

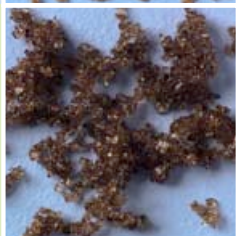
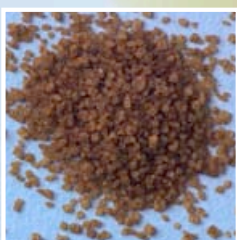


**Nordic Sugar**  
Member of Nordzucker Group

# Cukrus „Farinas“

Birusis „Farinas“

Drėgnas „Farinas“



## Produkto savybės

- Tamsios spalvos, sodraus aromato ir skonio cukrus.
- Gaminamas iš cukrinių runkelių cukraus ir cukranendrių cukraus sirupo.
- Gaminamas drėgnas ir birus.
- Birių „Farino“ sudėtyje yra maltodekstrino – tai yra medžiaga, kuri užtikrina birumą.
- Drėgno „Farino“ kvapas yra stipresnis nei birių.



## Naudojimas

- Naudojamas kepiniams, gėrimams, marinatams, padažams, dribsniams, desertams, ledams ir kitiems saldumynams gaminti kaip skonį ir spalvą suteikiantis priedas.
- Naudojamas konditerijos gaminiams, tokiems kaip tešlainiai, sausainiai ir pyragai.
- Taip pat tinka konditerijoje - karamelių ir irisų gamyboje.
- Taip pat naudojamas kepių ir konditerijos gaminių įdarams gaminti, suteikia jiems traškumo.

## Gaminio naudojimo pranašumai

- Suteikia sodrų aromatą ir skonį.
- Suteikia spalvą.

## 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

- Drėgnasis „Farinas“ nedulka.
- Birusis „Farinas“ yra birus, dėl to jį lengva naudoti ir dozuoti.
- Birusis „Farinas“ nesigumuliuoja ilgiau laikomas.
- Birųjį „Fariną“ galima naudoti sausiesiems mišiniams nebijant, kad jie sulips.

## Laikymo sąlygos

- Drėgnąjį „Fariną“ laikykite sandarioje pakuotėje kambario temperatūros ir 60–70% santykinės drėgmės aplinkoje, kad cukrus nesikristalizuotų.
- Birųjį „Fariną“ laikykite kambario temperatūros ir 40–65% santykinės drėgmės aplinkoje, kad cukrus nesikristalizuotų.

Produkto aprašymas	Cukrus, %	Drėgnumas, %	Spalva, IU	Vidutinis kristalų dydis, mm	Birumą užtikrinanti medžiaga	Birumą užtikrinanti medžiaga, %	Tankis, kg/l	SO <sub>2</sub> , mg/kg	Maksimali mikrobiologinė vertė CFU/10 g		
									Viso	Mielės	Peļėsiai
Birusis „Farinas“	88	1,9	20 000	0,45 – 0,55	maltodekstrinas	11	0,8	iki 10	20 000	1 000	1 000
Drėgnas „Farinas“	95	1,8	10 500 – 14 000	0,50 – 0,60	–	–	0,8	iki 10	500	50	50

Duomenys lentelėje yra indikaciniai.



**Nordic Sugar**  
Member of Nordzucker Group