



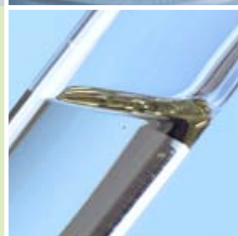
Flydende Specialprodukter

En række skræddersyede produkter, herunder:

Flydende Sukker med citronsyre og natriumbenzoat

Invertsukker Sirup med eddikesyre og natriumbenzoat

Flydende Invert med glukosesirup



Produktegenskaber

- Sukkeropløsninger (sukkerose, fruktose, glukose eller glukosesirup) blandet med andre ingredienser.
- Eksempler på ingredienser er organiske syrer, konserveringsmidler og glukosesirup.
- Produkterne designes efter den ønskede funktionalitet.
- Giver mange muligheder for at modificere eksisterende produkter eller udvikle nye.
- Alle Flydende Specialprodukter kan gøres kundespecifikke.



Anvendelsesområder

- Produkterne kan anvendes i mange forskellige levnedsmiddelapplikationer.
- Sukkeropløsninger med eddikesyre kan anvendes som forblanding i produktionen af konserverede grøntsager, saucer og fiskeprodukter.
- Sukkeropløsninger med citronsyre kan anvendes til læskedrikke og konfekturer.

Produktfordele ved anvendelse

- Med et skræddersyet produkt opnås slutprodukter af ensartet kvalitet.
- Et produkt med en specifik funktionalitet giver det ønskede slutprodukt.
- Sukkeropløsninger med et specifikt indhold af konserveringsmidler sikrer korrekt indhold af konserveringsmidler i slutproduktet.
- Blandinger med en specifik sammensætning af sakkarose, glukose, fruktose og glukosesirup sikrer den ønskede sødme, smagsprofil og viskositet i slutproduktet.
- I konfekturer kan der opnås et bestemt blandingsforhold mellem invertsukker og glukosesirup.

Produktudvikling

Mange levnedsmiddelproducenter henvender sig til Nordic Sugar allerede på et tidligt tidspunkt i produktudviklingen. Nordic Sugar har en unik viden om, hvordan sukker og sødme fungerer i forskellige processer og applikationer, og vi udvikler kundetilpassede specialprodukter, der opfylder specifikke behov. Vores specialprodukter har indbygget funktionalitet, eksempelvis en specifik smag eller sødmeprofil, og forenkler produktionsprocessen for vores kunder.

Produktfordele i produktionen

- Et standardiseret produkt giver en nemmere proces med færre trin og færre ingredienser, der skal håndteres.
- Et skræddersyet produkt med en unik opskrift sikrer ensartet kvalitet hver gang.
- Der opnås et bedre arbejdsmiljø, da man slipper for at håndtere syrer og tørre komponenter, som kan være svære at opløse.
- Sukkeropløsninger med konserveringsmidler har længere holdbarhed.
- Flydende Specialprodukter er klar til brug. Der kræves færre blandingstrin.
- Der spares energi og tid i produktionsprocesserne.