



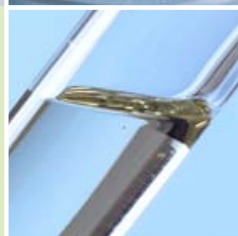
# Flydende Specialprodukter

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.