



## Mindre mættet fedt - sundere produkter



- Kan mine produkter smage ligeså godt og bibeholde mundfølelsen på trods af, at jeg minimerer fedtindholdet?
- Kan jeg minimere fedtet i mine produkter uden at tilføje flere E-numre til min recept?
- Kan jeg minimere fedtet i mine produkter uden at det medfører forhøjede omkostninger?

Svaret er: **JA!**

### Sammen med vores kunder har vi gjort det

**Univar Food Ingredients** har løst dette problem i samarbejde med mange af vore nordiske kunder på forskellige applikationsområder, for at opnå den rette smag og mundfølelse i bl.a. saucer, dressinger, mayonnaise, forskellige former for færdigretter, kødprodukter, friterede produkter, supper, desserter, bagværk og fyldninger.

### Univar samarbejder med [National Starch Food Innovation](#) og [Shin Etsu](#)

Univar Food Ingredients samarbejder med ingrediensproducenter over hele verden. Når det drejer sig om tekstur og fedreduktion er det frem for alt National Starch med deres funktionelle stivelser og produkter uden E-numre, også kaldet "clean label", som vi vil fremhæve. National Starch har clean label løsninger på alle applikationsområder. Vi vil også gerne fremhæve Shin Etsu og Metolose som giver en enestående fedtreduktion i friterede produkter.

**Vil du undersøge om dette kan være noget for dig? Kontakt os da gerne, for vi vil gerne hjælpe dig og samarbejde med dig.**

**Louise Østergaard Nielsen** - kundeansvarlig Danmark +45 31 38 51 61

**Jimmy Ekvall** - færdigretter, kød & pålæg, saucer, dressinger, drikkevarer  
+46 40 35 28 34

**Anna Flodberg** - bageri, dessert, mejeri, nutrition +46 40 35 28 28



Louise Østergaard



Anna Flodberg & Jimmy Ekvall