

MÉLASSE DE FANTAISIE

Description:

La mélasse de fantaisie est le jus pur de la canne à sucre, condensé, inversé et purifié. Elle n'a pas d'additifs ou d'agents de conservation. C'est un produit pur. **La Mélasse de Fantaisie de Grandma ne contient pas de sulfites ou de sulfates supplémentaires. (<10 ppm qui se présentent naturellement).**

100% Pur Mélasse de Fantaisie

Usages Généraux:

La mélasse est délicieuse dans les produits de boulangerie et les plats principaux. Elle peut également servir de sirop de table et être versée directement sur les rôties, les crêpes, les gaufres, les aliments sautés, etc.

Renforteur d'arôme:

Ce renforteur d'arôme merveilleux, naturel et abordable masque les saveurs amères, intensifie d'arômes, marie et complète les assaisonnements de fines herbes et d'épices. C'est l'ingrédient secret par excellence qui ajoute un je-ne-sais-quoi qui transforme une bonne recette en une recette extraordinaire.

Colorant:

La consistance de ce colorant naturel d'une grande stabilité empêche la formation de grumeaux, ce qui en fait un substitut idéal de la cassonade, du colorant artificiel brun, du cacao en poudre, du caramel écossais, du caramel, etc.

Édulcorant:

La mélasse, en plus de donner de la saveur et de la couleur aux produits de confiserie et de pâtisserie, permet de limiter la cristallisation de sucres grâce à sa teneur élevée en sucres invertis.

Humidifiant:

La mélasse prolonge la durée de préservation des produits de pâtisserie en retenant l'humidité.

Levain:

Les acides contenus dans la mélasse réagissent avec le bicarbonate de soude et produisent de gaz qui améliorent l'élasticité et la texture des produits de boulangerie.

En raison de sa couleur naturelle, de sa stabilité et de ses propriétés qui permettent de rehausser les arômes, on trouve souvent la mélasse dans de nombreux aliments de tous les jours comme:

Fèves au lard, Sauce à la viande, Sauce barbecue, Biscuits, Pains Spéciaux, Pain Brun, Sirop de table, Mincemeat, Pain d'épice, Produits de Confiserie.

Spécifications:

Satisfait le **Norme d'Identité** dans la loi de NOURRITURE ET DROGUE, article B.18.009

CARACTÉRISTIQUES:

Analyse chimique:

Degré Brix	78-80	ICUMSA
pH 1:1 dilution	4,5-6,0	METER
Gravité Spécifique	~1,402 kg/L	
Humidité (%)	16 - 25	AOAC 31.009
Sucres totaux (%)	65-75	AOAC 31.079
Sucres invertis (%)	30-40	AOAC 31.086
Saccharose (%)	33-43	AOAC 31.009
Cendres sulfatées (%)	3 max.	AOAC 31.014

Analyse fonctionnelle:

Odeur: Éthérée ou fruitée, aucun goût de moisi.

Limpidité: Translucide directement à la lumière du soleil.

Couleur: Roux présentant une brillance caractéristique.

Saveur: Goût sucré et piquant caractéristique.

Analyse microbiologique:

Numération sur plaque	Moins de 5000/gramme
Levure	Moins de 500/gramme
Moisissure	Moins de 500/gramme

Consignes d'entreposage:

Entreposer à une température se situant entre 50°F (10°C) et 70°F (21°C), à une température et à un taux d'humidité relativement stables.

Durée de conservation: 18 mos

Formats offerts: La mélasse est offerte en différents formats pour la vente au détail ainsi qu'en cruches en plastique, en sceaux, en bidons, en bacs de manutention et en chargements de semi-remorque citerne pour les secteurs de la restauration et de l'industrie.

Ce produit est un aliment casher certifié.

Liste d'Ingrédients: Mélasse de Fantaisie

Pays d'Origine: Guatamala

Directeur/Directrice d'Assurance de Qualité:


