



Torra ingrediensblandningar

Ett sortiment av skräddarsydda produkter, exempelvis:

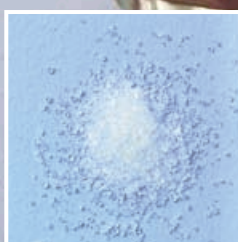
Socker med kanel

Socker med högintensiva sötningsmedel (HIS)

Socker med salmiak

Socker med pektin

Socker med organiska syror



Produktegenskaper

- Torrt socker blandat med en eller flera ingredienser ger ett lätthanterligt halvfabrikat, exempelvis en premix.
- Ingredienserna kan vara smaksättare eller färgsättare eller ge en speciell önskad funktionalitet i slutprodukten.
- Produkten kan anpassas efter behov genom användning av socker med olika kristallstorlek, till exempel florsocker, siktat socker (fraktionssocker) eller kristallpärlsocker.
- Kristallstorleken anpassas till partikelstorleken hos de andra ingredienserna, så att blandningen blir homogen och för att undvika separation.
- Instant Sugar med agglomererad och mycket porös kristallstruktur kan vara till fördel som bärare av till exempel färg eller högintensiva sötningsmedel.
- De här produkterna kundanpassas.



Användningsområden

- Produkterna kan användas i torrblandningar till vendingprodukter, kakmixer, soppor, desserter, konfektyr och marmelad.
- Produkterna – exempelvis socker med kanel – kan användas i torrblandningar för fyllningar i bakverk.
- Socker med HIS kan användas till drycker, krämer etc.
- Socker med pektin kan användas till torrblandningar med bär för tillverkning av sylt, desserter eller gelé.

Produktfördelar i applikationen

- Skräddarsydda torra ingrediensblandningar ger slutprodukten en jämn kvalitet och ett färre antal råvaror i produktionsledet.
- Socker ger applikationen olika funktionella egenskaper, bland annat bulkeffekt.
- Socker med pektin och frysta bär i samma förpackning är ett nytt och lätt sätt att tillverka desserter, som enkelt kan tillagas genom upphettning i exempelvis mikrovågsugn.

Produktutveckling

Många livsmedelsproducenter vänder sig till Nordic Sugar redan på ett tidigt stadium i produktutvecklingen. Vi på Nordic Sugar har unik kunskap om hur socker och sötning fungerar i olika processer och applikationer, och har kapacitet att ta fram specialprodukter som uppfyller kundens specifika behov. Våra specialprodukter har olika funktionella egenskaper, som exempelvis skräddarsydd smak och sötningsprofil, och dessutom förenklar de våra kunders produktion.

Produktfördelar i produktionen

- En kundanpassad produkt med unikt recept ger en jämn och garanterad kvalitet vid varje leverans.
- Produkterna är lätta att använda, eftersom de torra ingredienserna redan är blandade. Socker med kanel till fyllning av bakverk är helt dammfri.
- Användning av torra ingrediensblandningar gör produktionen smidigare med färre processteg och färre ingredienser att handskas med.
- Smidigare produktionsprocess ger energi- och tidsbesparingar.