



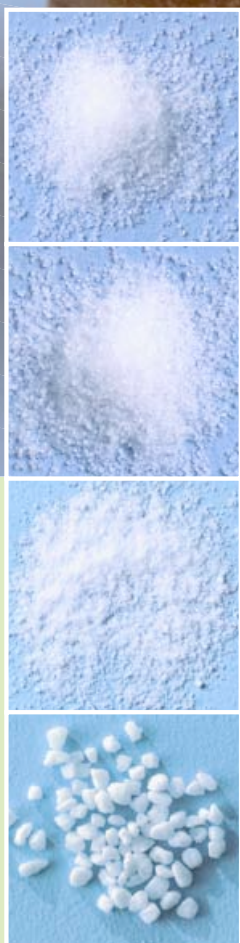
# Dekorēšanas cukurs

Dekorēšanas cukurs 390

Dekorēšanas cukurs 540

Dekorēšanas pūdercukurs

Dekorēšanas pārļu cukurs 2000



## Izstrādājuma īpašības

- Ar augu taukiem un cieti pārklāti cukura kristāli vai pūdercukurs.
- Ar augu taukiem pārklāts Pērļu cukurs. Uzlabotā pārklāšanas procesa laikā cukurs tiek pārklāts ar izturīgu un ciešu tauku slāni.
- Izmantojot dekorēšanā, tas ir noturīgāks par parasto cukuru, tostarp izstrādājumiem ar ilgu glabāšanas laiku.
- Tauku pārklājums pagarina izstrādājuma glabāšanas laiku apstākļos, kuros temperatūras svārstību rezultātā rodas mitrums.
- Dekorēšanas cukura izstrādājumi nesatur sintētiskās taukskābes.
- Dekorēšanas cukurs ir tikpat balts kā Smalkais cukurs.



## Izstrādājuma lietošana

- Dekorēšanas pūdercukuru lieto kārtainās rauga mīklas izstrādājumu, ievārijuma rulešu un kūku dekorēšanai.
- Dekorēšanas cukuru galvenokārt lieto virtuļu, kā arī ievārijuma rulešu dekorēšanai.
- Dekorēšanas pārļu cukuru lieto kanēļmaizīšu, kārtainās rauga mīklas izstrādājumu un citu smalkmaizīšu, un kūku dekorēšanai.
- Visus Dekorēšanas cukura izstrādājumus var lietot konditorejas izstrādājumu garnēšanai.

## Izstrādājuma lietošanas priekšrocības

- Augu tauku un cietes pārklājums uzlabo izstrādājumu uzglabāšanas īpašības mitros apstākļos.
- Pārklājums uzlabo dekorējumu noturību fasētiem konditorejas izstrādājumiem ar augstu mitruma un tauku saturu.
- Pārklājums uzlabo salīpi, tādēļ izstrādājumiem jāpievieno mazāk cukura.
- Dekorējumi, kas izveidoti, izmantojot Dekorēšanas cukura izstrādājumus, labāk saglabājas vēsā vietā un sasaldētā veidā.

Izstrādājuma īpašības/sastāvs	Cukurs	Ciete	Tauki	Sintētiskie tauki	Glutēns/soja	Bļivums, kg/l	Kristālu izmērs, vidējā vērtība, μm
Dekorēšanas pūdercukurs	Saharoze	Kukurūzas	Augu	Nesatur	Nesatur	0,61	100
Dekorēšanas cukurs 390	Saharoze	Kukurūzas	Cietie augu	Nesatur	Nesatur	0,79	400
Dekorēšanas cukurs 540	Saharoze	Kukurūzas	Augu	Nesatur	Nesatur	–	540
Dekorēšanas pārļu cukurs 2000	Saharoze	Nesatur	Cietie augu	Nesatur	Nesatur	0,80	2000

Tabulā norādītas standarta vērtības. Plašāku informāciju par dekorēšanas izstrādājumiem lasiet materiālā par izstrādājumiem Pūdercukurs un Pērļu cukurs.

## Izstrādājumu pilnveidošana

Nordic Sugar nepārtraukti strādā pie izstrādājumu kvalitātes un izmantošanas iespēju uzlabošanas. Daudzi klienti jau pašā izstrādes procesa sākumā mums uzdod jautājumus par cukura izstrādājumu pilnveidošanu un piemērošanu. Mēs izstrādājam arī produktus pēc īpaša pasūtījuma, piemēram, cukura un citu saldinātāju, un pārtikas produktu sastāvdaļu maisījumiem.

## Izstrādājuma priekšrocības ražošanā

- Dekorēšanas cukura izstrādājumi ir viegli lietojami.
- Dekorēšanas pūdercukurs rada mazāk putekļu nekā parastais Pūdercukurs.
- Dekorēšanas cukura izstrādājumus var lietot tirdzniecības automātos.
- Dekorēšanas pārļu cukuru var lietot uz konditorejas izstrādājumiem, kuru virsmas temperatūra nepārsniedz 50 °C. Vislabākos rezultātus iegūst tad, ja pirms dekorēšanas izstrādājumam ļauj atdzist.

## Uzglabāšanas ieteikumi

- Uzglabāt nemainīgā temperatūrā, kas nav zemāka par 10 °C, kur relatīvais mitrums ir 40 - 65 %, lai izvairītos no produkta salīpšanas.
- Pārvadāšanas paliktņus nedrīkst likt kaudzē.
- Neuzglabāt kopā ar produktiem, kam piemīt stiprs aromāts.



**Nordic Sugar**  
Member of Nordzucker Group