



# Dekoratyvinis cukrus

Dekoratyvinis cukrus 390

Dekoratyvinis cukrus 540

Dekoratyviniai cukraus milteliai

Dekoratyvinis perlinis cukrus 2000



## Produkto savybės

- Cukraus kristalai arba cukraus milteliai padengti augaliniais riebalais arba krakmolu.
- Perlinis cukrus padengtas augaliniais riebalais. Pažangus dengimo procesas užtikrina tvirtą ir tolygų riebalų sluoksnį.
- Tai yra patvaresnė puošimo priemonė nei paprastas cukrus, taip pat tinka puošti ilgai laikomus produktus.
- Riebalų sluoksnis pailgina produkto laikymo terminą aplinkoje, kur dėl temperatūros svyravimo susidaro drėgmė.
- Į Dekoratyvinio cukraus sudėtį neįeina nesočiosios riebalų rūgštys.
- Dekoratyvinis cukrus yra tokio baltumo, kaip ir granuliuotas cukrus.



## Naudojimas

- Dekoratyviniai cukraus milteliai naudojami daniškiems pyragams, šveicariškiems vyniotiniams ir tortams puošti.
- Dekoratyvinis cukrus dažniausiai naudojamas spurgoms ir šveicariškiems vyniotiniams puošti.
- Dekoratyvinis perlinis cukrus naudojamas vanilinėms bandelėms, daniškiems pyragams, šveicariškiems vyniotiniams ir tortams puošti.
- Visos dekoratyvinio cukraus rūšys puikiai tinka konditerijos gaminiams puošti.

## Gaminio naudojimo pranašumai

- Augalinių riebalų ir krakmolo sluoksnis pagerina gaminių laikymo kokybę didelės drėgmės aplinkoje.
- Dėl šio sluoksnio papuošimas ilgiau išlieka ant fasuotų itin drėgnų ar riebių konditerijos gaminių.
- Šis sluoksnis taip pat pagerina cukraus lipnumą, todėl puošiant sunaudojama mažiau cukraus.
- Dėl šio sluoksnio papuošimas išlieka patvaresnis pakuotėje ir sušaldžius.

## Produkto tobulinimas

„Nordic Sugar“ deda visas pastangas, kad pagerintų produktų kokybę ir jų naudojimo galimybes. Daug klientų kreipiasi į mus, kai produktas dar tik yra kuriamas, kad padėtų pagerinti ir pritaikyti cukraus produktų panaudojimą. Taip pat pagal užsakymus gaminame cukraus mišinius su kitais saldikliais ir maisto priedus.

## Pranašumai naudojant gamyboje

- Dekoratyvinio cukraus gaminius lengva naudoti.
- Dekoratyviniai cukraus milteliai mažiau dulka už paprastus cukraus miltelius.
- Dekoratyvinio cukraus gaminius galima paskirstyti automatiniais dozatoriais.
- Dekoratyvinį perlinį cukrų galima naudoti kepiniams, kurių paviršiaus temperatūra neviršija 50° C. Geriausių rezultatų pasieksite, jei prieš puošdami kepinius leisite jiems šiek tiek atvėsti.

## Laikymo sąlygos

- Laikykite pastovioje, ne žemesnėje kaip 10° C temperatūroje, esant, 40-65% santykinei drėgmei, kad cukraus išliktų birus.
- Nedėkite pakuočių vienos ant kitos.
- Nelaikykite kartu su stiprų kvapą turinčiais produktais.

Produkto aprašymas	Cukrus	Krakmolas	Riebalai	Nesočiųjų rūgščių riebalai	Glitimas / Soja	Tankis, kg/l	Vidutinis kristalų dydis, µm
Dekoratyviniai cukraus milteliai	sacharozė	kururūzų	augaliniai	nėra	nėra	0,61	100
Dekoratyvinis cukrus 390	sacharozė	kururūzų	kietinti augaliniai	nėra	nėra	0,79	400
Dekoratyvinis cukrus 540	sacharozė	kururūzų	augaliniai	nėra	nėra	–	540
Dekoratyvinis perlinis cukrus 2000	sacharozė	nėra	kietinti augaliniai	nėra	0,80	2000	

Lentelės duomenys indikaciniai. Norėdami daugiau sužinoti apie dekoravimui skirtas cukraus rūšis, skaitykite informacinius lankstinukus apie Cukraus miltelius ir Perlinį cukrų.