

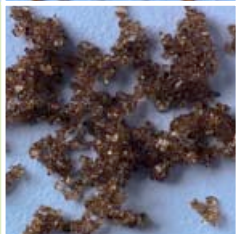
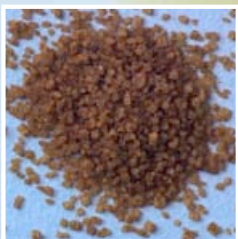


Nordic Sugar
Member of Nordzucker Group

Brun Farin

Tør Brun Farin

Brun Farin



Produktegenskaber

- Brunt sukker med en aromatisk duft og smag.
- Består af sukker og rørsukkersirup.
- Findes i en fugtig og en tør variant.
- Tør Brun Farin er fritflydende med maltodextrin som antiklumpningsmiddel.
- Brun Farin har mere smag end Tør Brun Farin.



Anvendelsesområder

- Giver smag og farve i bagværk, drikke, dressinger, marinader, saucer, myslis, desserter, is og produkter til salgsautomater.
- Anvendes i bagværk som wienerbrød, småkager og skærekager.
- Anvendes også i konfekturer som fudge og lakrids.
- Anvendes som fyld i bagværk og konfekturer (giver en sprød struktur).

Produktfordele ved anvendelse

- Giver en aromatisk og fyldig smag.
- Tilfører farve.

Produktudvikling

Nordic Sugar arbejder hele tiden på at forbedre produkternes kvalitet og anvendelse. Mange kunder henvender sig til os allerede på et tidligt tidspunkt for at få hjælp til at udvikle og tilpasse sine produkter. Vi udvikler også kundetilpassede produkter, for eksempel blandinger, hvor sukkerprodukter kombineres med andre sødemidler og fødevaringredienser.

Produktfordele i produktionen

- Brun Farin støver ikke.
- Tør Brun Farin er fritflydende, så det er let at håndtere og dosere.
- Tør Brun Farin bliver ikke hårdt under opbevaring.
- Tør Brun Farin kan anvendes i tørblandede slutprodukter uden risiko for klumpdannelse.

Anbefalet lagring

- Brun Farin opbevares i lukket emballage ved stuetemperatur og en luftfugtighed på 60-70 % for at undgå klumpdannelse.
- Tør Brun Farin opbevares ved stuetemperatur og en luftfugtighed på 40-65 % for at undgå klumpdannelse.

Produktfakta	Sukker, %	Vandindhold, %	Farve, IU	Middelkornstørrelse, mm	Antiklumpningsmiddel	Antiklumpningsmiddel, %	Vægtfylde, kg/l	SO ₂ , mg/kg	Mikrobiologiske værdier, maks. CFU/10 g		
									Totalkim	Gær	Skimmel
Tør Brun Farin	88	1,9	20.000	0,45 – 0,55	Maltodextrin	11	0,8	maks 10	20.000	1.000	1.000
Brun Farin	95	1,8	10.500 – 14.000	0,50 – 0,60	–	–	0,8	maks 10	500	50	50

Tabellens værdier er vejledende.