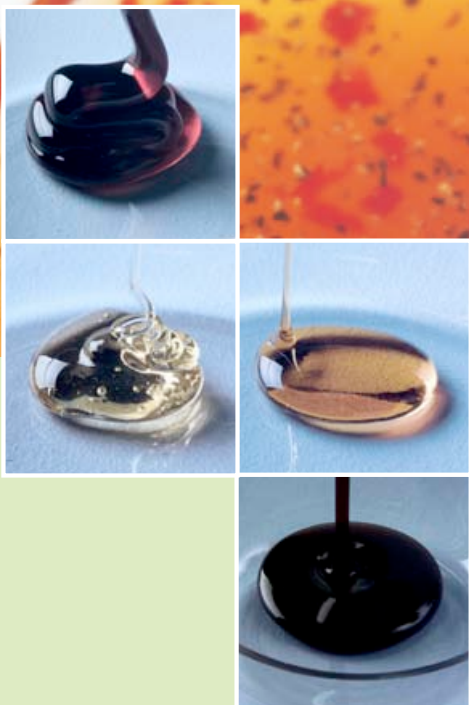




# Dažādu garšu sīrupi

Pēc pasūtījuma izstrādātu produktu sortiments, ieskaitot šādus izstrādājumus:

lesala sīrups	Toronto sīrups
Medus sīrups	Tumšais Muscovado sīrups
Karameļu sīrups	Sīrups ar sarkanvīnu



## Izstrādājuma īpašības

- Sīrupi ir ļoti koncentrēti (sausna 75-80 %), daļēji invertēti cukura šķīdumi, kas satur saharozi, glikozi un fruktozi.
- Sīrupiem var pievienot aromātvielas, lai tiem piešķirtu atšķirīgas garšas un aromāta īpašības.
- Tumšajam Muscovado sīrupam ir dabīga cukurniedru garša. Karameļu sīrups tiek dabīgi aromatizēts ražošanas procesā.
- Sīrupi tiek ražoti dažādās krāsās.
- Dažādu cukuru attiecība sīrupā novērš kristalizāciju.
- Augsts sausnas procentuālais saturs uzlabo izstrādājuma glabāšanas laiku.
- Dažādu garšu sīrupus var izstrādāt pēc individuālām prasībām.



### Izstrādājuma lietošana

---

- Dažādu garšu sīrupus izmanto daudzveidīgos pārtikas produktos:
  - Desertos
  - Saldējumos un citos piena produktos
  - Mērcēs, salātu mērcēs un marinādēs
  - Maizes izstrādājumos
  - Alū

### Izstrādājuma lietošanas priekšrocības

---

- Dažādu garšu sīrupi galaproduktam piešķir īpašu aromātu un garšu.
- Sīrups lieliski piesaista ūdeni, palīdzot saglabāt mitrumu maizes izstrādājumos.

### Izstrādājumu pilnveidošana

---

Daudzi pārtikas ražotāji vērstas pie Nordic Sugar jau pašā izstrādes procesa sākumā. Nordic Sugar izmanto savas unikālās, īpašās zināšanas par cukura un saldināšanas reakciju dažādos apstrādes procesos un lietošanas veidos un pēc individuāla pasūtījuma izstrādā produktus ar noteiktām īpašībām, atbilstoši individuālām vajadzībām. Mūsu speciālā sortimenta cukura izstrādājumiem piemīt iestrādāts funkcionālisms, piemēram, noteikta garša vai saldu ma veids, un tie nodrošina ērtu izstrādājumu ražošanu.

### Izstrādājuma priekšrocības ražošanā

---

- Izstrādājumi ir gatavi lietošanai un viegli apstrādājami.

### Uzglabāšanas ieteikumi

---

- Glabāt istabas temperatūrā. Zemākas temperatūras var izraisīt kristalizāciju. Ilgstoša glabāšana augstā temperatūrā var paspilgtināt krāsu un ietekmēt aromātu.
- Temperatūras svārstības var izraisīt izstrādājuma sabiezēšanu un samazināt tā mikrobioloģisko stabilitāti.
- Apstrādes iekārtām jābūt izgatavotām no skābes izturīga materiāla.

Plašāku informāciju par sīrupu lasiet materiālā par izstrādājumu Sīrups.



**Nordic Sugar**  
Member of Nordzucker Group