



Cukraus milteliai

Cukraus milteliai

Cukraus milteliai BK

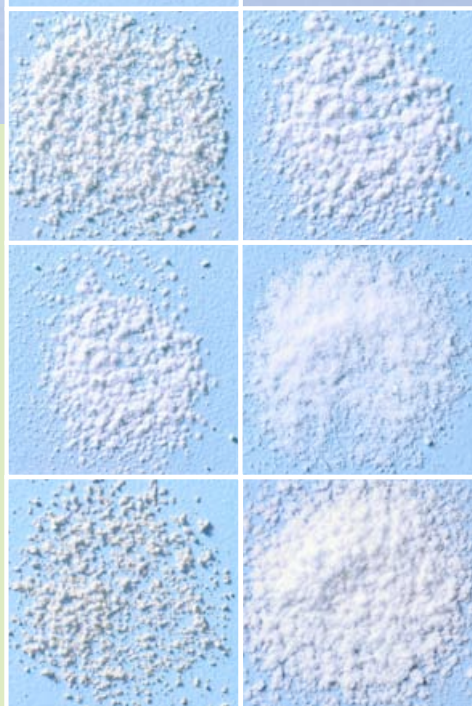
Cukraus milteliai TCP

Ypač smulkūs cukraus milteliai TCP

Stambūs cukraus milteliai BK

Dekoratyviniai cukraus milteliai

Ekologiški cukraus milteliai BK



Produkto savybės

- Smulkiai sumaltas cukrus, kuriame yra birumą užtikrinančių medžiagų, tokių kaip bulvių krakmolos (BK) ar trikalčio fosfatas (TCP).
- Įvairus dalelių dydis. Vidutinis dalelių dydis yra apie 20 μm .
- Ypač smulkių cukraus miltelių TCP dalelių dydis yra 10 μm , tai suteikia jiems švelnesnį skonį naudojant įdarams ar glajui.
- Stambių cukraus miltelių dalelių dydis yra 30 μm .
- Dekoratyvinis cukrus, kurio vidutinis dalelių dydis 100 μm , yra padengtas riebalais, todėl jis atsparesnis drėgmei ir šalčiui.



Naudojimas

- Cukraus milteliai dažniausiai naudojami sausainių įdarams, šokoladui, saldymedžių saldainiams ir irisams.
- Taip pat naudojami kepinų glajui ar tiesiog barstomi ant konditerijos gaminių.
- Naudojami gaminant zefyrus, marcipanus ir kepinus, tokius kaip merengas, pyragaičius, pyragėlius.
- Cukraus milteliai naudojami kaip kristalizavimąsi kelianti medžiaga konditerijos gaminiams, tokiems kaip karamelė.
- Ekologiško cukraus milteliai naudojami gaminant ekologiškus kepinus ir kitus ekologiškus produktus.
- Dekoratyviniai cukraus milteliai dažniausiai naudojami kepinams, pvz., bandelėms, puošti.

Gaminio naudojimo pranašumai

- Įvairios birumą užtikrinančios medžiagos naudojamos įvairiems gaminiams.

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 priedus.

Pranašumai naudojant gamyboje

- Cukraus milteliai yra tarpinis gamybos proceso produktas. Dėl birumą užtikrinančių medžiagų cukraus miltelius paprasčiau naudoti, jie geriau byra.
- Dekoratyvinius cukraus miltelius galima naudoti kepinams, kurių paviršiaus temperatūra neviršija 30–40° C.
- Dekoratyviniai cukraus milteliai puikiai byra ir nedulka dėl juos dengiančio krakmolo ar riebalų.

Laikymo sąlygos

- Laikykite 20–22° C temperatūros ir 40–65% santykinės drėgmės aplinkoje, kad cukrus nesikristalizuotų.
- Nelaikykite kartu su stiprų kvapą turinčiais produktais.

Produkto aprašymas	Cukrus, %	Drėgmė, %	Birumą užtikrinanti medžiaga, E Nr.	Birumą užtikrinanti medžiaga, %	Tankis, kg/l	Alergenai/glitimas
Cukraus milteliai	99,8	0,05	–	–	0,65	nėra
Cukraus milteliai BK	98	0,4	bulvių krakmolos	2	0,65	nėra
Cukraus milteliai TCP	98	0,4	TCP E 341	2	0,65	nėra
Ypač smulkūs cukraus milteliai TCP	98,5	0,15	TCP E 341	1,5	0,39	nėra
Stambūs cukraus milteliai BK	98	0,4	bulvių krakmolos	2	0,55-0,6	nėra
Dekoratyviniai cukraus milteliai	87	0,7	kukurūzų krakmolos	8	0,63	nėra
Ekologiški cukraus milteliai BK	98	0,4	bulvių krakmolos	2	0,65	nėra

Duomenys lentelėje yra indikaciniai. Norėdami daugiau sužinoti apie Ypač smulkius cukraus miltelius, kurių granulės mažesnės nei 10 µm, skaitykite informacinį lankstuką „Glajinis cukrus“. Daugiau apie drėgmei atsparų cukrų skaitykite informaciniame lankstinuke „Dekoratyvinis cukrus“.