



# Florsukker

Florsukker

Florsukker KS

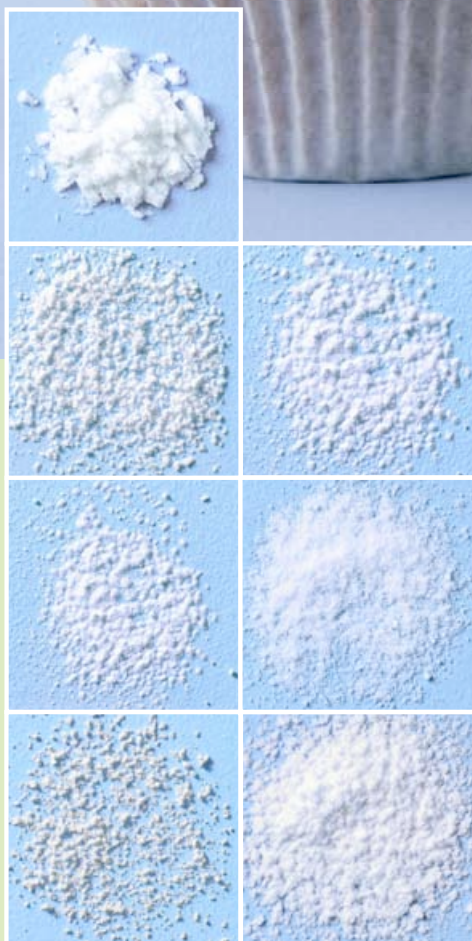
Florsukker TCP

Ekstrafint Florsukker TCP

Groft Florsukker KS

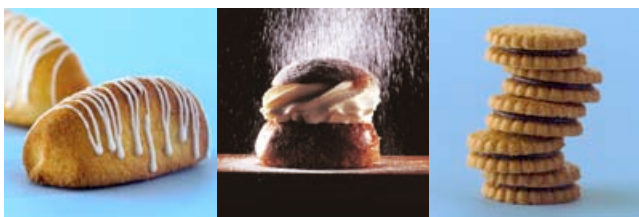
Dekorationsflorsukker

Økologisk Florsukker KS



## Produktegenskaber

- Fintmalet sukker med eller uden tilsætning af anti-klumpningsmiddel, f.eks. kartoffelstivelse (KS) eller tricalciumfosfat (TCP).
- Findes i forskellige partikelstørrelser, de fleste omkring 20 µm.
- Ekstrafint Florsukker TCP har en partikelstørrelse på 10 µm, så det føles blødere i munden, f.eks. i fyld og glasur.
- Groft Florsukker har en partikelstørrelse på 30 µm.
- Dekorationsflorsukker med en partikelstørrelse på 100 µm har forbedret holdbarhed ved fugt og kulde, da krystallerne er belagt med fedt.



## Anvendelsesområder

- Florsukker anvendes først og fremmest i fyld til kiks, chokolade, lakrids og karameller.
- Florsukker anvendes også til glasur og til at sigte over bagværk.
- Anvendes også til fremstilling af skumsluk, marcipan og bagværk som marengs, lagkagebunde og tærter.
- Florsukker anvendes også som krystalliseringsmiddel i konfekturer, f.eks. fudge.
- Økologisk Florsukker anvendes i økologisk bagværk og andre økologiske produkter.
- Dekorationsflorsukker anvendes først og fremmest til pyntning af bagværk, f.eks. boller.

## Produktfordele ved anvendelse

- Forskellige antiklumpningsmidler alt efter anvendelsesområde.
- Dekorationsflorsukker er let at håndtere og har gode sigteegenskaber. Belægningen med vegetabilsk fedt forbedrer holdbarheden ved fugt og kulde.

## Produktudvikling

Nordic Sugar arbejder hele tiden på at forbedre produkternes kvalitet og anvendelse. Mange kunder henvender sig til os allerede på et tidligt tidspunkt for at få hjælp til at udvikle og tilpasse sukkerprodukter. Vi udvikler også blandinger, hvor sukkerprodukter kombineres med andre sødemidler og fødevaringredienser.

## Produktfordele i produktionen

- Florsukker fungerer som halvfabrikata i produktionsprocessen. Antiklumpningsmidlet gør Florsukker nemmere at håndtere og mere flydende.
- Dekorationsflorsukker kan anvendes på bagværk med en overfladetemperatur på op til 30-40 °C.
- Dekorationsflorsukker har gode sigteegenskaber og er støvfrit, takket være stivelse og fedt.

## Anbefalet lagring

- Opbevares ved en temperatur på 20-22 °C og en luftfugtighed på 40-65 % for at undgå klumpdannelse.
- Må ikke opbevares sammen med stærktlugtende produkter.

Produktfakta	Sukker, %	Vandindhold, %	Antiklumpningsmiddel, E-nummer	Antiklumpningsmiddel, %	Vægtfylde, kg/l	Allergener/ gluten
Florsukker	99,8	0,05	–	–	0,65	nej
Florsukker KS	98	0,4	Kartoffelstivelse	2	0,65	nej
Florsukker TCP	98	0,4	TCP E 341	2	0,65	nej
Ekstrafint Florsukker TCP	98,5	0,15	TCP E 341	1,5	0,39	nej
Groft Florsukker KS	98	0,4	Kartoffelstivelse	2	0,55-0,6	nej
Dekorationsflorsukker	87	0,7	Majsstivelse	8	0,63	nej
Økologisk Florsukker KS	98	0,4	Kartoffelstivelse	2	0,65	nej

Tabellens værdier er vejledende. Læs mere om ekstra fintmalet sukker med en partikelstørrelse < 10 µm i produktbladet om Fondant. Læs mere om fugtbestandigt sukker i produktbladet om Dekorationsflorsukker.