



BELGOSUC

Suikerspecialiteiten



Jong, dynamisch en autonoom

Belgosuc nv werd opgericht in 1990 en levert halffabrikaten op maat, met oog voor kwaliteit en flexibiliteit. De ervaring van ons gemotiveerd team resulteert in een onevenaarsbare know-how in de suikersector.

Een verhaal van verfijning

Steeds fijner, minutieuzer en preciezer doorwerken: zo tekent Belgosuc zijn aanpak. Gaat het nu over het ontwikkelen van nieuwe producten, producten op vraag van de klant of om het uitvoeren van de productie zelf, voortdurend streven we naar de ultieme kwaliteit. En dat merk je in de uitbouw van de productie-unit en het labo, maar vooral in de producten zelf.



Een labo van de 21 ste eeuw

Het Belgosuc-laboratorium staat garant voor een onberispelijke kwaliteit. Heel wat tijd investeren we in onderzoek en productontwikkeling.

Daarbij focussen we ons op het optimaliseren van de resultaten en het ontwikkelen van nieuwe, creatieve oplossingen; dit alles met het oog op een competitieve prijs en een scherpe productietijd.

Een productielijn in topconditie

Natuurlijke geselecteerde suikers worden verwerkt tot halffabrikaten: oplossen - filtreren - uitkoken - mengen - inverteren - enzymatisch hydrolyseren - kandiseren - malen - kristalliseren - verpakken ...

Al deze verwerkingsmethoden worden op hoogtechnologische apparatuur uitgevoerd en aan voortdurende kwaliteitscontroles onderworpen. Bovendien is het hele proces, waar nodig en gewenst, geautomatiseerd en zo milieuvriendelijk mogelijk uitgebouwd.





Thuis in Europa

Belgosuc produceert halfabrikaten op basis van natuurlijke suikers, die zowel verkocht worden in bulk, containers en kleinverpakkingen.

Met een eigen gamma en producten op maat richt Belgosuc zich tot de ambachtelijke en industriële voedingsindustrie doorheen Europa.

Belgosuc: suikerspecialiteiten

De producten van Belgosuc bereiken hun hoogtepunt pas echt in de vele bereidingen van hun afnemers. Zo reist Belgosuc ongemerkt mee met honderden merken tot bij de consument.

Voor de vakman

Bakkerij, chocoladebewerker, confiseur, ijsbereider,...

Voor de food - en non-food-industrie

Biscuiterie, chocoladewaren, confiserie, brouwerij, likeuren, frisdranken en vruchtensappen, farmacieg, sausen, roomijs en sorbets, fruit en aromabereidingen, zuiveldesserten, tabakindustrie,...

Voor dierenvoeding

Bijenvoeding, hommelveeding, pet food,...






BELGOSUC

FONDANTS

- **Belgofondant**
compleet gamma met diverse suikerspectra en droge stoffen
- **Fondacreme**
kant en klare fondant voor glazuurbewerkingen
- **Fondant gebruiksklaar**
- **Sprayfondant**
glazuurfondant voor sproeimachine
- **Belgofreeze**
diepvriesbestendige fondant
- **Cacaofondant**
- **Fondant op maat**
wordt in partnership met de klant ontwikkeld

VLOEIBARE SUIKERS

- **Vloeibare suiker**
heldere suikerstroop
- **Sirosuc**
zeer zuivere suikerstroop voor ambacht
- **Enkelvoudige stroop**
suikerstropen voor farmacie

INVERTSUIKERS

- **Invertsuiker**
volledig geïnverteerde suikerstroop met diverse droge stoffen
- **Vloeibare trisuc**
gedeeltelijk geïnverteerde suikerstroop
- **Creмесuc**
invertsuiker in pasta

KANDIJ

- **Candimic**
lichte en donkere kandijstropen
- **Cassonade**
lichte en donkere bruine suikers
- **Kandijsuiker**
zuivere kandij in witte of donkere mietten en stangen

KLEURKARAMEL

- **Caramel E150c**
kleurgevende karamels (positief)
- **Caramel E150d**
kleurgevende karamels (negatief)
- **Burnt sugar syrup**
gebrande suikerstroop

HOMMEL- EN BIJENVOEDING

- **Apisuc HM / Bio Apisuc HM**
bijenvoeding in vloeibare vorm
- **Fondabee / Bio fondabee**
voederdeeg voor bijen
- **Hommelvoeding**
op maat geproduceerd

KARAMELS

- **Karamelsaus**
- **Karamels in pasta**
kant en klare karamelpasta's
- **Aromatische karamel in poeder**

FRUCTOSE

- **Fructosestroop**
- **Fructomix**
fructose-glucosestroop
- **Kristallijne fructose**

GLUCOSESTROPEN

- **Belgogluc confiserie**
vaste glucosestroop met 38DE
- **Belgogluc HDE**
glucosestroop met 60 DE
- **Belgogluc HM70**
hoog maltosestroop
- **Dextrose monohydraat**
- **Gedroogde glucosestroop**
- **Maltodextrine**

POLYOLEN GLYCERINE

- **Sorbitol**
zuivere sorbitol, in vloeibare en kristallijne vorm
- **Maltitol**
suikervervanger verkregen uit maltose, in vloeibare en kristallijne vorm
- **Glycerine plantaardig**
geselecteerde glycerol

PRALINE

- **Golden praliné**
hazelnoten - suiker pasta
- **Maltitol praliné**
hazelnoten - maltitol pasta
- **Pure hazelnootpasta**

DROGE SPECIALITEITEN

- **Parelsuiker**
decoratiesuiker in diverse afmetingen
- **Decorsuiker grove korrel**
grote decoratiesuiker
- **Decorsuc**
decoratiepoedersuiker
- **Kristalsuiker semoule - 400**
extra fijn gezeefde kristalsuiker
- **Kristalsuiker standaard - 600**
- **Poedersuiker met zetmeel**
- **Poedersuiker met gedroogde glucosestroop**

BIOSTROPEN EN -SUIKERS

- **Bio rietsuiker**
- **Bio stropen op maat**
- **Bio fondant**
- **Bio invertsuiker**
- **Bio vloeibare rietsuiker**
- **Bio kandijstroop**
- **Bio glucosestroop**

MENGSTROPEN

- **Siromix 80**
mengstroop o.b.v. glucosestroop en invert-suikerstroop
- **Primesuc - siromix S75 - Belgogluc HM70**
brouwerijspecialiteiten
- **Mengstropen op maat**
wordt in partnership met de klant ontwikkeld





BELGOSUC

Industriepark 20
8730 Beernem
België
T +32 (0)50 79 11 80
F +32 (0)50 79 11 48
E info@belgosuc.be
www.belgosuc.be