TIESITKÖ TÄMÄN SINAPIN VALMISTUKSESTA?

Suomalainen kuluttaa vuodessa keskimäärin puoli kiloa sinappia. Miten suomalaisten rakastamaa Turun Sinappia valmistetaan? Mistä salainen resepti koostuu? Pakkauksen kyljessä oleva ainesosaluettelo on vain yksi osa reseptiä. Valmiin sinapin salaisuus piilee ainesosien ja seossuhteiden lisäksi valmistuksen eri vaiheissa.

Miten sinappia valmistetaan?

Turun Sinappia valmistetaan sinapinsiemenistä, ja reseptin ytimenä on oikeanlainen siemenseos.

Aluksi kaikki aineet sekoitetaan keskenään sekoitusaltaassa. Sinapinsiemenet rikotaan ja seos siirretään muhitusaltaaseen, jossa sinapin entsyymitoiminta käynnistyy. Lämpötila ja muhitusaika ovat tärkeä osa sinapin maun ja rakenteen muodostumista.

Muhituksen jälkeen sinappimassa siirretään jauhatukseen, jossa oikealla lämpötilalla ja jauhatuskertojen määrällä sinappiin saadaan haluttu väri, maku, kiilto ja rakenne. Jauhatuksen jälkeen sinappi jäähdytetään ja sen annetaan kypsyä. Kypsytyksen lämpötila ja aika viimeistelevät sinapin oikean maun.

Siemenestä sinapiksi

Sinappimassa kulkee Maustajan Pyhännän tuotantolaitoksella sekoituksesta kypsytykseen 80-metrisen putkiston läpi.

Tonnin satsi reilussa tunnissa

Kypsytystä vaille valmista Turun Sinappia valmistuu Pyhännän tuotantolaitoksella yksi satsi eli noin 1000 kiloa reilussa tunnissa.

Maustajan makuja jo yli 40 vuoden ajan

Maustajan tuotteet ovat maistuneet suomalaisissa ruokapöydissä jo 1970-luvun alusta lähtien. Pyhäntäläinen yritys on vuosien saatossa valmistanut sinapin ja ketsupin lisäksi muun muassa salaatinkastikkeita, majoneesia ja hilloja.

Sinappia on valmistettu Maustajan Pyhännän tuotantolaitoksella vuodesta 1977 lähtien. Turun Sinappia aletaan valmistaa Pyhännällä toukokuussa 2014.

Lisätietoja: Toimitusjohtaja Arto Tölli, Maustaja Oy,
puh. 040 867 9442 tai arto.tolli@maustaja.fi