



Tomusokerit

Tomusokeri

Tomusokeri PT

Tomusokeri TCP

Erikoishieno Tomu TCP

Karkea Tomusokeri PT

Koristejauhe

Luomutomusokeri PT



Tuoteominaisuudet

- Hienoksi jauhettuja sokerilaatuja, joista osaan on lisätty paakkuuntumisenestoaineena perunatärkkelystä (PT) tai trikalsiumfosfaattia (TCP).
- Eri hiukkaskokoja; useimpien keskihiukkaskoko on noin 20 μm .
- Esimerkiksi täytteissä ja kuorrutteissa käytettävä Erikoishieno Tomu TCP tuntuu pehmeältä suussa, sillä sen keskihiukkaskoko on vain 10 μm .
- Vakiolaatuisen Tomusokeri TCP:n keskihiukkaskoko on 30 μm .
- Koristejauhe, jonka keskihiukkaskoko on 100 μm , on päällystetty rasvalla, mikä parantaa sen säilyvyyttä kosteissa ja kylmissä olosuhteissa.



Käyttö

- Tomusokereita käytetään pääasiassa keksien, suklaan, lakritsin ja karamellien täytteisiin.
- Tomusokerit sopivat myös leivonnaisten kuorruttamiseen ja koristeluun.
- Tomusokerit antavat myös vaahtokaramelleille, marsipaanille ja leipomotuotteille, esimerkiksi marengille, leivospohjille ja piirakkataikinoille, niille tyyppillisen huokoisen rakenteen.
- Voidaan käyttää myös kidealkiona makeisissa, esimerkiksi fudgessa.
- Luomutomusokeria käytetään luomuleivonnaisissa ja muissa luomutuotteissa.
- Koristejauhe on erikoistuote pääasiassa leivonnaisten, esimerkiksi laskiaispullien, koristeluun.

Edut eri sovelluksissa

- Tomusokereissa käytetään kahta eri paakkuuntumisestoainetta. Hiukkaskooltaan sopivan tomusokerilaadun voi valita sovelluksen mukaan.

- Koristejauhe on helppokäyttöinen tuote, jolla on erinomaiset käsittely- ja siivöintiominaisuudet. Kasvirasvalla päällystetty Koristejauhe säilyy tavanomaista paremmin kosteissa ja kylmissä olosuhteissa.

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

- Valmiiksi jauhetut tomusokerit ovat elintarvikeprosessien puolivalmisteita. Paakkuuntumisestoaine parantaa niiden käsittelyä ja juoksevuuutta.
- Koristejauhetta voidaan käyttää leivonnaisissa, joiden pintalämpötila on 30–40 °C.
- Tärkkelyksen ja rasvan ansiosta Koristejauheella on hyvät siivöintiominaisuudet ja sen pölyvyys on vähäistä.

Käsittelyohjeet

- Säilytys: tasainen lämpötila (20–22 °C), suhteellinen kosteus 40–65 % paakkuuntumisen estämiseksi.
- Vältä säilyttämistä yhdessä voimakkaasti tuoksuviin tuotteiden kanssa.

Tuoteseloste	Sokeria, %	Vesipitoisuus, %	Paakkuuntumisestoaine, E-koodi	Paakkuuntumisestoainetta, %	Tilavuuspaino, kg/l	Allergeeneja /gluteenia
Tomusokeri	99,8	0,05	–	–	0,65	ei
Tomusokeri PT	98	0,4	Perunatärkkelys	2	0,65	ei
Tomusokeri TCP	98	0,4	TCP E 341	2	0,65	ei
Erikoishieno Tomu TCP	98,5	0,15	TCP E 341	1,5	0,39	ei
Karkea Tomusokeri PT	98	0,4	Perunatärkkelys	2	0,55-0,6	ei
Koristejauhe	87	0,7	Maissitärkkelys	8	0,63	ei
Luomutomusokeri PT	98	0,4	Perunatärkkelys	2	0,65	ei

Taulukon arvot ovat ohjearvoja. Jos haluat lisätietoa erittäin hienoksi jauhetuista tomusokereista, joiden hiukkaskoko on alle 10 µm, tutustu Pomadajauhetta koskevaan tuote-esitteeseen. Lisätietoa kosteutta kestävästä sokereista on Koristelusokereita koskevassa tuote-esitteessä.

