



# Perlinis cukrus

Perlinis cukrus 1400

Perlinis cukrus 2000

Perlinis cukrus 3000

Traškusis perlinis cukrus 3000



## Produkto savybės

- Suslėgtas cukrus, susmulkintas ir išsijotas ivairaus dydžio cukraus granulėmis.
- Tai kietas produktas, išskyrus Traškųjį perlinį cukrų 3000, kuris yra labiau porėtas su įžiūrimais cukraus kristalais.
- Vidutinis granulės dydis – nuo 1400 iki 3000  $\mu\text{m}$ .
- Gaminamas dviem skirtingais būdais – kietuoju ir švelniuoju suslėgimu.
- Kietasis perlinis cukrus yra atsparesnis drėgmei.
- Traškiojo perlinio cukraus 3000 skonis yra švelnesnis. Kietasis perlinis cukrus lėčiau tirpsta burnoje.



## Naudojimas

- Dažniausiai naudojamas kepiniams ir konditerijos gaminiams puošti.
- Perlinis cukrus 3000 dažniausiai naudojamas dideliems kepiniams puošti.
- Perlinis cukrus 1400 dažniausiai naudojamas mažiems kepiniams, pvz., sausainiams, puošti.
- Pridėjus spalvą ir kvapą suteikiančių medžiagų galima naudoti, pavyzdžiui, ledų puošimui.
- Taip pat Perlinį cukrų galima naudoti kepinių ir konditerijos gaminių įdarams gaminti ir suteikti jiems traškumo – staigmenos pojūtį.

## Gaminio naudojimo pranašumai

- Suteikia kepiniams naują išvaizdą.
- Perlinis cukrus tinka tiek šviežiems, tiek šaldytiems kepiniams, taip pat konkursiniams pyragams puošti.
- Traškiojo perlinio cukraus 3000 mažiausios granulės kepamos tirpsta ir suteikia kepiniai blizgesio.
- Supakuotas kietasis Perlinis cukrus ilgiau išlieka baltas nei Traškusis perlinis cukrus 3000.

## 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 priedais.

## Pranašumai naudojant gamyboje

- Nesilydo esant įprastai kepimo temperatūrai. Kietasis perlinis cukrus yra atsparesnis kepimui ir šaldymui nei Traškusis perlinis cukrus 3000.
- Atsparūs mechaniniam poveikiui.
- Nedulka.
- Birus.

## Laikymo sąlygos

- Laikykite pastovios, ne mažesnės nei +10°C temperatūros ir 40–65% santykinės drėgmės aplinkoje, kad cukrus nesikristalizuotų.
- Nelaikykite kartu su stiprų kvapą turinčiais produktais.

Produkto aprašymas	Vandens kiekis, %	Spalva, IU	Vidutinis kristalų dydis, µm	Kristalų dydis, µm	Tankis, kg/l
Perlinis cukrus 1400	0,1	25	1 400	800 – 2 000	0,78
Perlinis cukrus 2000	0,1	25	2 000	1 000 – 3 000	0,78
Perlinis cukrus 3000	0,1	25	3 000	2 000 – 4 000	0,80
Traškusis perlinis cukrus 3000	0,25	25	2 600	2 000 – 3 500	0,65

Duomenys lentelėje yra indikaciniai.



**Nordic Sugar**  
Member of Nordzucker Group