



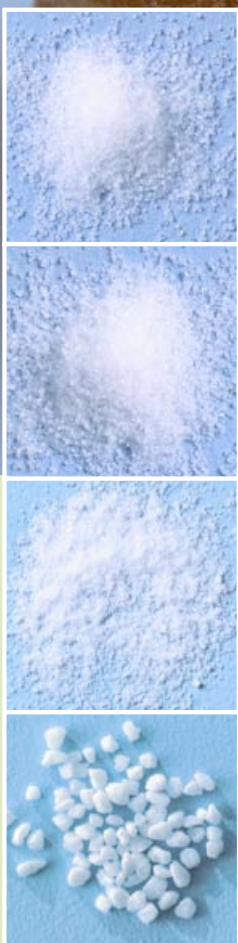
Koristelusokerit

Koristekide 390

Koristekide 540

Koristejauhe

Koristerae 2000



Tuoteominaisuudet

- Kasvirasvalla ja tärkkelyksellä päällystettyjä kide- tai tomusokereita.
- Kasvirasvalla päällystettyä raesokeria. Erikoispinnoitus tekee rasvakerroksesta riittävän paksun ja tiiviin.
- Pinnoitus lisää koristelusokerien kestävyyttä vastaaviin perinteisiin sokerituotteisiin verrattuna – myös tuotteissa, joiden varastointiaika on pitkä.
- Rasvapinnoituksen ansiosta koristelusokereilla viimeistelty tuote säilyttää hyvin ulkonäkönsä myös silloin, kun lämpötilanvaihtelut aiheuttavat kosteuden tiivistymistä pakkauksessa.
- Koristelusokerit eivät sisällä trans-rasvahappoja.
- Koristelusokerit ovat yhtä valkoisia kuin kidesokerit.



Käyttö

- Koristejauhetta käytetään viinereiden, kääretorttujen ja kakkujen koristeluun.
- Koristejauhe sopii myös joulutorttujen, laskiaispullien ja tippaleipien viimeistelyyn.
- Koristekide 390:tä käytetään pääasiassa munkkien ja donitsien, ja myös kääretorttujen koristeluun.
- Koristeraetta käytetään korvapuustien, viinereiden ja muiden kahvileipien koristeluun.
- Kaikkia koristelusokereita voidaan käyttää myös makeisten pintakäsittelyyn.

Edut eri sovelluksissa

- Kasvirasva- ja tärkkelyspinnoite parantaa säilyvyyttä oloissa, joissa ilman kosteus on suuri.
- Koristelusokerien pinnoite parantaa koristelun säilyvyyttä myös pakatuissa, runsaasti rasvaa sisältävissä kosteissa leivonnaisissa.
- Koristelusokerien pinnoite parantaa sokerin tarttuvuutta, jolloin koristelusokeria tarvitaan vähemmän kuin tavallista sokeria.

Tuoteseloste	Sokeri	Tärkkelys	Rasva	Trans-rasvaa	Gluteenia/soijaa	Tilavuuspaino, kg/l	Keskimääräinen hiukkas-/kide-/raekoko, µm
Koristejauhe	Sakkaroosi	Maissi	Kasvirasva	ei	ei	0,61	100
Koristekide 390	Sakkaroosi	Maissi	Kovetettu kasvirasva	ei	ei	0,79	400
Koristekide 540	Sakkaroosi	Maissi	Kasvirasva	ei	ei	–	540
Koristerae 2000	Sakkaroosi	ei	Kovetettu kasvirasva	ei	ei	0,80	2000

Taulukon arvot ovat ohjearvoja. Muita koristeluun käytettäviä sokerituotteita on esitelty Tomusokereita ja Raesokereita koskeissa tuote-esitteissä.

- Koristelusokerit kestävät hyvin jäähdetyissä ja pakasteissa tuotteissa.

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

- Koristelusokereita on helppo käyttää.
- Koristejauhe pölyää vähemmän kuin tavallinen tomusokeri.
- Koristelusokerit sopivat automaattisiin annostelulaitteisiin.
- Koristeraetta käytettäessä leivonnaisen pintalämpötila voi olla jopa 50 °C. Tuotteen jäädyttäminen ennen koristelua antaa kuitenkin parhaan lopputuloksen.

Käsittelyohjeet

- Säilytys: tasainen lämpötila (ei alle +10 °C), suhteellinen kosteus 40–65 % paakkuuntumisen estämiseksi.
- Lavoja ei saa pinota.
- Vältä säilyttämistä voimakkaasti tuoksuviin tuotteiden läheisyydessä.

