

Tunnista aito Intiaanisokeri

Markkinoille on saapunut paljon erilaisia täysruokosokereita ja ns. intiaanisokereita. Ovatko nämä kaikki kyseiset tuotteet juuri sitä aitoa perinnetuotetta? Aidon Masajon Intiaanisokerin voi tunnistaa jäljitelmistä seuraavaan tapaan:

1. Sokeria on helppo värjätä melassilla, mutta pysykö väri jos sokeri sekoitetaan veteen? Sekoita yksi ruokalusikallinen sokeria desilitraan vettä ja katso miltä näyttää. Tee sama aidolle Masajon Intiaanisokerille ja katso minkälainen ero niillä on. Väri kertoo täysruokosokerin pääravintoaineiden ja hivenaineiden kokonaiskoostumuksesta.



2. Täysruokosokerissa pitää olla hiilihydraatteja alle 90%, jotta pääravintoaineille ja hivenaineille jää tilaa. Masajon Intiaanisokerissa on hiilihydraatteja 89,5% Suomen tullilaboratorion tutkimuksen mukaan.
3. Täysruokosokerissa ei ole kiteitä. Moni "täysruokosokerin" valmistaja on piilottanut kristallisoituneet sokerikiteet jauhamalla ne hienoksi, jotta se näyttäisi enemmän täysruokosokerilta. Pienen pienet kiteet voi huomata katsomalla tarkkaan. Hampaiden välissä kiteet rahisevat.

Aidon täysruokosokerin valmistus on paljon vaikeampaa ja hitaampaa, joten suurin osa markkinoilla olevista täysruokosokereista ovat todellisuudessa raakaruokosokereita. Aito Masajon Intiaanisokeri, joka täyttää Japanin valtion yliopiston perinnetuotevaatimukset, on valmistettu perinteiden mukaan, ja se voidaan erottaa alla olevasta tunnuksesta.



Katso tarkempi tutkimustulos täysruokosokerin ja raakaruokosokerin eroista:
www.intiaanisokeri.fi/data/intiaanisokeri/vertailutaulukko.html