

Mindre fett - sundare produkter



- Kan mina produkter smaka lika gott och bibehålla fyllig munkänsla trots att vi minskar på fettinnehållet?
- Kan jag minska fettet i mina produkter utan att behöva införa fler E-nummer i mitt recept?
- Kan jag minska fettet i mina produkter utan att det medför högre kostnader?

Svaret är: **JA!**

Tillsammans med våra kunder har vi gjort det!

Univar Food Ingredients har löst dessa problem i samarbete med många av våra Nordiska kunder inom applikationsområden som var och en kräver sitt för att uppnå den rätta smaken och munkänslan bl.a. såser, dressingar, majonnäs, olika typer av färdigmat, charkprodukter, friterade produkter, soppor, desserter, bakverk och fyllningar.

Univar samarbetar med [National Starch Food Innovation](#) och [Shin Etsu](#)

Univar Food Ingredients samarbetar med ingrediensproducenter världen över. När vi talar om textur och fettreduktion är det framförallt National Starch med sina funktionella stärkelsor och produkter utan E-nummer, så kallat clean label, vi vill framhålla. National Starch har clean label lösningar för alla applikationsområden. Vi vill också framhålla Shin Etsu och Metolose som ger en enastående fettreduktion i friterade produkter.

Vänd dig till oss och undersök om detta är något för dig!

Kontakta oss idag!

Daniel Bergström - säljare

+46 40 35 28 87

Björn Petersson - säljare

+46 40 35 28 61

Jimmy Ekvall - färdigmat, kött&chark, sås, dressing, dryck

+46 40 35 28 34

Anna Flodberg - bageri, dessert, mejeri, nutrition

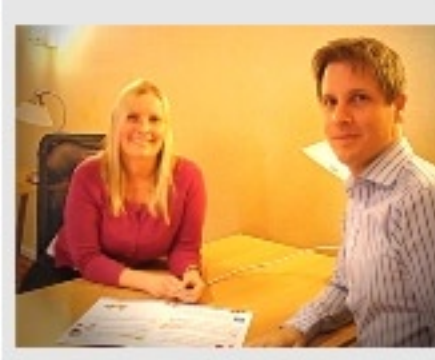
+46 40 35 28 28



Daniel Bergström



Björn Petersson



Anna Flodberg & Jimmy Ekvall