

Vähemmän rasvaa – Terveellisemmät tuotteet



- Voivatko tuotteeni maistua yhtä hyviltä ja pitää täyteläisen suutunnun vähemmästä rasvamäärästä huolimatta?
- Voiko rasvan osuutta vähentää lisäämättä E-numeroita resepteihin?
- Voiko rasvan osuutta vähentää kustannusten nousematta?

Vastaus on: **KYLLÄ!**

Yhteistyössä asiakkaidemme kanssa olemme onnistuneet!

Univar Food Ingredients on ratkaissut nämä ongelmat usean Pohjoismaisen asiakkaansa kanssa käyttöalueilla, joista jokaisella on omat vaatimuksensa oikean maun ja suutunnun saavuttamiseksi: kastikkeet, majoneesi, erilaiset valmisruoat, lihajalosteet, keitot, jälkiruoat, leivonnaiset ja täytteet.

Univar-yhteistyökumppanit [National Starch Food Innovation](#) ja [Shin Etsu](#)

Univar Food Ingredients on maailmanlaajuisessa yhteistyössä ruoka-ainestuottajien kanssa. Jos ongelmanne ovat rakenne ja rasvapitoisuus, haluamme erityisesti nostaa esille National Starch ja heidän toiminnalliset tärkkelyksensä ja tuotteensa ilman E-numeroa, ns clean label. National Starchilla on clean label –ratkaisu kaikkiin käyttökohteisiin. Haluamme myös painottaa Shin Etsun Metolosen erinomaista kykyä rasvanpitoisuuden alentamiseksi rasvakeittämisen yhteydessä.

Käännä puoleemme ja ota selville, jos nämä sopivat tuotantoosi.

Harriet Ilmoni – asiakasvastaava **09-350 86 555**

Jimmy Ekvall - valmisruoka, lihajalosteet, kastikkeet, juomat
+ 46 40 35 28 34

Anna Flodberg - leipomo, jälkiruoat, maitotuotteet, ravitsemus
+46 40 35 28 28



Harriet Ilmoni



Anna Flodberg & Jimmy Ekvall