



Nordic Sugar
Member of Nordzucker Group

Sirup med smag

En række skræddersyede produkter, herunder:

Malt Sirup

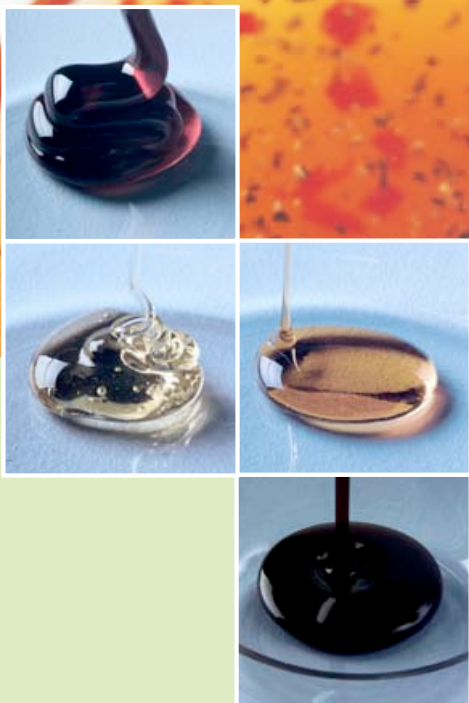
Toronto Sirup

Honning Sirup

Mørk Muscovado Sirup

Karamel Sirup

Rødvins Sirup



Produktegenskaber

- Smagsat sirup har et højt tørstofindhold (75-80 %), og det er en delvis inverteret sukkeropløsning bestående af sakkarose, glukose og fruktose.
- For at opnå forskellige smagsvarianter og -profiler kan der tilsættes aroma.
- Mørk Muscovado Sirup har rørsukkerets naturlige smag, og Karamel Sirup opnår sin karakteristiske smag under produktionsprocessen.
- Sirupperne findes i et bredt farvespektrum.
- Forholdet mellem de forskellige sukkerarter modvirker krystallisering.
- Det høje tørstofindhold giver lang holdbarhed.
- Sirup med smag kan gøres kundespecifik.



Anvendelsesområder

- Sirup med smag anvendes i mange forskellige levnedsmidler:
 - Desserter
 - Is og andre mejeriprodukter
 - Saucer, dressinger og marinader
 - Bagværk
 - Øl

Produktfordele ved anvendelse

- Sirup med smag giver færdigprodukterne en anderledes og spændende smagsprofil.
- Sirup har en god vandbindingsevne, der bidrager til at bevare fugtigheden i bagværk.

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

- Produkterne er klar til brug og lette at håndtere.

Anbefalet lagring

- Opbevares ved stuetemperatur, da en lavere temperatur medfører risiko for krystallisering. Længerevarende opbevaring ved højere temperaturer kan medføre, at farven øges og aromaen påvirkes.
- Temperaturforandringer kan forårsage dannelse af kondens og dermed, at den mikrobiologiske stabilitet mindskes.
- Procesudstyret skal være af syrefast materiale.

Læs mere om sirup i produktbladet om Sirup.