



CONFISERIE



1. Producten en voordelen - ons aanbod

PRODUCT	BESCHRIJVING	VOORDELEN
Kristalsuiker Middelgrote korrel gezeefd K2	witte korrelsuiker welke voldoet aan EG2 kwaliteit	<ul style="list-style-type: none"> ▪ geeft body ▪ zoetkracht (100)
Kristalsuiker Fijne korrel gezeefd K1	witte korrelsuiker welke voldoet aan EG2 kwaliteit	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ideaal als decoratiesuiker ▪ zoetkracht (100)
Decoleb Raftisnow®	gecoate decoratiepoeder	<ul style="list-style-type: none"> ▪ witte coating, licht zoetend
Fondaleb Fondant 73	witte fondant	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ideaal entmateriaal (microfijne suikerkristallen bevorderen het kristalliseren van de suiker in fudge, fruit chews) ▪ geschikt voor fondant suikerwerk
Fondaleb Dry Fondant LG	poeder fondant	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ideaal entmateriaal (microfijne suikerkristallen bevorderen het kristalliseren van de suiker in fudge, fruitchews)
Raftisweet® G 404/81	glucosestroop 40DE	<ul style="list-style-type: none"> ▪ geeft glans en body ▪ voorkomt het kristalliseren ▪ hoog sulfiet gehalte (190 - 260ppm) ▪ lage zoetkracht (<60)
Raftisweet® G 561/82/35	glucosestroop 60DE	<ul style="list-style-type: none"> ▪ geeft glans en body ▪ voorkomt het kristalliseren ▪ hoog sulfiet gehalte (190 - 260ppm) ▪ ideaal voor zachte producten
Raftisweet® I 052/70	invertsuikerstroop	<ul style="list-style-type: none"> ▪ voorkomt het kristalliseren ▪ ideaal voor marshmallow, zachte nougat
Liquileb Trimoline®	invertsuikerpasta DS 80%	<ul style="list-style-type: none"> ▪ lage aw-waarde ▪ voorkomt het kristalliseren ▪ ideaal voor marshmallow, zachte nougat



2. Recept en werkwijze voor zachte gommen

INGREDIENTEN	100KG EINDPRODUCT
Kristalsuiker K2	37kg
Raftisweet® G 404/81	45kg
Water	12kg
Gelatine 180bls	7kg
Water (90°C)	14kg
Citroenzuuroplossing 50%	2kg
Aroma en kleur	qs

Kook het mengsel suiker, water en glucosestroop tot 116°C.
Koel de suikerstroop tot 100°C.
Los de gelatine op in warm water.
Voeg deze oplossing toe aan de suikerstroop.
Voeg het citroenzuur, de kleurstof en het aroma toe.
Giet de stroop in koud en droog zetmeel.
Ontpoeder na 24 uur en omhul met kristalsuiker of olie.

3. Producten en verpakking

PRODUCT	VERPAKKING
Kristalsuiker K1 – K2	zak 25kg (1000kg/pallet) - bulk (5-25mT)
Decoleb Raftisnow®	zak 5kg (750kg/pallet)
Fondaleb Dry Fondant LG	zak 20kg (640kg/pallet)
Fondaleb Fondant 73	karton 15kg (810kg/pallet)
Raftisweet® G 404/81	emmer 25kg (500kg/pallet)
Raftisweet® G 561/82/35	IBC containers - bulk (5-25mT)
Raftisweet® I052/70	emmer 25kg (500kg/pallet)
	IBC containers - bulk (5-25mT)
Liquileb Trimoline®	emmer 15kg (660kg/pallet)

4. Technisch - commerciële service

Voor bijkomende inlichtingen, kunt u steeds terecht bij ons salesteam op onderstaande adressen:

Tiense Suiker • Sucres de Tirlemont

Avenue de Tervueren/Tervurenlaan 182
BE-1150 Bruxelles/Brussel, Belgium
info@raftir.be
www.tiensesuiker.com/industry
T +32 2 775 80 20

Rafti | Sugar Solutions

Nieuweweg 245, NL-6603 BM Wijchen
PO Box 46, NL-6600 AA Wijchen,
the Netherlands
sales@rafti.nl
www.rafti.nl
T +31 24 641 53 04

Lebbe | Sugar Specialties

Tiense Suikerraffinaderij n.v.
Kampveldstraat 41, BE-8020 Oostkamp,
Belgium
info@raftir.be
www.tiensesuiker.com/industry
T +32 50 83 30 30

Candico

Tiense Suikerraffinaderij n.v.
Carettestraat 33, BE-2170 Antwerpen,
Belgium
info@raftir.be
www.candico.be
T +32 50 83 30 30