



Tuhksuhkrud

Tuhksuhkur

Tuhksuhkur PS

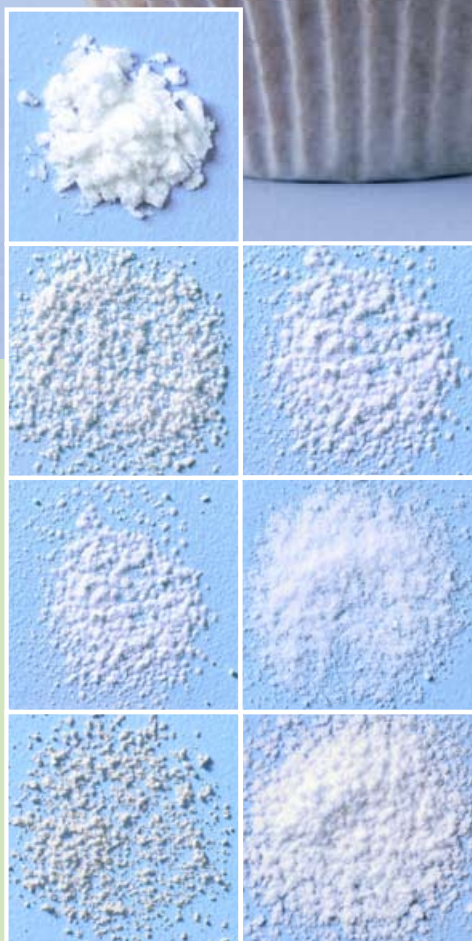
Tuhksuhkur TCP

Eriti peen tuhksuhkur TCP

Suurekristalliline tuhksuhkur PS

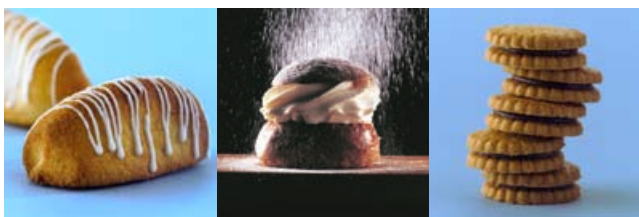
Dekoratiivtuhksuhkur

Ökoloogiline tuhksuhkur PS



Põhiomadused

- Peeneksjahvatatud suhkru sordid, millest osadele on paakumisvastase ainega lisatud kartulitärklist (PS) või trikalsiumfosfaati (TCP).
- Kristallide suurus on erinevad; enamiku sortide keskmine kristalli suurus on umbkaudu 20 µm.
- Täidistes ja glasuurides kasutatav Eriti peen tuhksuhkur TCP tundub suus mõnusalt pehme, kuna selle keskmine kristalli suurus on ainult 10 µm.
- Suurekristallilise tuhksuhkru osakeste suurus on umbkaudu 30 µm.
- Dekoratiivtuhksuhkur, mille keskmine kristalli suurus on 100 µm, on kaetud rasvaineaga, mis parandab suhkru säilivust niisketes ja jahedates tingimustes.



Kasutusvaldkonnad

- Tuhksuhkrut kasutatakse peamiselt küpsiste, šokolaadi, lagritsa ja karamellkompvekkide täidisena.
- Erinevad tuhksuhkru sordid sobivad küpsetiste glasuurimiseks ja kaunistamiseks.
- Tuhksuhkur annab vahukommidelle, martsipanile ja kondiitri- ning pagaritoodetele (nt. besee, tordipõhjad ja pirukataignad) neile omase poorse struktuuri.
- Tuhksuhkur on kasutatav maiustustes (nt. iirised) kristalliseeriva ainenä.
- Ökoloogilist tuhksuhkrut kasutatakse ökomärgi pälvinud pagari- ja muudes mahetoodetes.
- Dekoratiivtuhksuhkrut kasutatakse peamiselt pagaritoodete, näiteks kuklite kaunistamiseks.

Toodete kasutuseelised

- Toodet sisaldavad sõltuvalt kasutuskohast erinevaid paakumisvastaseid aineid.

- Dekoratiivtuhksuhkur on hõlpsasti kasutatav suurepäraste töötlemis- ja söelumisomadustega toode. Taimerasvaga töödeldud Dekoratiivtuhksuhkur säilib niisketes ja jahedates tingimustes teistest tuhksuhkrutest paremini.

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 arendamisel ja kohandamisel. Teeme ka eritellimusel tooteid, näiteks suhkru või muude magusainete ja toidulisandite segusid.

Eelised tootmises

- Tuhksuhkrut kasutatakse tootmisprotsessis pooltootena. Paakumisvastased ained teevad tuhksuhkru kergelt käsitsetavaks ja vabalt valgavamaks.
- Dekoratiivtuhksuhkrut võib kasutada küpsetistel, millede pinnatemperatuur tootmisel on kuni 30–40°C.
- Tärglise ja taimerasva sisalduse tõttu on dekoratiivtuhksuhkur väga heade puistomadustega ning tolmuvaba.

Säilitamissoovitused

- Paakumise vältimiseks hoida temperatuuril 20–22°C ja suhtelisel õhuniiskusel 40–65%.
- Mitte säilitada koos tugevalõhnaliste toodetega.

Toote nimetus	Suhkur, %	Niiskus, %	Paakumisvastane aine, E number	Paakumisvastane aine, %	Mahukaal, kg/l	Allergeenid/ gluteen
Tuhksuhkur	99,8	0,05	–	–	0,65	ei
Tuhksuhkur PS	98	0,4	Kartulitärklis	2	0,65	ei
Tuhksuhkur TCP	98	0,4	TCP E 341	2	0,65	ei
Eriti peen tuhksuhkur TCP	98,5	0,15	TCP E 341	1,5	0,39	ei
Suurekristalliline tuhksuhkur PS	98	0,4	Kartulitärklis	2	0,55-0,6	ei
Dekoratiivtuhksuhkur	87	0,7	Maisitärklis	8	0,63	ei
Ökoloogiline tuhksuhkur PS	98	0,4	Kartulitärklis	2	0,65	ei

Tabelis esitatud väärtused on ligikaudsed. Lisateavet eriti peene suhkru kohta, mille osakeste suurus on alla 10 µm, saate pumatipulbri tootelehel. Lisateavet niiskuskindla suhkru kohta saate dekoratiivtuhksuhkru tootelehel.