



Dekorationssukker

Dekorationssukker 390

Dekorationssukker 540

Dekorationsflorsukker

Dekorationsperlesukker 2000



Produktegenskaber

- Sukkerkrystaller eller florsukker coated (belagt) med vegetabilsk fedt og stivelse.
- Perlesukker belagt med vegetabilsk fedt. Den avancerede coatingproces sikrer et stærkt og tætsluttende fedtlag.
- Mere holdbart til dekoration end de almindelige sukkerkvaliteter, også til produkter med lang lagringstid.
- Coatingen med fedt giver en øget holdbarhed ved svingende temperaturer og hermed fugtdannelse.
- Dekorationssukkerprodukterne indeholder ingen transfedtsyrer.
- Dekorationssukkerprodukterne er lige så hvidt som almindeligt sukker.



Anvendelsesområder

- Dekorationsflorsukker anvendes til pyntning af wienerbrød, roulader og skærekager.
- Dekorations sukker anvendes først og fremmest til pyntning af berlinere og doughnuts, men også til roulader.
- Dekorationsperlesukker anvendes til pyntning af kanelboller, wienerbrød og andet sødt brød samt skærekager.
- Alle dekorations sukkerprodukterne kan anvendes til overfladebehandling af konfekturer.

Produktfordele ved anvendelse

- Coatingen med vegetabilsk fedt og stivelse forbedrer lagringsstabiliteten i omgivelser med høj luftfugtighed.
- Coatingen forbedrer dekorationens holdbarhed på færdigpakket bagværk med et højt fugt- og fedtindhold.
- Coatingen forbedrer sukkerets vedhæftningsevne, hvilket mindsker den mængde sukker, der skal anvendes.
- Når der anvendes Dekorations sukker, tåler dekorationen bedre opbevaring på køl og frost.

Produktudvikling

Nordic Sugar arbejder hele tiden på at forbedre produkternes kvalitet og anvendelse. Mange kunder henvender sig til os allerede på et tidligt tidspunkt for at få hjælp til at udvikle og tilpasse sukkerprodukter. Vi udvikler også blandinger, hvor sukkerprodukter kombineres med andre sødemidler og fødevaringredienser.

Produktfordele i produktionen

- Dekorations sukkerprodukterne er lette at håndtere.
- Dekorationsflorsukker støver mindre end almindeligt Florsukker.
- Dekorations sukkerprodukterne fungerer i automatiske doseringsapparater.
- Dekorationsperlesukker kan anvendes på bagværk med en overfladetemperatur på op til 50 °C. Det bedste slutresultat opnås ved at lade produktet køle af, inden det pyntes.

Anbefalet lagring

- Opbevares ved en konstant temperatur, dog ikke under 10 °C, og en luftfugtighed på 40-65 % for at undgå klumpdannelse.
- Undgå at stable paller.
- Må ikke opbevares sammen med stærktlugtende produkter.

Produktfakta	Sukker	Stivelse	Fedt	Transfedt	Gluten/Soja	Vægtfylde, kg/l	Kornstørrelse, middelværdi, µm
Dekorationsflorsukkerr	Sakkarose	Majs	Vegetabilsk	nej	nej	0,61	100
Dekorations sukker 390	Sakkarose	Majs	Hærdet vegetabilsk	nej	nej	0,79	400
Dekorations sukker 540	Sakkarose	Majs	Vegetabilsk	nej	nej	-	540
Dekorationsperlesukker 2000	Sakkarose	nej	Hærdet vegetabilsk	nej	nej	0,80	2.000

Tabellens værdier er vejledende. Læs mere om dekorationsprodukter i produktbladene om Florsukker og Perlesukker.