



Nordic Sugar
Member of Nordzucker Group

Perlesukker

Perlesukker Mini 1400

Perlesukker Midi 2000

Perlesukker Maxi 3000

Perlesukker Crispy 3000



Produktegenskaber

- Sukker, der er presset sammen, knust og sigtet til store, hvide partikler med varierende partikelstørrelse.
- Produkterne er hårde, undtagen Perlesukker Crispy 3000, som er et mere porøst produkt med synlige sukkerkrystaller.
- Partikelstørrelse fra 1.400 til 3.000 μm .
- Fremstilles på to forskellige måder – hård og blød kompaktering.
- Det hårde Perlesukker tåler mere fugt.
- Perlesukker Crispy 3000 giver en blødere fornemmelse i munden. Det hårde Perlesukker opløses langsommere i munden.



Anvendelsesområder

- Anvendes især til dekoration af bagværk og konfekturer.
- Perlesukker Maxi 3000 anvendes primært til dekoration af større bagværk.
- Perlesukker Mini 1400 anvendes primært til dekoration af mindre bagværk, f.eks. småkager.
- Kan tilsættes farve og smag som drys til f.eks. is.
- Perlesukker kan også anvendes til fyld i konfekturer og bagværk for at gøre det knasende eller som en indbagt overraskelse.

Produktfordele ved anvendelse

- Giver bagværket et nyt udseende.
- Anbefales både til nybagt bagværk, frosset bagværk og bake-off produkter.
- De mindste partikler i Perlesukker Crispy 3000 smelter under bagning og giver således en bedre glans.
- De hårde typer perlesukker holder sig længere hvidt på emballeret bagværk end Perlesukker Crispy 3000.

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. Det hårde Perlesukker tåler bagning og frysning bedre end Perlesukker Crispy 3000.
- Tåler maskinel håndtering.
- Støver ikke.
- Fritflydende.

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	Vandindhold, %	Farve, IU	Kornstørrelse, middelværdi, µm	Kornstørrelse, µm	Vægtfylde, kg/l
Perlesukker Mini 1400	0,1	25	1.400	800 – 2.000	0,78
Perlesukker Midi 2000	0,1	25	2.000	1.000 – 3.000	0,78
Perlesukker Maxi 3000	0,1	25	3.000	2.000 – 4.000	0,80
Perlesukker Crispy 3000	0,25	25	2.600	2.000 – 3.500	0,65

Tabellens værdier er vejledende.