



「火辣辣」系列

鲜辣灵感 在地焕新

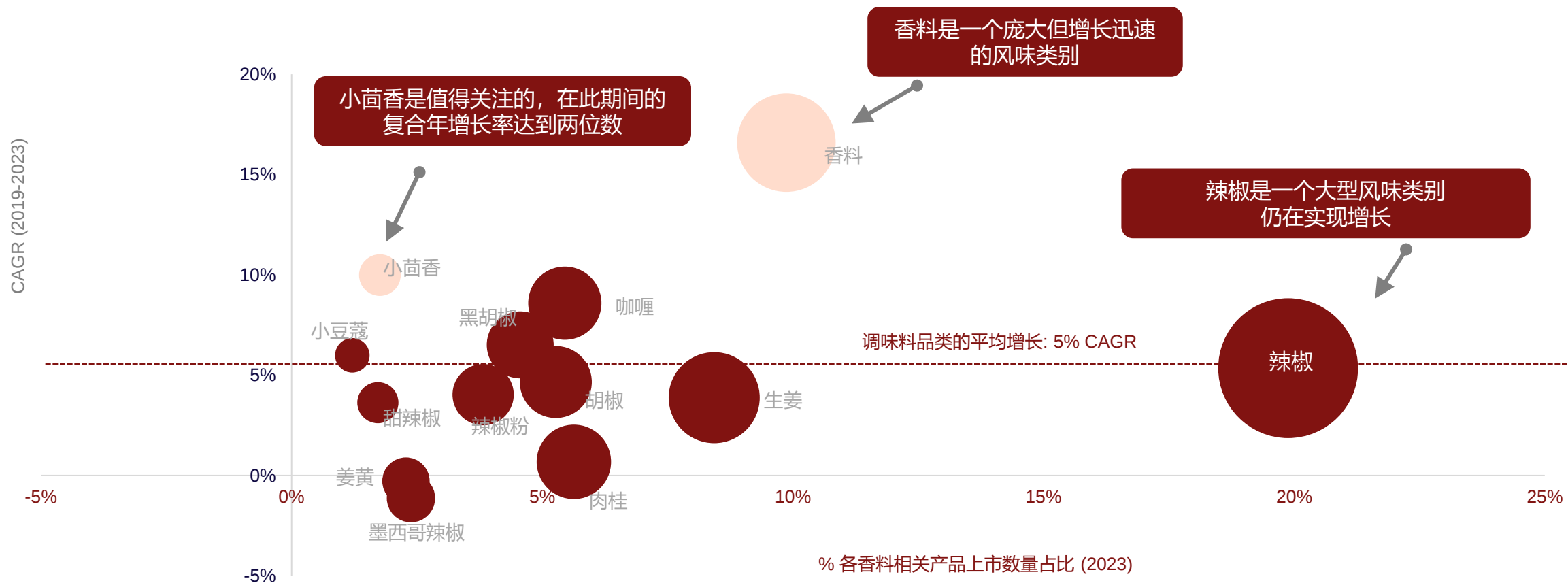
成品方案

焙乐道市场部



「辣」是全球调味料中占比最大、持续正增长的味型

常见调味料和种子香料类别概述 (2019-2023 年) (2023 年渗透率和 2019 年以来推出数量的复合年增长率)



Source: Innova Database (Innova数据库)

Note: 圆圈大小代表上市产品数量级





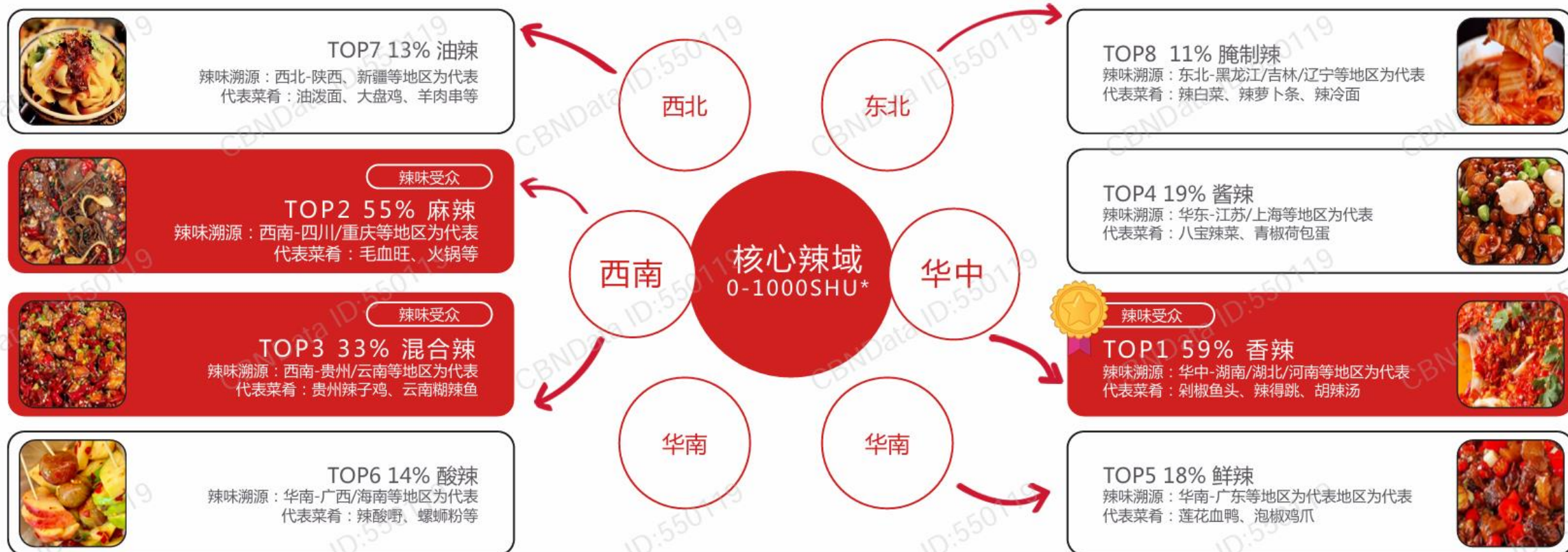
香辣、麻辣味型引领中国辣味潮流

2025年辣味休闲食品行业报告

CBNDATA
第一财经商业数据中心

中国辣味文化概览：中国辣味不止一种，华中、西南地区领衔辣味潮流，香辣最受欢迎，麻辣旗鼓相当

中国TOP8热门辣味受众占比





烘焙 + 「辣」——特色鲜明的地区灵感

西南地区的酣畅麻辣



湘赣地区的鲜爽香辣



「火辣辣」系列

烘焙 + 「辣」—— 西式餐饮的地域风味再创

酵香本味

面团基底风味

x

东方辣调

特色香料配比

x

在地鲜料

精选食材搭配

HOT & SPICY



「火辣辣」系列

7款成品 打破品类边界 包罗更多元应用

鲜辣灵感 在地焕新



麻辣小龙虾恰巴塔

金黄恰巴塔胚体 松软大气孔 蓬松湿润

藏在面团基底里的麦香、木质清香与奶香

品味地中海风情

湘味辣子 x 爽弹小龙虾 x 爆汁脆肠

麻辣鲜香 料肉多多

更特别添加膳食纤维来源——

发芽黑麦 + 甜糯玉米粒

爆料之上 不减健康

好味推荐官



推荐焙乐道原料：

欧坦得杜伦酸面团

焙乐道黑麦芽软谷酱

新鲜度强化面包改良剂

克重：170g

参考成本：3.7元



焙乐道
puratos
Food Innovation for Good

藤椒香肠软法芝士条

面包体松软大气孔蓬松湿润

藏在面团基底里的麦香、木质清香与奶香

搭配小米、燕麦、亚麻籽、葵花籽

4种软谷物入胚 好味更多纤

鲜爽藤椒酱 x 爆汁脆肠粒 x 咸香芝士

轻咸辛香 鲜入肌理

好味推荐官



推荐焙乐道原料：

欧坦得杜伦酸面团

焙乐道黄金软谷酱

柔润+面包改良剂

克重：120g

参考成本：2.8元

樟树擂椒皮蛋佛卡夏

酥脆外皮 柔软内心 弹性十足

藏在面团基底里的麦香、木质清香与奶香

品味地中海风情

虎皮烧椒 x 咸香皮蛋 x 拉丝芝士

更特别添加膳食纤维来源——进口发芽黑麦

甘甜入胚 粒粒可见

好味推荐官



推荐焙乐道原料：

欧坦得杜伦酸面团

焙乐道黑麦芽软谷酱

新鲜度强化面包改良剂

克重：170g

参考成本：3元



朝天椒碱水「鞭炮」

弹韧碱水胚体

藏在面团基底里的麦香、木质清香与奶香

搭配小米、燕麦、亚麻籽、葵花籽

4种软谷物入胚 好味更多纤

鲜辣朝天椒 x 爆汁脆肠 x 浓郁芝士

一串鲜辣 新禧「爆」到

好味推荐官



推荐焙乐道原料：

欧坦得杜伦酸面团

焙乐道黄金软谷酱

柔润+面包改良剂

美特臻品混合大黄油

克重：150g 参考成本：4.8元



辣肉酱茄子丹麦

千层酥皮 轻脆开场

藏在面团里的水果香气平衡酥皮中的油脂风味

酥而不腻

蒜蓉剁椒 x 油焗茄子 x 咸酸奶酪

可带走的「千层面」

意式风味随时享~

好味推荐官



推荐焙乐道原料：

司焙乐特维塔酸面团

S500综合面包改良剂

美特臻品片状植物油

新鲜度强化改良剂

克重：130g

参考成本：3.2元

麻辣鸡丝火腿贝果

贝果胚体「生」出软韧

藏在面团基底里的麦香、木质清香与奶香

搭配小米、燕麦、亚麻籽、葵花籽

4种软谷物入胚 好味享多纤

蘸水辣椒面 x 鸡肉松 x 咸香火腿

三重咸香配温和香辣

随身充能 解馋不打烊！

好味推荐官



推荐焙乐道原料：

欧坦得杜伦酸面团

焙乐道黄金软谷酱

柔润+面包改良剂

美特臻品混合大黄油

克重：120g

参考成本：3元



川味树桩蛋糕

传统法式节日甜点树桩蛋糕

蕴含节日欢庆的甜蜜

而川味树桩蛋糕

在传统的巧克力蛋糕上加入**花椒！**——

浓醇经典巧克力 + 花椒奶油

辛香与甜润巧妙平衡

解锁法式甜点的川味新体验~

好味推荐官



推荐焙乐道原料：

焙乐道柔润巧克力蛋糕预拌粉

贝可拉可可溯源黑巧克力C501

贝可拉纽扣白巧克力

克重：450g

参考成本：24.45元





焙乐道原料推荐

1

藏在面基底里的灵魂香气 —— 欧坦得杜伦



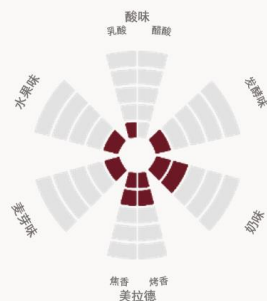
欧坦得 · 杜伦



- 基于天然发酵、具有活性的烘焙原料
- 明显的地中海的风味特征
- 木质的清香及牛奶的风味
- 仅需4步，方便、快捷、稳定

- ❑ 规格：10 X1 KG
- ❑ 保质期：12个月
- ❑ 建议用量：4%用量直接加入面团

欧坦得杜伦 · 风味轮



NOTES



奶香



木质香



2

精心配比的多纤谷物——软谷酱

黄金软谷酱



亚麻籽



葵花籽



燕麦



小米



酸面团

黑麦芽软谷酱

源自爱沙尼亚进口

整粒发芽黑麦



酸面团



✓ 7天发芽+24小时发酵
富含维生素、矿物质和高纤维
发酵风味+天然甜味及麦芽味