



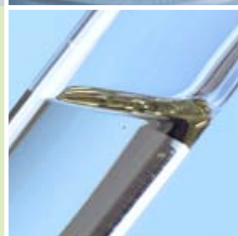
Flytande specialprodukter

Ett sortiment av skräddarsydda produkter, exempelvis:

Socketlösning med citronsyra och natriumbensoat

Invertsockersirap med ättiksyra och natriumbensoat

Flytande Invertsocker med glukossirap



Produktegenskaper

- Flytande sockerprodukter (sackaros, fruktos, glukos eller glukossirap) blandade med andra ingredienser, som till exempel organiska syror, konserveringsmedel och glukossirap.
- Produkterna designas efter önskad funktionalitet.
- Ger möjligheter att modifiera existerande produkter eller utveckla nya.
- Dessa produkter kundanpassas.



Användningsområden

- Produkterna kan användas i många olika livsmedelsapplikationer.
- Sockerlösning med ättiksyra kan användas som en förblandning vid produktion av inlagda grönsaker, såser och fiskprodukter.
- Sockerlösning med citronsyra kan användas till drycker och konfektyr.

Produktfördelar i applikationen

- Skräddarsydda flytande sockerprodukter ger slutprodukten en jämn kvalitet.
- Flytande sockerprodukter med specifik funktionalitet ger den önskade slutprodukten.
- Sockerlösningar med en specifik halt av konserveringsmedel garanterar rätt halt av konserveringsmedel i slutprodukten.
- Blandningar med specifik sammansättning av sackaros, glukos, fruktos och glukossirap ger slutprodukten en önskad sötma, smakprofil och viskositet.
- I konfektyrprodukter kan ett specifikt blandningsförhållande mellan invertsocker och glukossirap uppnås, vilket ger slutprodukten önskad konsistens.

Produktutveckling

Många livsmedelsproducenter vänder sig till Nordic Sugar redan på ett tidigt stadium i produktutvecklingen. Vi på Nordic Sugar har unik kunskap om hur socker och sötning fungerar i olika processer och applikationer, och har kapacitet att ta fram specialprodukter som uppfyller kundens specifika behov. Våra specialprodukter har olika funktionella egenskaper, som exempelvis skräddarsydd smak och sötningsprofil, och dessutom förenklar de våra kunders produktion.

Produktfördelar i produktionen

- En standardiserad produkt gör produktionen smidigare med färre processteg och färre ingredienser att hantera.
- En kundanpassad produkt med unikt recept ger en jämn och garanterad kvalitet vid varje leverans.
- En bättre arbetsmiljö uppnås, eftersom hantering av svårupplösliga syror och torra komponenter kan undvikas.
- Konserveringsmedel gör att sockerlösning får längre hållbarhet.
- Produkterna är färdiga att använda, färre blandningssteg behövs i processen.
- Smidigare produktionsprocess ger energi- och tidsbesparingar.