



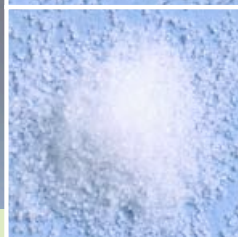
# Dekoratiivsuhkrud

Dekoratiivsuhkur 390

Dekoratiivsuhkur 540

Dekoratiivtuhksuhkur

Dekoratiiv-pärlsuhkur 2000



## Põhiomadused

- Suhkrukristallid või tuhksuhkur, mis on kaetud taime- rasva ja tärklisega.
- Taimerasvaga kaetud pärlsuhkur. Täiustatud katmisteh- noloogia tagab tugeva ja tiheda rasvakihi.
- Kaunistusena tavalises suhkrust vastupidavam kate, seetõttu sobilik ka pika säilivusajaga toodetele.
- Taimerasva vaap pikendab säilivusaega tingimustes, kus temperatuurikõikumiste tõttu tekib kondensatsioon.
- Dekoratiivsuhkrud ei sisalda transrasvhappeid.
- Dekoratiivsuhkur on sama valge kui granuleeritud suhkur.



## Kasutusvaldkonnad

- Dekoratiivtuhsuhkrut kasutatakse saiakeste ja pirukate, rullbiskviidi ning kookide kaunistamiseks.
- Dekoratiivsuhrut kasutatakse peamiselt sõõrikute, kuid ka rullbiskviidi kaunistamiseks.
- Dekoratiiv-pärلسuhkrut kasutatakse, saiakeste ja pirukate ning magusate pidusaiade ja kookide kaunistamiseks.
- Kõiki dekoratiivsuhruid võib kasutada kondiitritoode viimistlemiseks.

## Toote kasutuseelised

- Taimerasva ja tärklise vaap suhrukristallidel tagab parema tootekvaliteedi säilivuse niisketes tingimustes hoidmisel.
- Vaap muudab ka suure niiskuse- ja rasvasisaldusega pakitud pagaritoodete kaunistused vastupidavamaks.
- Vaap parandab ka suhru kleepuvust, mistõttu kulub vähem suhrut.
- Dekoratiivsuhru kasutamisel taluvad kaunistused paremini jahedas ja külmutatud olekus säilitamist.

## Tootearendus

Nordic Sugar püüdleb pidevalt oma toodete kvaliteedi parendamise ja kasutusvõimaluste laiendamise poole. Paljud kliendid võtavad toote arendamisel meiega juba varakult ühendust, et saada abi suhrutoodete arenduses ja kohandamises. Teeme ka eritellimusel tooteid näiteks suhru või muude magusainete ja toidulisandite segusid.

## Eelised tootmises

- Dekoratiivsuhrutooded on kergesti käsiteldavad.
- Dekoratiivtuhsuhkur tolmas vähem kui traditsiooniline tuhsuhkur.
- Dekoratiivsuhrutoodeteid saab kasutada automaatjaoturites.
- Dekoratiiv-pärلسuhkrut võib kasutada küpsetistel, mille pinnatemperatuur valmistamisel on kuni 50 °C. Parimad tulemused saavutatakse, kui tootel lastakse enne kaunistamist jahtuda.

## Säilitamissoovitused

- Paakumise vältimiseks säilitada ühtlasel temperatuuril, mitte alla 10 °C ja suhtelisel õhuniiskusel 40–65%.
- Aluseid mitte virnastada.
- Mitte hoida koos tugevalõhnaliste toodetega.

Toote nimetus	Suhkur	Tärklis	Rasv	Transrasv	Gluteen/soja	Mahukaal, kg/l	Kristalli keskmine suurus, µm
Dekoratiivtuhsuhkur	Sahharoos	Mais	Taimne	ei	ei	0,61	100
Dekoratiivsuhrur 390	Sahharoos	Mais	Tahkestatud taimne	ei	ei	0,79	400
Dekoratiivsuhrur 540	Sahharoos	Mais	Taimne	ei	ei	–	540
Dekoratiiv-pärلسuhkur 2000	Sahharoos	ei	Tahkestatud taimne	ei	ei	0,80	2000

Tabelis esitatud väärtused on ligikaudsed. Lisateavet toodete kaunistamise kohta saate tuhsuhkru ja pärلسuhkru infolehtedelt.