



Tørre ingrediensblandinger

En række skræddersyede produkter, herunder:

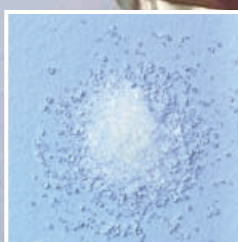
Sukker med Kanel

Sukker med højintensive sødemidler (HIS)

Sukker med Salmiak

Sukker med Pektin

Sukker med Organiske Syrer



Produktegenskaber

- Tørt sukker blandet med en eller flere ingredienser giver et let håndterligt halvfabrikat, f.eks. et premix.
- Ingredienserne kan være aroma- eller farvestoffer eller give en særligt ønsket funktionalitet i slutproduktet.
- Produktet kan tilpasses efter behov ved anvendelse af sukker med forskellige krystalstørrelser, f.eks. florsukker, sigtet sukker (fraktionssukker) eller krystalperlesukker.
- Krystalstørrelsen tilpasses de andre ingrediensers partikelstørrelse, således at man undgår risikoen for separation.
- Instant Sugar med agglomereret og meget porøs partikelstruktur kan med fordel anvendes som bærer af f.eks. farve eller højintensivt sødemiddel.
- Produkterne kan gøres kundespecifikke.



Anvendelsesområder

- Produkterne kan anvendes i tørblandinger til pulverprodukter til automater, kageblandinger, søde saucer og cremer, konfekturer og marmelade.
- Produkterne – f.eks. sukker med kanel – kan anvendes i tørblandinger til kage- og wienerbrødsfyld.
- Sukker med HIS kan anvendes til drikkevarer, søde saucer og cremer osv.
- Sukker med pektin kan anvendes i tørblandinger med bær til syltetøj, desserter eller gelé.

Produktfordele ved anvendelse

- Skræddersyede ingrediensblandinger giver slutproduktet en ensartet kvalitet og færre råvarer i produktionsleddet.
- Sukker bidrager med forskellige funktionelle egenskaber, bl.a. bulkeffekt.
- Sukker med pektin og frosne bær i samme emballage er en ny og nem måde at lave desserter på, som blot skal opvarmes f.eks. i mikrobølgeovn.

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 kundetilpasset produkt baseret på en unik opskrift giver en god og ens kvalitet ved hver levering.
- Produkterne er lette at bruge, da de tørre ingredienser allerede er blandet. Sukker med Kanel til fyld i bagværk og dekorationer støver ikke.
- Anvendelsen af tørre ingrediensblandinger giver en enklere produktionsproces med færre procestrin og færre ingredienser.
- En enklere produktionsproces giver energi- og tidsbesparelser.



Nordic Sugar
Member of Nordzucker Group