



**Nordic Sugar**  
Member of Nordzucker Group

# Pärloscker

Pärloscker Mini 1400

Pärloscker Midi 2000

Pärloscker Maxi 3000

Pärloscker Crispy 3000



## Produktegenskaper

- Socker som pressats samman, krossats och siktats till stora vita partiklar, med olika partikelstorlekar.
- Produkterna är hårda med undantag för Pärloscker Crispy 3000 som är en mer porös produkt med synliga sockerkristaller.
- Partikelstorleken är mellan 1 400 och 3 000 µm
- Tillverkas på två olika sätt – hård och mjuk kompaktering.
- Det hårda pärlosckret tål mer fukt.
- Pärloscker Crispy 3000 ger en mjukare munkänsla. Det hårda pärlosckret löser sig långsammare.



## Användningsområden

- Används främst för dekorerings av bakverk och konfektyr.
- Pärloscker Maxi 3000 används företrädesvis vid dekorerings av större bakverk.
- Pärloscker Mini 1400 används företrädesvis vid dekorerings av mindre bakverk, exempelvis småkakor.
- Kan färgas och smaksättas till strösselprodukt för t ex dekoration av glass.
- Pärloscker kan också användas i konfektyr- och bagerifyllningar för att få dem krispiga eller som en överraskning inbakad i bakverket.

## Produktfördelar i applikationen

- Förnyar bakverkets utseende.
- Klarar att ligga på färskt nybakat bakverk, frysta bakverk så väl som bakeoff produkter.
- De minsta partiklarna i Pärloscker Crispy 3000 smälter under gräddning och ger en förbättrad glans.
- De hårda pärlosckerprodukterna bibehåller vitheten bättre på paketerade bakverk än Pärloscker Crispy 3000.

Produktfakta	Vattenhalt, %	Färg, IU	Partikelstorlek medelvärde, µm	Partikelstorlek, µm	Volymvikt kg/l
Pärloscker Mini 1400	0,1	25	1 400	800 – 2 000	0,78
Pärloscker Midi 2000	0,1	25	2 000	1 000 – 3 000	0,78
Pärloscker Maxi 3000	0,1	25	3 000	2 000 – 4 000	0,80
Pärloscker Crispy 3000	0,25	25	2 600	2 000 – 3 500	0,65

Tabellens värden är riktvärden.

## Produktutveckling

Nordic Sugar arbetar kontinuerligt för att förbättra produkternas kvalitet och användning. Många kunder vänder sig till oss redan på ett tidigt stadium för att få hjälp med att utveckla och anpassa sockerprodukter. Vi utvecklar också skräddarsydda produkter så som blandningar där sockerprodukter kombineras med andra sötningsmedel och livsmedelsingredienser.

## Produktfördelar i produktionen

- Smälter ej vid normal bakningsvärme. Det hårda pärloscket tål bakning och frysning bättre än Pärloscker Crispy 3000.
- Tål maskinell hantering.
- Dammar ej.
- Rinner lätt.

## Hanteringsinstruktion

- Lagras i jämn temperatur, dock ej under +10 °C, och vid en relativ fuktighet mellan 40 och 65 % för att undvika klumpbildning.
- Lagras ej tillsammans med starkt luktande produkter.



**Nordic Sugar**  
Member of Nordzucker Group