

Pâte "Persipan" (pâte de noyaux d'abricots)

Cette pâte est un produit de remplacement bon marché pour la pâte d'amandes. En principe, pour éviter toute confusion, les produits à base de noyaux d'abricots doivent porter la désignation "avec Persipan". Cette pâte est obtenue à partir de noyaux désamérisés et de sucre selon le même procédé que la pâte d'amandes.



La teneur en eau ne doit pas excéder 20 % et l'addition de sucre ne doit pas dépasser 35 %. En outre, conformément aux prescriptions allemandes, la pâte contient 1/2 % de fécule de pomme de terre, ce qui permet de la différencier de la pâte d'amandes.

Pour obtenir des produits "Persipan" on mélange du sucre avec de la pâte de noyaux d'abricots brute. En outre, à une certaine quantité de pâte "Persipan" brute on ne peut ajouter que jusqu'à 1,5 fois la même quantité de sucre. On peut encore ajouter jusqu'à 5 % de sirop de glucose et 5 % de sirop de sorbitol, mais ils doivent être comptabilisés dans l'addition de sucre.

Stockage:

frais (18°C au maximum), à l'abri de la lumière, s ec
humidité relative de l'air: 60 % au maximum

PB	Pâte "Persipan" 65 % noyaux d'abricots 35 % sucre	Pâte faite avec des noyaux d'abricots d'excellentes provenances. Produit de remplacement de première qualité pour la pâte d'amandes.
----	---	--