 90g 贝可拉可可溯源纽扣型黑巧克力CT C501 参考成本: 1.93元



# 焙乐道原料推荐 | 纯正比利时巧克力—贝可拉

# SELECTION 精系选列



BELGIAN TASTE CLASSICS 比利时最经典风味

Balance 平衡

#### LATEST INNOVATIONS

Taste, Sustainability, Health & Well-Being

#### 最新创意

风味, 可持续, 健康乐活







贝可拉精选黑巧克力 60% D600/J



贝可拉精选牛奶巧克力 41% ZA306/G



贝可拉精选巧克白力 28% X516/G











# 焙乐道原料推荐 | 纯正比利时巧克力——贝可拉



# GREAT TASTE DOING GOOD **可可溯源** — 持续发展的巧克力概念



















# 可可溯源 | 1.可可豆产地溯源

# 全球可可溯源社区

直接和可可产区农户合作

24, 073 农户







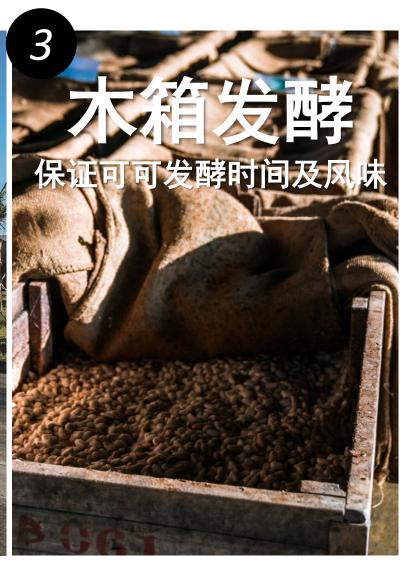
有身份的可可豆 | 每一颗豆子背后承载着独特的风味与故事



# 可可溯源 | 2.可可豆发酵工艺可控



在靠近我们农民社区的 收成后中心 控制发酵





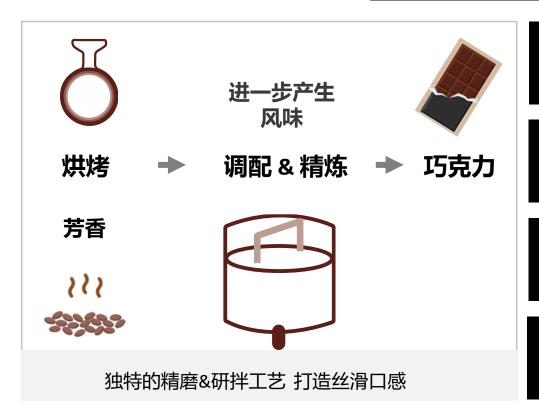
# 可可溯源 | 3.全球追溯好原料,不仅是可可豆





## 可可溯源 | 4. 比利时本土生产、工艺精研

#### BELART 贝可拉比利时产线工艺



研磨设备

将颗粒度减至 <30μm, 以避免颗粒化和沙质的口感

精炼

去除可可液块中的酸性成分(发酵过程中产生的) 和水分(来自奶粉等其他原料)

调温控制

让巧克力的光泽、熔点和附着力都更佳

可持续

比利时巧克力第一家碳中和工厂 | 100%可再生能源、可持续包装

只有**在比利时境内完成生产关键步骤**(尤其是精炼和成型)的巧克力

才能称为真正的「比利时巧克力」





# 可可溯源 | 5. 共享价值,为了更好的可可社区









**更高的收入** 优质巧克力换取收 入和奖金

2-5 个月的额外收入



更好的教育

新建学校 和教育工具



更健康

兴建新的妇产医院 和净水设备

