



Kuivaseokset

Valikoima vakio- ja asiakaskohtaisia tuotteita, esimerkiksi

Kanelisokeri

Happosokeri

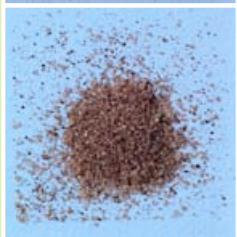
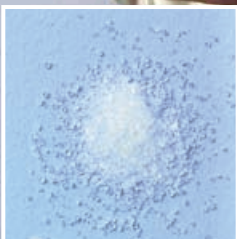
Kanelitäyte

Pektiinisokeri

Leipomotäytteet

Sokeria ja makeutusaineita sisältävät kuivaseokset

Salmiakisokeri



Tuoteominaisuudet

- Kuivaseoksia, jotka sokerin lisäksi sisältävät yhden tai useamman muun ainesosan. Helppokäyttöisiä puolivalmisteita esimerkiksi esiseoksina.
- Kuivaseoksen muut ainesosat antavat lopputuotteelle makua, väriä tai jonkin muun halutun toiminnallisen ominaisuuden.
- Kuivaseoksissa voidaan käyttää asiakkaan tarpeen mukaan partikkelikooltaan erilaisia sokereita, esimerkiksi tomu-, rae- ja kidesokeria, seulottuja kidesokerilajikkeita tai suurikiteisiä sokerilaatuja.
- Kuivaseokseen sopivin sokerituote on valittavissa muiden ainesosien hiukkaskoon mukaan siten, että erottumista tapahtuu mahdollisimman vähän ja tuloksena on tasalaatuinen seos.
- Instant Sugar on agglomeroitu sokerituote, joka huokoisen rakenteensa vuoksi soveltuu hyvin elintarvikkeiden ja makeutusaineiden kantoaineeksi kuivaseoksissa.
- Kuivaseoksia, erityisesti erilaisia leipomotäytteitä ja makeispinnoitteita on saatavana myös asiakaskohtaisina tuotteina.



Käyttö

- Sokeria sisältävät kuivaseokset sopivat leipomotäytteisiin ja -mixeihin, makeisten pinnoittamiseen, juoma-automaateissa käytettäviin jauheisiin, jälkiruokakeittoihin ja -kastikkeisiin tai kiisselijauheisiin.
- Kanelisokeri on sokerin ja kanelin pölyämätön seos.
- Leipomotäytteet ovat kuivaseoksia, joista saa vettä lisäämällä valmiita täytteitä, esimerkkinä vakiotuotteista Kanelitäyte. Halutessaan leipuri voi muunnella täytteen makua ja rakennetta lisäämällä kuivaseokseen myös muita ainesosia.
- Asiakaskohtaiset leipomotäytteiden kuivaseokset koostetaan asiakkaiden toiveiden mukaisesti.
- Makeispinnoitteet antavat helposti lopputuotteille uutta ilmettä. Sokerin lisäksi ne voivat sisältää esimerkiksi happoa, väriä tai aromia.
- Keinotekoisien makeutusaineiden ja sokerin kuivaseokset soveltuvat mm. juomiin, jälkiruokakastikkeisiin ja kiisseleihin.
- Pektiiinisokeria käytetään marjoja sisältävissä kuivaseoksissa hillojen, jälkiruokien tai hyytelöiden valmistukseen.

Edut eri sovelluksissa

- Kuivaseokset helpottavat lopputuotteen laadun tasaisuuden hallintaa ja vähentävät sen valmistuksessa käytettävien raaka-aineiden määrää.
- Sokerin monipuoliset ominaisuudet kuivaseosten kantoaineena parantavat lopputuotteen aistittavaa laatua.
- Pektiiinisokeria ja pakastemarjoja sisältävä tuote on uusi ja helppo tapa valmistaa jälkiruokia esimerkiksi mikroaaltouunissa kuumentamalla.

Tuotekehitys

Nordic Sugar -konserni tarjoaa monipuolisen elintarvikkeiden valmistus- ja ruokaparannevalikoiman. Nordic Sugarin erikoisosaaminen liittyy makeuttamiseen ja sokerien toiminnallisiin ominaisuuksiin eri elintarvikeprosesseissa ja tuotesovelluksissa. Nordic Sugar kehittää asiakkaan tarpeet täyttäviä uusia sokerituotteita tai sokeria sisältäviä puolivalmisteita, joiden ominaisuuksia tietyin maku- tai makeusprofiiliin lisäksi luonnehtii käytön helppous. Suomen Sokeri Oy on osa yhteispohjoismaista Nordic Sugaria.

Edut tuotannossa

- Kuivaseokset suoraviivaistavat valmistusaineiden hankintaa ja laadunvalvontaa.
- Valmiita kuivaseoksia on helppo käyttää.
- Kuivaseokset ovat puolivalmisteita, jotka yksinkertaistavat lopputuotteen valmistusta vähentäen tuotantovaiheiden ja käsiteltävien valmistusaineiden määrää.
- Rasva kuivaseosten valmistusaineena lisää niiden kosteuden sietokykyä, tasalaatuisuutta ja helpottaa käsittelyä vähentämällä pölyä

