



**Nordic Sugar**  
Member of Nordzucker Group

# Pomadajauheet

Pomadajauhe

Punainen pomadajauhe



## Tuoteominaisuudet

- Hyvin hienojakeiseksi jauhetun sokerin ja kuivatun tärkkelyssiirapin seoksia, joista saa perinteistä valkoista tai punaista pomadaa lisäämällä vain vettä.
- Erittäin pieni hiukkaskoko, keskimäärin noin 10 µm, saa aikaan pehmeän ja samettimaisen suutuntuman.



## Käyttö

- Käytetään leivonnaisten, esimerkiksi masariinien, berliinimunkkien ja torttujen, kuorrutteena tai koristeena.
- Käytetään myös keksien ja makeisten, esimerkiksi suklaakonvehtien, täytteenä.
- Pomadajauheeseen voi haluttaessa lisätä makua ja väriä antavia ainesosia, esimerkiksi kaakao-, lakritsi-, marja- tai hedelmäjauhetta.
- Pomadajauheesta, kasvirasvasta ja lesitiinistä valmistettu rasvakuorrute kestää pakatuissa ja pakastetuissa tuotteissa.

## Edut eri sovelluksissa

- Pieni hiukkaskoko antaa sokerikuorrutteelle kauniin kiillon.
- Pomadajauheesta valmistettu sokerikuorrute on valkoisempaa kuin tomusokerikuorrute.
- Punainen Pomadajauhekuorrute antaa leivonnaisille kauniin värin.
- Pomadajauheesta valmistetusta sokerikuorrutteesta saa leivonnaisille nopeasti kuivan ja tasaisen pinnan.
- Pomadajauheesta valmistettu kuorrute säilyy suutuntumaltaan pehmeämpänä kuin tomusokerista valmistettu kuorrute.

Tuoteseloste	Sokeria, %	Vesipitoisuus, %	Keskimääräinen hiukkaskoko, µm	Tilavuuspaino, kg/l	Gluteenia	Ainesosat
Pomadajauhe	92	0,7	max 15	0,33	ei	sokeri, glukosisiirappi
Punainen pomadajauhe	92	0,7	max 15	0,33	ei	sokeri, glukosisiirappi, väri (E 120: karminii)

Taulukon arvot ovat ohjearvoja. Muita koristeluun käytettäviä sokerituotteita on esitelty Koristeluskereita ja Tomusokereita koskeissa tuote-esitteissä.

## Tuotekehitys

Suomen Sokeri Oy on osa pohjoismaista Nordic Sugaria ja tarjoaa monipuolisen sokerituotevalikoiman käyttötarkoituksen mukaan. Käytettävissämme on tietoa sokerin ominaisuuksista eri sovelluksissa myös, kun tavoitteena on kehittää asiakkaan tarpeet täyttäviä uusia sokerituotteita tai sokeria sisältäviä puolivalmisteita

## Edut tuotannossa

- Sokerikuorrutetta valmistettaessa Pomadajauheeseen lisätään vain vettä.
- Sokerikuorrute valmistuu nopeasti, sillä sulatus- ja paistovaihetta ei tarvita kuten märkämomadaa käytettäessä.
- Pomadajauheesta saa tasaisen sokerikuorrutteen.
- Pomadajauhetta on helppo käsitellä ja käyttää.

## Käsittelyohjeet

- Säilytys: tasainen lämpötila (ei alle +10 °C), suhteellinen kosteus 40–65 % paakkuuntumisen estämiseksi.
- Lavoja ei saa pinota.
- Vältä säilyttämistä voimakkaasti tuoksuviin tuotteiden läheisyydessä.

