



ZAHARUL IN MANCARE

Ingredient multifunctional unic care nu va putea fi usor inlocuit.

GUSTUL

Zaharul este folosit in primul rand pentru calitatea sa de a fi dulce



SUBSTRAT DE FERMENTARE

Fiind repede fermentat de drojdii si de alte micro-organisme, zaharul contribuie la creșterea aluatului pentru torturi, placinte, pâine, si la fermentarea vinurilor cum ar fi vinurile spumante – sampania.



TEXTURA SI STRUCTURA

Zahărul oferă cea mai mare parte din structura multor produse, dându-le textura caracteristică; ofera senzatia de crocant biscuitilor si prajiturilor; ajuta la stabilizarea structurii la bezele și cremele *mousse* sau *merengue*.



CONSERVANT

Zaharul ofera produselor alimentare rezistenta in timp ,
reducand apa care ar suporta cresterea micro-organismelor
(bacterii, mucegai, fermentare) in asa fel incat acestea nu se mai
multiplica si nu mai pot cauza stricarea alimentelor.
Zaharul pastreaza siguranta si calitatea hranei.



CULOARE

Zaharul interactioneaza cu proteinele din mancare atunci cand este gatit la caldura, dand anumitor mancaruri , ca painea, biscutii sau paste, o „culoare de aur”.





**Niciun ingredient singular nu poate acoperi toate calitatile
zaharului si multiplele sale functiuni.**