



Nordic Sugar
Member of Nordzucker Group

Krystalperlesukker

Krystalperlesukker 700

Krystalperlesukker 1400

Krystalperlesukker 1500



Produktegenskaber

- Sukker med store, gennemsigtige og smukke krystaller.
- Krystallerne er hårde og kan klare maskinel håndtering.
- Krystalstørrelsen er mellem 700 og 1.500 μm .
- Krystalperlesukker 1400 og 1500 er af EU1-kvalitet.

Krystalperlesukker består af store, gennemsigtige sukkerkrystaller. En krystal af Krystalperlesukker 1400 vejer ca. 15 gange mere end en krystal af Sukker 550. Det skyldes, at Krystalperlesukker koger næsten dobbelt så længe som Sukker 550.



Anvendelsesområder

- Anvendes især til dekorering af bagværk.
- Anvendes til fremstilling af konfekturer og essenser.
- Anvendes også til at give konsistens i konfekturfyld.

Produktfordele ved anvendelse

- Pynter på bagværk.
- De gennemsigtige krystaller er et alternativ til det hvide Perlesukker.
- De store sukkerkrystaller opløses langsomt og giver konsistens i fyld.

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

- Smelter ikke ved normal bagetemperatur og bevarer formen i pakken.
- Støver ikke.
- Flyder let og klumper ikke.
- Tåler maskinel håndtering.

Anbefalet lagring

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

Produktfakta	Aske, %	Farve, IU	Kornstørrelse, middelværdi, µm	Kornstørrelse, grænseværdi, µm	Vægtfylde, kg/l
Krystalperlesukker 700	0,02	40	650 – 750	–	0,8
Krystalperlesukker 1400	0,01	15	1.200 – 1.500	partikler < 630 µm maks 2 %	0,85
Krystalperlesukker 1500	0,01	25	1.300 – 1.600	–	0,85

Tabellens værdier er vejledende.