



Ingredientes Sunsweet

Sunsweet Ingredients



CONCENTRADO DE CIRUELA FRESCA / FRESH PLUM CONCENTRATE

Principales Usos: Mantener la humectación en carnes y aves en adobo, reducir azúcares en salsas, suprimir la oxidación en lípidos, realzar el color y la caramelización.

Fresh Plum Concentrate es elaborado concentrando el jugo de ciruela pasa fresca, tiene la misma consistencia que la miel de maple. En las salsas, este ingrediente contribuye a disminuir los niveles de azúcar y sodio totales al tiempo que realza el sabor y el dulzor del producto. En el adobo, el concentrado permite la conservación de humedad en carnes y aves sustituyendo el uso de fosfatos. También mejora la caramelización e inhibe la oxidación de lípidos en las proteínas. Al hornear, puede intensificar sutilmente el color en los productos horneados de tonalidades claras, así como en productos horneados sin gluten.



JUGO DE CIRUELA CONCENTRADO / PRUNE JUICE CONCENTRATE

Principales Usos: Reducir el azúcar y las grasas en productos horneados, reducir el azúcar en salsas de tonalidades oscuras, realzar el sabor y el color.

Prune Juice Concentrate es un extracto de ciruela pasa concentrado en forma de jarabe, un endulzante de color obscuro con delicado sabor, parecido al de la melaza. El concentrado puede unir las hojuelas y el grano dentro en las barritas y ayudar a reducir grasas y azúcares en productos horneados, tales como brownies o pan de jengibre. El concentrado también contribuye a bajar los niveles de sodio y azúcares en las salsas a base de soya, como la salsa teriyaki. En platillos salados, el concentrado funciona como barniz para vegetales y carnes asadas.



PURÉ DE CIRUELA PASA / DRIED PLUM PUREE

Principales Usos: Conservar la humectación de los embutidos, suprimir la oxidación en lípidos, realzar el color y la caramelización, sustituir la grasa para hornear.

Este puré se prepara a partir de una mezcla de ciruelas y de jugo de ciruela concentrado, tiene un sabor naturalmente acidulado y buena consistencia. Cuando se usa en embutidos, el puré inhibe la oxidación de lípidos al tiempo que mejora la caramelización, textura y humedad. Su uso en salsas espesa y realza color y acidez. Se puede utilizar también al hornear para sustituir algo de la grasa en productos más oscuros. **Dried Plum Puree** puede reducir la cantidad de azúcar total en productos horneados.



CIRUELA PASA EN POLVO / DRIED PLUM POWDER

Principales usos: Agente absorbente, suprime la oxidación en lípidos, realza el color y la caramelización en proteínas y productos horneados, mejora la textura en productos horneados sin gluten.

Dried Plum Powder se prepara picando, deshidratando, moliendo y pulverizando la ciruela pasa, para luego pasarla por un filtro estándar U.S. No. 20. Es un polvo de higroscopicidad suave. Mejora sabor en los alimentos sin imponer demasiado su propio sabor. Cuando se emplea en el empaque de carnes y aves, actúa como absorbente y se puede incorporar al sazonador para carne asada como una alternativa baja en sodio. En repostería libre de gluten, el polvo mejora la caramelización y da una apariencia saludable, da aspecto de grano integral.



CIRUELA EN TROCITOS / PRUNE BITS

Principales usos: Reducir las grasas en productos horneados, reducir los azúcares, realzar el sabor, la caramelización. Se convierte fácilmente en puré de fruta.

Prune Bits se elabora cortando en cubitos una pasta hecha con ciruela pasa, es un producto suave, ligeramente chicloso. Al remojar en líquido tibio o a temperatura ambiente, se transforma en un puré suave. Éste puede usarse como relleno en repostería o como sustituto de grasa para hornear de manera saludable. Los trocitos también se pueden disolver en chocolate derretido, acentúan el sabor del chocolate sin utilizar en general una mayor cantidad del mismo.



PASTA DE CIRUELA / PRUNE PASTE

Principales usos: Unir ingredientes dentro de las barritas sin grano, conservar la humectación en productos de carne molida.

Prune Paste es el bloque de Prune Bits. Es un ingrediente versátil que tiene usos aplicables desde en carnes y aves hasta en productos horneados y botanas. Una de sus características más importantes es su sabor no predominante: se puede utilizar junto con ingredientes tanto dulces como salados sin que su sabor domine el platillo. Prune Paste y Prune Bits pueden ser intercambiables dependiendo del producto y del uso.

UN VISTAZO A LOS INGREDIENTES SUNSWEET®

Ninguno contiene gluten, ni OGM, y todos ellos son ingredientes Kosher.

	QUÍMICA	INGREDIENTES	TAMAÑO DEL CONTENEDOR	ALMACENAJE
CONCENTRADO DE CIRUELA FRESCA	Brix: 70° pH: 3.4-3.9 Acidez Valorable: 1.8-2.6%	Jugo concentrado de ciruela fresca	5 gal., 55 gal. (18.92 l., 208.19 l.)	36 meses <32°F (<0°C)
JUGO DE CIRUELA CONCENTRADO	Brix: 68° pH: 3.2-4.0 Acidez Valorable: 1.5-2.2%	Jugo concentrado de ciruela	5 gal., 55 gal. (18.92 l., 208.19 l.)	24 meses <70°F (<21.1°C)
PURÉ DE CIRUELA PASA	Brix: 68° pH: 3.4-4.2 Acidez Valorable: 1.3-2%	Jugo de ciruela concentrado y ciruela pasa	5 gal., 52gal. (18.92 l., 196.84 l.)	18 meses 45-55°F (7.2-12.7°C)
CIRUELA PASA EN POLVO	n/a	Ciruela pasa en polvo, menos de 3% de estearato de calcio	Caja de 40 lb. (18.14 kg.)	12 meses 40-65°F (4.4-18.3°C)
CIRUELA EN TROCITOS	Brix: n/a pH: 3.75-4.9 Acidez Valorable: 1.7-2.8%	Ciruela pasa	Caja de 25 lb. (11.33 kg.)	18 meses 45-60°F (7.2-15.5°C)
PASTA DE CIRUELA	Brix: n/a pH: 3.7-4.2 Acidez Valorable: 1.1-2%	Ciruela pasa	Caja de 35 lb. (15.87 kg.)	18 meses 45-65°F (7.2-18.3°C)



Amaz!n™ Plums

Ciruelas Marav!llosas



Amaz!n™ Plums

Ciruelas Marav!llosas

INGREDIENTES NATURALMENTE SALUDABLES

Ricos en antioxidantes, fibra, ácidos deseables y sorbitol. Los Ingredientes Sunsweet introducen nuevas ideas e inspiración en una amplia variedad de alimentos. Elaborados con ciruela pasa d'Agen, los Ingredientes Sunsweet incluyen concentrados, puré, polvo, cubitos, así como ciruela pasa entera sin hueso. Estos ingredientes mejoran el sabor, conservan la humectación, reducen el contenido total de azúcares, sales, y sustituyen el colorante caramelizado en su variedad de usos.

Para conocer más, visite:
sunsweetingredients.com



FIN DEL DOCUMENTO