



**Nordic Sugar**  
Member of Nordzucker Group

# Raesokerit

Raesokeri Kova 1400

Raesokeri Kova 2000

Raesokeri Kova 3000

Raesokeri Rapea 3000



## Tuoteominaisuudet

- Suuria, valkoisia, puristettuja, murskattuja ja seulottuja sokerirakeita.
- Kovia sokerituotteita, paitsi huokoisempi Raesokeri Rapea 3000, jossa pienen pienet sokerikiteet ovat näkyvissä rakeen pinnalla.
- Tuotteiden keskiraekoko vaihtelee 1400 ja 3000  $\mu\text{m}$ :n välillä.
- Kaksi eri kovuusastetta – kova ja rapea laatu – määräytyvät valmistustavan mukaan.
- Kovat raesokerit kestävät paremmin kosteutta.
- Raesokeri Rapea 3000 on suutuntumaltaan pehmeämpi kuin kovemmat raesokerilaadut, jotka liukenevat suussa hitaammin.



## Käyttö

- Leivonnaisten ja makeisten koristelu.
- Raesokeri 3000:ta käytetään pääasiassa suurten leivonnaisten koristeluun.
- Raesokeri 1400 sopii paremmin pienten leivonnaisten, kuten pikkuleipien, pinnalle.
- Raesokereita värjäämällä ja maustamalla voidaan valmistaa strösseliä esimerkiksi jäätelön koristeluun.
- Raesokereita voidaan käyttää myös makeisten ja leivonnaisten täytteiden rapeuttajana tai osittain liukenemattomana "yllätyksenä" leivonnaisen sisällä.

## Edut eri sovelluksissa

- Erilaiset raesokerit antavat leipomo- ja konditoriatuotteille uudenlaista ilmettä.
- Raesokerit sopivat sekä tuoreiden leipomotuotteiden että pakaste- ja bake off -tuotteiden koristeluun.
- Raesokeri Rapea 3000:n pienimmät rakeet sulavat paistettaessa, mikä lisää niiden tarttuvuutta tuotteen pinnalle sekä ulkonäön kiiltoa.
- Kovat raesokerit säilyttävät valkoisuutensa pakatuissa tuotteissa paremmin kuin Raesokeri Rapea 3000.

## 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

- Raesokerit eivät sula normaalissa paistolämpötilassa. Kovat raesokerilaadut kestävät leipomista ja pakastamista paremmin kuin Raesokeri Rapea 3000.
- Kestävät koneellista käsittelyä.
- Eivät pölyä.
- Helposti juoksevia.

## Käsittelyohjeet

- Säilytys: tasainen lämpötila (ei alle +10 °C), suhteellinen kosteus 40–65 % paakkuuntumisen estämiseksi.
- Vältä säilyttämistä yhdessä voimakkaasti tuoksuvien tuotteiden kanssa.

Tuoteseloste	Vesipitoisuus, %	Väri, IU	Keskiraekoko, µm	Raekoko, µm	Tilavuuspaino, kg/l
Raesokeri Kova 1400	0,1	25	1 400	800 – 2 000	0,78
Raesokeri Kova 2000	0,1	25	2 000	1 000 – 3 000	0,78
Raesokeri Kova 3000	0,1	25	3 000	2 000 – 4 000	0,80
Raesokeri Rapea 3000	0,25	25	2 600	2 000 – 3 500	0,65

Taulukon arvot ovat ohjearvoja.

