



Pērļu cukurs

Pērļu cukurs 1400

Pērļu cukurs 2000

Pērļu cukurs 3000

Pērļu cukurs Crispy 3000



Izstrādājuma īpašības

- Sapresēts cukurs, kuru sasmalcinot un izsijājot, iegūst lielas, baltas dažāda lieluma daļiņas (pērlītes).
- Šiem produktiem ir cieta konsistence, izņemot pērļu cukuru Crispy 3000, kam ir poraināka struktūra un redzami cukura kristāli.
- Daļiņu izmērs ir no 1400 līdz 3000 μm.
- Ražo divos atšķirīgos veidos – izmantojot cieta un mīksto presēšanu.
- Pērļu cukurs ir izturīgāks pret mitrumu nekā Pērļu cukurs Crispy 3000.
- Pērļu cukuram Crispy 3000 ir maigāka garša, bet Pērļu cukurs lēnāk izšķīst mutē.



Izstrādājuma lietošana

- Izmanto galvenokārt maizes un konditorejas izstrādājumu dekorēšanai.
- Pērļu cukuru 3000 izmanto galvenokārt lielu maizes izstrādājumu dekorēšanai.
- Pērļu cukuru 1400 izmanto galvenokārt mazu maizes izstrādājumu, piemēram, cepumu dekorēšanai.
- Pērļu cukuram var pievienot krāsu un aromātvielas, lai pagatavotu saldējuma virsmas dekorēšanas produktus.
- Pērļu cukuru var izmantot arī konditorejas un cepto konditorejas izstrādājumu pildījumos, lai iegūtu kraukšķīgu konsistenci vai interesantu pildījumu.

Izstrādājuma lietošanas priekšrocības

- Piešķir jaunu izskatu konditorejas izstrādājumiem.
- Ieteicams lietot gan tikko izceptām, gan saldētām smalkmaizītēm, kā arī maizes izstrādājumu pusfabrikātiem.
- Cepšanas laikā Pērļu cukura Crispy 3000 mazākās daļiņas izkūst, padarot gatavā izstrādājuma virsmu īpaši spīdīgu.
- Pērļu cukurs iepakojumā ilgāk saglabā balto krāsu nekā pērļu cukurs Crispy 3000.



Izstrādājuma īpašības/sastāvs	Mitrums, %	Krāsa, IU	Vidējais kristālu izmērs, μm	Kristālu izmērs, μm	Būvums, kg/l
Pērļu cukurs 1400	0,1	25	1 400	800 – 2 000	0,78
Pērļu cukurs 2000	0,1	25	2 000	1 000 – 3 000	0,78
Pērļu cukurs 3000	0,1	25	3 000	2 000 – 4 000	0,80
Pērļu cukurs Crispy 3000	0,25	25	2 600	2 000 – 3 500	0,65

Tabulā norādītas standarta vērtības.

Izstrādājumu pilnveidošana

Nordic Sugar nepārtraukti strādā pie izstrādājumu kvalitātes un izmantošanas iespēju uzlabošanas. Daudzi klienti jau pašā izstrādes procesa sākumā mums uzdod jautājumus par cukura izstrādājumu pilnveidošanu un piemērošanu. Mēs izstrādājam arī produktus pēc īpaša pasūtījuma, piemēram, cukura un citu saldinātāju, un pārtikas produktu sastāvdaļu maisījumus.

Izstrādājuma priekšrocības ražošanā

- Nekūst parastajā cepšanas temperatūrā. Pērļu cukurs cepšanu un saldēšanu iztur labāk nekā Pērļu cukurs Crispy 3000.
- Iztur mehānisku apstrādi.
- Nerada putekļus.
- Viegli birstošs.

Uzglabāšanas ieteikumi

- Uzglabāt nemainīgā, vismaz +10 °C temperatūrā, kur relatīvais mitrums ir 40-65 %, lai izvairītos no produkta salipšanas.
- Neuzglabāt kopā ar produktiem, kam piemīt stiprs aromāts.



Nordic Sugar
Member of Nordzucker Group