



Nordic Sugar
Member of Nordzucker Group

Pumatipulbrid

Kuivpumat

Punane pumatipulber



Põhiomadused

- Eriti peeneks jahvatatud suhkrukristallid koos kuivatatud glükoosirupiga. Kasutatakse traditsioonilise suhkruglasuuri valmistamiseks, lisades vaid vett.
- Väga väike kristalli suurus, umbkaudu 10 µm, mis tundub suus mõnusalt pehme.



Kasutusvaldkonnad

- Kasutatakse glasuurina pagaritoodetel, näiteks martsipanikook, sõõrikud ja koogid.
- Kasutatakse täidiseks pagaritoodetes, näiteks küpsistes ja kondiitritoodetes või šokolaadis.
- Võib kasutada koos maitse- ja värvainetega, nagu kakao, lagrits, marja- või puuviljapulber.
- Taimerasva ja letsitiiniga segatud pumatipulber annab paksu glasuuri, mis säilib pakendis, toatemperatuuril ja külmutatult kauem.

Toote kasutuseelised

- Väike kristalli suurus annab suhkruglasuurile kauni läike.
- Pumatipulber annab küpsetistele valgema värvi kui tuhksuhkrust valmistatud glasuur.
- Punane pumatipulber annab küpsetistele kauni värvuse.
- Annab küpsetistele kiiresti kuiva ja sileda pinna.
- Pumatipulbrist valmistatud glasuur on pealispinna alt pehmem kui tuhksuhkrust valmistatud glasuur.

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 suhkrutoodete arendamises ja kohandamises. Teeme ka eritellimusel tooteid, näiteks suhkru või muude magusainete ja toidulisandite segusid.

Eelised tootmises

- Lisada tuleb vaid vett.
- Glasuur on kiiresti valmistatav, kuna seda pole vaja keeta, jahutada ja vahustada, nagu vedela pumati puhul.
- Pumatipulber annab ühtlase kvaliteediga glasuuri.
- Tooted on hõlpsalt kasutatavad.

Säilitamissoovitused

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

Toote nimetus	Suhkur, %	Niiskus, %	Kristalli keskmine suurus, µm	Mahukaal, kg/l	Gluteen	Koostis
Pumatipulber	92	0,7	maks 15	0,33	ei	suhkur, glükoosisiirup
Punane pumatipulber	92	0,7	maks 15	0,33	ei	suhkur, glükoosisiirup toiduvärv (karminpunane/E120)

Tabelis esitatud väärtused on ligikaudsed. Kui soovite lisateavet toodete kaunistamise kohta, lugege dekoratiivsuhkru ja tuhksuhkru infolehti.