

KERRY

# 再造价值感 可可风味新纪元

2025



Kerry Cocoa Booster

如需转载或引用，请联系凯美瑞中国。  
微信关注凯美瑞KERRY公众号，发送“可可”，免费获取本资料

# 凯美瑞 - 全球风味与营养领导者



## 风味与营养应用领域



饮料



零食



肉制品



烘焙



餐食



营养品与医药



**70亿欧元**  
全球营收

**124**

全球生产基地

**70+**

技术与创新中心

**2.1万+**

员工

**1,200+**

科研人员



**KERRY**

作为烘焙/饮料/零食等应用的重要原料

可可**“危机持续”**发酵.....



# 可可期货价格波动，供应链带来极大挑战

## 可可期货价格大幅波动、供应不稳定



数据来源: ICCO 公开数据



原料加工行为减少/停止



可可肿枝病和黑果病  
导致可可原料短缺



原产地采购指导价升高



短期地缘政治因素影响



# 可可危机正传导到产业链下游

多个国际知名巧克力品牌早已掀起涨价风或通过改变克重来应对可可危机。#巧克力价格暴涨#登上微博和小红书热搜，引发全民讨论。

## 原料

- 可可粉价格持续高位
- 未来预期供应不稳定
- 可可粉品质下降

## 应用

- 持续压缩毛利空间
- 无原料支持新品
- 产品品质不稳定

## 终端

- 高价/不稳定品质导致销量下滑
- 无创新吸引消费者导致品牌老化



**KERRY**

# 可可再造价值 不仅是“替代”

# 用量更少，风味提升，提供高价值感产品

## 客户需求\*

- 风险管理
- 成本效益
- 质量和价格一致
- 稳定的可用性

## 凯美瑞再造价值

成本优化方案

定制配方

供应链稳定



## 项目影响

- 保持市场领先地位，成为消费者首选产品
- 提供高价值感产品，同时减少可可粉的使用和配方成本
- 提升2024年产品销量

\* 全球知名威化类品牌



# 凯美瑞可可风味提升技术



## 风味提取

### 可可风味提取产品

凯美瑞提供一系列可可产品的知识和专业知识，包括酹剂、浸液和提取物。

### 可可和巧克力味香精

我们的巧克力口味（液体、粉末、脂肪包埋）结合感官技术能力，实现更多风味创意。

## 工艺技术

### 可可发酵/反应工艺

凯美瑞最新可可风味提升产品是基于核心可可风味提取产品等核心原料，加上发酵/反应等工艺技术，整合内外原料/资源、定制配方的一体化解决方案。

## 改善口感

### TasteSense™

甜感修饰和异味遮蔽

包括清真、犹太洁食、有机食品、素食等认证选择

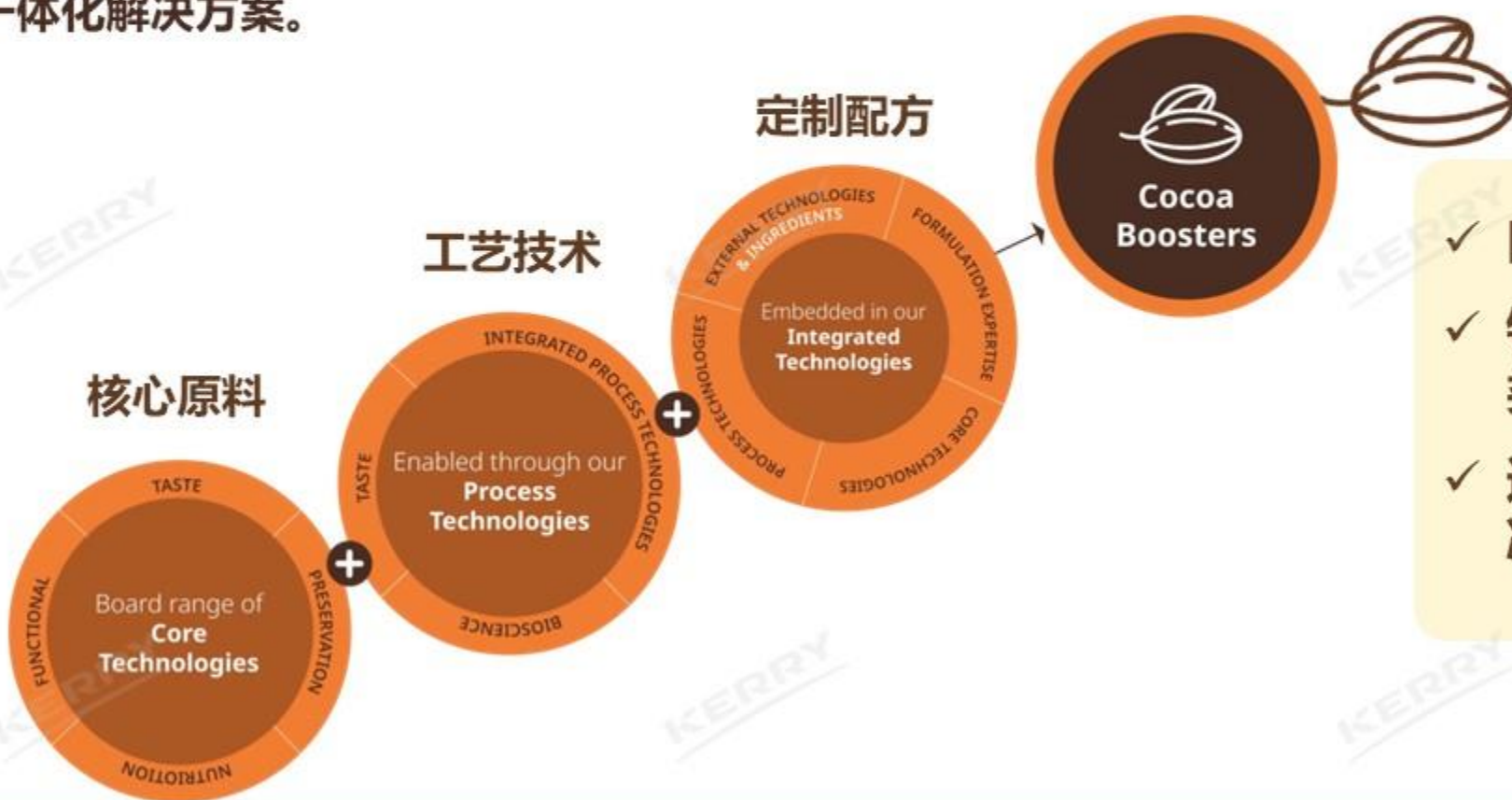
如需转载或引用，请联系凯美瑞中国。

微信关注凯美瑞KERRY公众号，发送“可可”，免费获取本资料



# 凯美瑞可可风味核心工艺

凯美瑞最新可可风味提升产品是基于核心可可风味提取产品等核心原料，加上发酵/反应等工艺技术，整合内外原料/资源、定制配方的一体化解决方案。



Cocoa Booster  
可可风味提升产品

无需增加可可粉  
用量，使用可可  
风味提升产品自  
带风味强化功能

- ✓ 口味更丰富
- ✓ 针对不同碱化程度和可可粉类型量身定制
- ✓ 适用于烘焙、饮料、零食和冰淇淋等应用

# Cocoa Booster 可可风味提升产品



## 针对不同可可粉的整体平替



- 适用于轻度碱化可可粉
- 适用于中度碱化可可粉
- 适用于非碱化可可粉添加的产品

## 饮料专研



- 增强饮料风味

## 烘焙专研



- 为耐烘焙产品设计

## 风味源自天然香料\*



- 风味源自天然香料

\* 宣称依据请见产品信息表



# 凯美瑞开创可可风味新纪元

替代



优化



创新



可持续发展



# 替代：降低价格因素影响，减量不减味

通过创新和原材料选择，我们的解决方案是专为可可粉价格问题而设计的。

## 替代

- 减量不减味
- 降低成本



降低可可粉  
使用量

+



添加凯爱瑞  
可可风味提升产品

=

- ✓ 降低价格波动影响
- ✓ 优化使用成本(CIU)
- ✓ 环境友好



# 凯美瑞开创可可风味新纪元

替代



优化



创新



可持续发展



# 优化：不额外添加可可粉，提升产品风味

根据客户需求定制化解决方案，使用凯爱瑞可可风味提升产品强化/提升风味。

优化

无需额外添加  
可可粉提升风味



不增加可可粉  
使用量



添加凯爱瑞  
可可风味提升产品



- ✓ 强化巧克力风味
- ✓ 达到与高可可粉  
添加量同等效果



# 优化：强化优势风味，同时遮蔽异味



不额外添加可可粉，  
同步实现多维度  
可可/巧克力风味提升

标样  
可可粉添加量  
4%

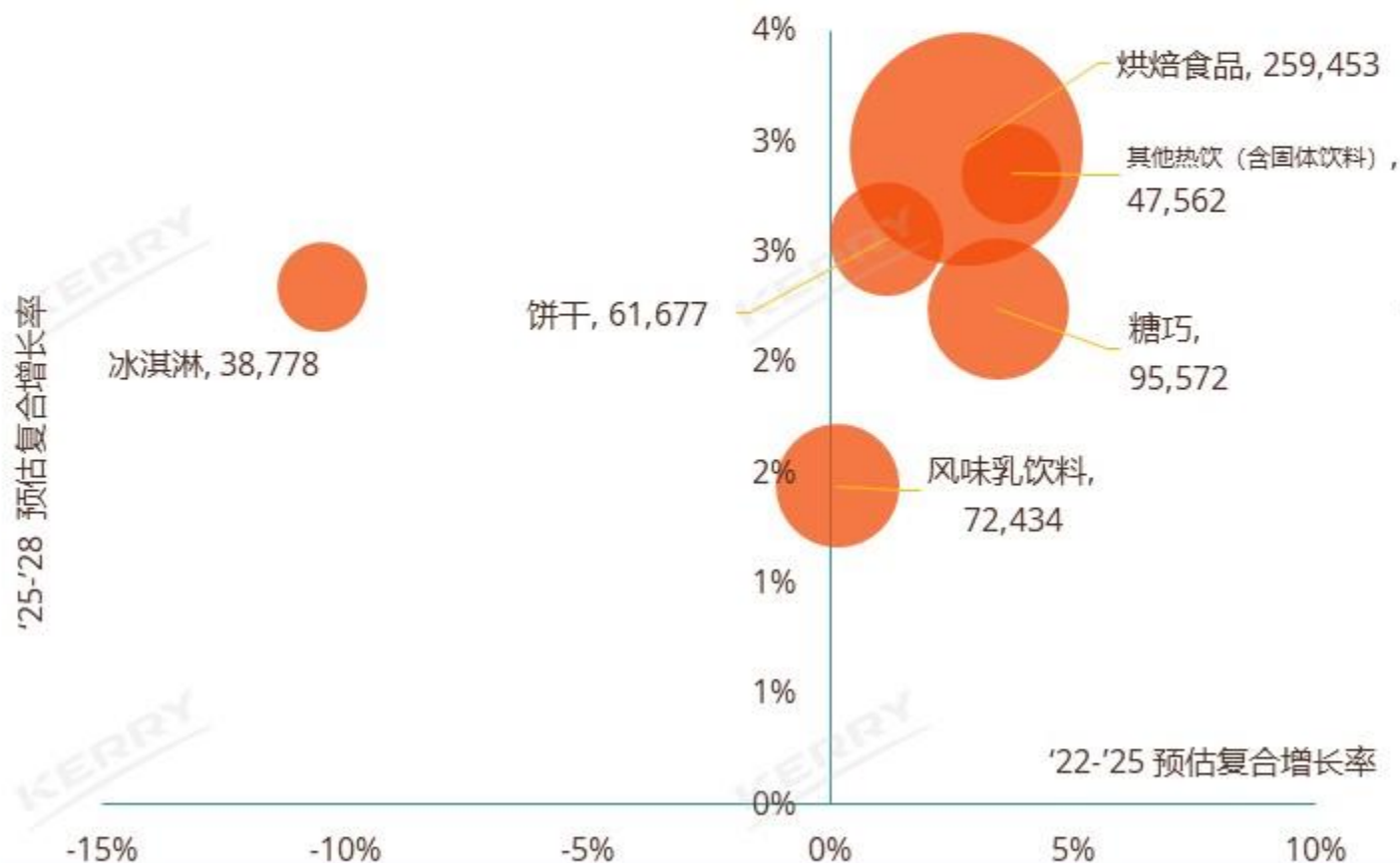
凯爱瑞  
方案  
可可粉添加量  
4%  
可可风味提升产品  
1%



# 优化：开拓多应用领域增长点

## 中国市场规模和复合增长率

圆形大小代表- 2025预估市场规模（百万元）



中国可可粉  
行业体量突破  
**40亿元**

2021-2024  
年复合增长率约为  
**16%**



饮料



烘焙



冰淇淋



# 凯美瑞开创可可风味新纪元

替代



优化



创新



可持续发展



## 敏锐的 市场洞察力

捕捉高价值感可可创意

新品追踪 | 趋势报告 | 定制化调研 | 风味图谱 |  
深度访谈及专业座谈会



# 创新：巧克力/可可风味深度体验

针对不同碱化程度和可可粉类型量身定制适用于烘焙、饮料、冰淇淋等应用的解决方案。

## 创新

- 更多风味定制
- 创新产品提高毛利，获长期增量



- ✓ 西非
- ✓ 拉丁美洲
- ✓ 东南亚

产地特色

- ✓ 烘焙甜点
- ✓ 街饮新潮
- ✓ .....

餐饮特色

- ✓ 酒风味
- ✓ 咸味
- ✓ .....

多元方向

# 凯美瑞开创可可风味新纪元

替代



优化



创新

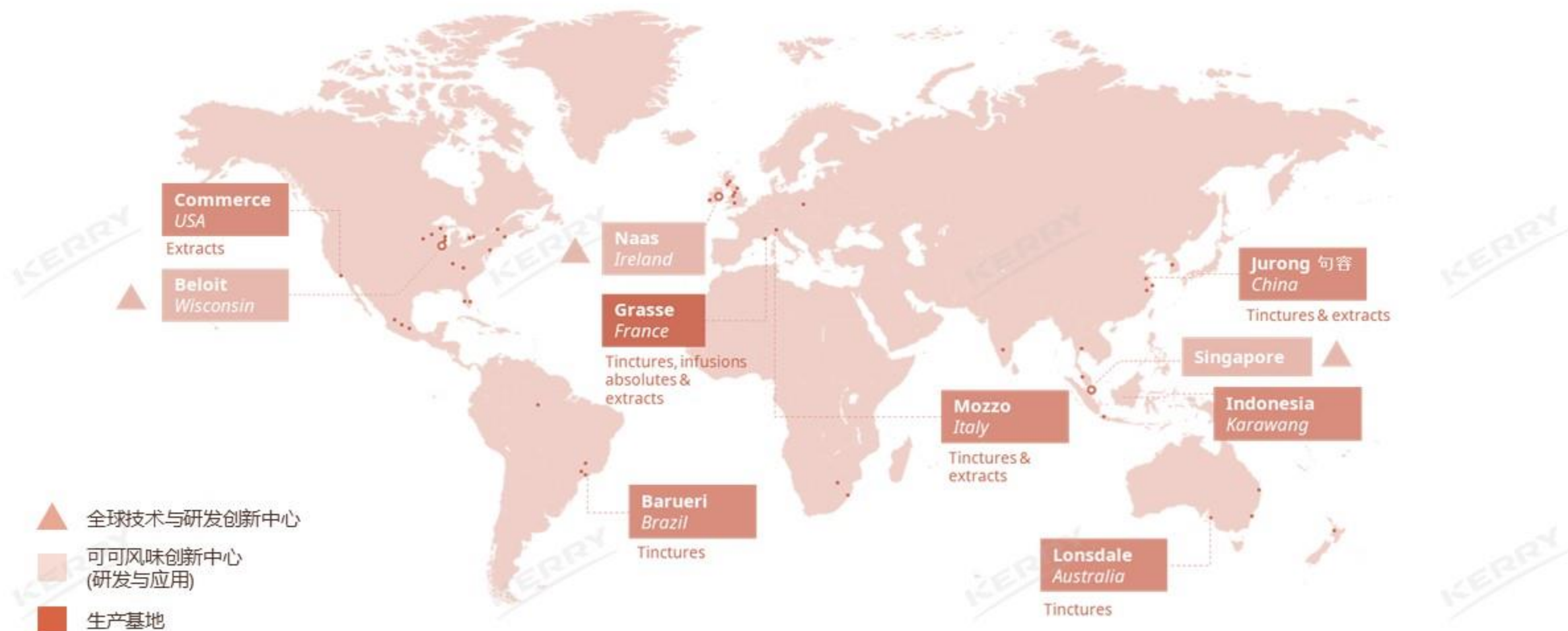


可持续发展





# 可可风味提升产品来自全球合作生产基地



# 满足可持续发展目标

凯美瑞将减少碳排放作为可可项目的主要目标之一，我们可视化呈现您产品的碳排放信息，帮助企业达成可持续目标。



\*计算基于低脂可可粉和凯美瑞可可风味提升产品的FLAG排放量。根据可可粉的类型、每种成分的采购国/生产地点、其他特定应用等可变因素，应用中的每千克二氧化碳排放量将有所不同。



如需转载或引用，请联系凯美瑞中国。

微信关注凯美瑞KERRY公众号，发送“可可”，免费获取本资料



KERRY

# 再造价值感 可可风味新纪元

关注公众号了解  
凯爱瑞最新资讯



扫码小程序了解  
凯爱瑞产品解决方案



如需转载或引用，请联系凯爱瑞中国。  
微信关注凯爱瑞KERRY公众号，发送“可可”，免费获取本资料

## 转载声明

凯爱瑞中国使用的商标，报告，直播，文案，设计和其他知识产权归凯爱瑞中国及其附属公司所有，或已获得其所有者的正式授权。未经凯爱瑞中国或相关第三方实体的授权，任何人不得使用，包括但不限于复制、修改、发布、传输和分发任何文本、图像、视频、音频、报告或链接。

**如需部分或全文转载或引用请务必联系我们，您可在获得授权后转载或引用凯爱瑞中国的内容。对于未经授权、未经允许的转载或引用，凯爱瑞中国将对此采取相应的行动，并保留追究相关法律责任的权利。**

联系我们： Tinazhangkerry（微信ID） 18917768660（电话）