



Nordic Sugar
Member of Nordzucker Group

Torr Fondant

Torr Fondant

Torr Röd Fondant



Produktegenskaper

- Extra finmalda sockerkristaller med tillsats av torkad glukossirap. Används för tillverkning av traditionell glasyr genom tillsats av endast vatten.
- Mycket liten partikelstorlek, cirka 10 µm, vilket ger en len och mjuk munkänsla.



Användningsområden

- Används som glasyr på bakverk, såsom mazariner, munkar och tårter.
- Används som fyllning i bakverk, t ex kex och konfektyr, t ex chokladpraliner.
- Kan användas i kombination med smak- och färg-givande ämnen, såsom kakao-, lakrits-, bär- eller fruktpulver.
- Fondant blandat med vegetabiliskt fett och lecitin ger en fettglasyr som är mer hållbar i förpackningen både vid rumstemperatur och som fryst.

Produktfördelar i applikationen

- Den lilla partikelstorleken ger sockerglasyren en vacker glans.
- Torr Fondant ger bakverken vitare färg än glasyr av florsocker.
- Torr Röd Fondant ger bakverken en vacker färg.
- Ger bakverken snabbt en torr, slät yta.
- Glasyr tillverkad av Fondant håller sig mer mjuk under ytskiktet jämfört med glasyr tillverkad av Florsocker.

Produktutveckling

Nordic Sugar arbetar kontinuerligt för att förbättra produkternas kvalitet och användning. Många kunder vänder sig till oss redan på ett tidigt stadium för att få hjälp med att utveckla och anpassa sockerprodukter. Vi utvecklar också skräddarsydda produkter så som blandningar där sockerprodukter kombineras med andra sötningsmedel och livsmedelsingredienser.

Produktfördelar i produktionen

- Vid användning behöver endast vatten tillsättas.
- Tillverkning av glasyren är snabb, eftersom det inte behövs kokning, kylning samt bearbetning som för våtfondant.
- Fondant ger en glasyr med jämn kvalitet.
- Produkterna är lättarbetade och smidiga att använda.

Hanteringsinstruktion

- Lagras vid jämn temperatur, ej under 10 °C, och vid en relativ fuktighet mellan 40 och 65 % för att undvika klumpbildning.
- Pallarna får ej staplas.
- Lagras ej tillsammans med starkt luktande produkter.

Produktfakta	socker, %	Vattenhalt, %	Medelpartikelstorlek, µm	Volymvikt kg/l	Gluten	Deklaration
Torr Fondant	92	0,7	max 15	0,33	nej	socker, glukossirap
Torr Röd Fondant	92	0,7	max 15	0,33	nej	socker, glukossirap, livsmedelsfärg (Carmin/E120)

Tabellens värden är riktvärden. För dekoreringsprodukter se även produktinformationsbladen om Dekorationssocker och Florsocker.