



# Sauso sastāvdaļu maisījumi

Pēc pasūtījuma izstrādātu produktu klāsts, kurā ietilpst šādi izstrādājumi:

Kanēļa cukurs

Cukurs ar HIS piedevu

Cukurs ar Salmiaka piedevu

Cukurs ar pektīnu

Cukurs ar organisko skābju piedevu



## Izstrādājuma īpašības

- Samaisot cukuru ar vienu vai vairākām sastāvdaļām, iegūst viegli lietojamus pusfabrikātus, piemēram, piedevas.
- Šīs sastāvdaļas var būt aromātvielas vai krāsvielas, vai arī var piešķirt galaproduktam kādu īpašu izvēlētu funkciju.
- Šos izstrādājumus var izstrādāt noteiktām vajadzībām, izmantojot cukuru ar atšķirīgu graudu lielumu, piemēram, pūdercukuru, sijāto sīkkristālisko cukuru vai lielkristālu cukuru.
- Graudu lielumu pielāgo pārējo sastāvdaļu daļiņu izmēriem, lai izvairītos no nogulsnešanās riska.
- Ātri šķīstošo cukuru, kas aglomerācijas procesā ir ieguvis īpaši porainu graudu struktūru, var izmantot kā krāsas, īpaši spēcīgu saldinaātāju u.c. nesējvielu.
- Šos izstrādājumus var izstrādāt pēc individuālām prasībām.



### Izstrādājuma lietošana

---

- Izstrādājumus var izmantot tirdzniecības automātu sausajos maisījumos, kūku maisījumos, saldajās mērcēs un olu krēmos, konditorejas izstrādājumos un ievārijumos.
- Izstrādājumus, piemēram, kanēļa cukuru, var izmantot sausajos maisījumos, kas paredzēti kūku un mīklas izstrādājumu pildījumu pagatavošanai.
- Cukuru ar HIS piedevu var izmantot dzērienos, saldajās mērcēs, olu krēmā u.c. izstrādājumos.
- Cukuru ar pektīnu var izmantot sausajos maisījumos ar ogām, kas paredzēti ievārijumu, desertu vai želeju pagatavošanai.

### Izstrādājuma lietošanas priekšrocības

---

- Pēc pasūtījuma izstrādātu sastāvdaļu maisījums piešķir galaproduktam nemainīgu kvalitāti un samazina ražošanas procesā nepieciešamo izejvielu skaitu.
- Cukurs nodrošina dažādas funkcionālās īpašības, piemēram, piešķir apjomu.
- Cukurs ar pektīnu ar saldētām ogām vienā iepakojumā ir jauns, viegli pagatavojams deserts, kas tikai jāuzkarsē, piemēram, mikroviļņu krāsnī.

### Izstrādājumu pilnveidošana

---

Daudzi pārtikas ražotāji vēršas 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 salduma veids, un tie nodrošina ērtu ražošanu.

### Izstrādājuma priekšrocības ražošanā

---

- Pēc īpašas receptes ražots produkts katram piegādātajam izstrādājumam nodrošina nemainīgu un garantētu kvalitāti.
- Izstrādājumi ir viegli lietojami, jo to sausās sastāvdaļas jau ir gatavs maisījums. Kanēļa cukurs, kas ir paredzēts maizes izstrādājumu pildījumu pagatavošanai un dekorēšanai, nerada putekļus.
- Sauso sastāvdaļu maisījumu lietošana uzlabo ražošanas izmantojamo sastāvdaļu.
- Modernizēts ražošanas process ietaupa enerģiju un laiku.



**Nordic Sugar**  
Member of Nordzucker Group