



Nordic Sugar
Member of Nordzucker Group

Glajinis cukrus

Glajinis cukrus

Raudonasis glajinis cukrus



Produkto savybės

- Labai smulkūs cukraus kristalai su džiovintu gliukozės sirupu. Sumaišius su vandeniu naudojami tradiciniam glajui gaminti.
- Labai maži, apie 10 μm dydžio cukraus kristalai užtikrina švelnų ir vienalytį skonį.



Naudojimas

- Naudojamas kepinių, pvz., pyragų, spurgų ir tortų glazūrai.
- Naudojamas kepinių (pvz., sausainių) ir konditerijos gaminių (pvz., šokolado) įdarams.
- Galima naudoti kartu su skonį suteikiančiomis ir dažomosiomis medžiagomis, pvz., kakava, saldymedžių šaknų, uogų ar vaisių milteliais.
- Sumaišius glajinį cukrų su augaliniu aliejumi ir lecitinu pagaminamas riebus glajus, kuris ilgiau išsilaiko supakuotas, kambario temperatūroje ir užšaldžius.

Gaminio naudojimo pranašumai

- Maži cukraus kristalai glajui suteikia nuostabų žvilgesį.
- Glajinis cukrus kepiniams suteikia baltesnę spalvą nei iš cukraus miltelių pagamintas glajus.
- Raudonasis glajinis cukrus kepiniams suteikia nuostabią spalvą.
- Kepinių paviršius greitai nudžiūna ir tampa glotnus.
- Iš glajinio cukraus pagamintas glajus yra minkštesnis už glajų, pagamintą iš cukraus miltelių.

Produkto tobulinimas

„Nordic Sugar“ deda visas pastangas, kad pagerintų produktų kokybę ir jų naudojimo galimybes. Daug klientų kreipiasi į mus, kai produktas dar tik yra kuriamas, kad padėtų pagerinti ir pritaikyti cukraus produktų panaudojimą. Taip pat pagal užsakymus gaminame cukraus mišinius su kitais saldikliais ir maisto priedais.

Pranašumai naudojant gamyboje

- Tereikia įpilti vandens.
- Šis glajus greitai pagaminamas, nes jo nereikia virti, aušinti ir plakti kaip skysto glajaus.
- Iš glajinio cukraus pagamintas glajus yra tolygus ir kokybiškas.
- Produktą lengva naudoti.

Laikymo sąlygos

- Laikykite pastovioje, ne žemesnėje kaip 10 °C temperatūroje, esant 40-65% santykinėi drėgmei, kad cukrus išliktų birus.
- Nedėkite pakuočių vienos ant kitos.
- Nelaikykite kartu su stiprų kvapą turinčiais produktais.

Produkto aprašymas	Cukrus, %	Drėgnumas, %	Vidutinis kristalų dydis, µm	Tankis, kg/l	Glitimas	Deklaruojama
Glajinis cukrus	92	0,7	iki 15	0,33	nėra	cukrus, gliukozės sirupas
Raudonasis glajinis cukrus	92	0,7	iki 15	0,33	nėra	cukrus, gliukozės sirupas, maisto dažai (Caramine/E 120)

Lentelės duomenys indikaciniai. Norėdami daugiau sužinoti apie dekoravimui skirtas cukraus rūšis, skaitykite informacinius lankstinukus apie Dekoratyvinį cukrų ir Cukraus miltelius.