

PRODUKTKATALOG

2023



Sukker

er en ingrediens med mange egenskaber

... er et rent kvalitetsprodukt fra naturen, som er helt fri for bismag og eftersmag

... sukkerets primære funktion i levnedsmidler er at tilføje dem sødme og energi

... er en god smags- og aromastærker

... giver volumen, konsistens og viskositet til fødevarer såsom brød, syltetøj og drikkevarer



... binder vandet, så brødet holder sig friskt længere

... forstærker og bevarer farve

... har konserverende egenskaber, som anvendes i bl.a. marmelade, saft og syltelage

... sænker frysepunktet i is og giver en blødere konsistens og en bedre fornemmelse i munden

... bidrager til bedre og hurtigere hævnning og giver mere porøse brød

Sukker fra danske sukkerroer!

Vidste du, at Dansukker har over 150 års erfaring med sukkerfremstilling?

På Lolland-Falster har vi stolte traditioner for dyrkning af sukkerroer. Allerede i 1872 gjorde vi de første forsøg på fremstilling af sukker.

Meget har ændret sig siden – vi er fulgt med tiden, og vi dyrker fortsat danske sukkerroer på vores marker. Dansukker er sukker af høj kvalitet.

Sukker er en sød hilsen fra naturen, fra roe til bord. Største delen er lokalt produceret dansk sukker.



Sødt fra naturen – to sider af samme sag

Sukkerroer og sukkerrør er de eneste planter, som indeholder så meget sukker, at det kan svare sig at udvinde det. Sukkerrør er en subtropisk plante og kan derfor ikke dyrkes på vores breddegrader. I Europa dyrker vi sukkerroer og vores nærproducerede sukker er altid produceret af sukkerroer. Sukker der udvindes fra sukkerrør og sukkerroer er i deres grundform identiske og kaldes også sakkarose. Sakkarose består af lige dele glukose (druesukker) og fruktose (frugtsukker). Der er med andre ord kun den aromatiske smag til forskel på de to produkter.

Hvidt sukker

- Kan produceres af både sukkerroer og sukkerrør.
- Sirupsrester fra roesukker har en bitter bismag hvorfor det fjernes fra slut produktet.
- Sukker krystaller er fra naturen hvide



Brunt sukker

- Produceres af sukkerrør
- Brune rørsukkerprodukter er en blanding af sukkerkrystaller og sirup
- Sirupsrester giver rørsukkeret en karakteristiske brune farve og smag af karamel

Er brunt sukker sundere end hvidt?

Brunt rørsukker indeholder små mængder mineraler, men bidrager til det anbefalede daglige indtag er ubetydeligt. Derfor er det ikke sundere end hvidt sukker.

Bæredygtig dyrkning af sukkerroer

- Sukkerroen er en miljøvenlig afgrøde.
- Med deres lange rødder, som kan strække sig hele to meter ned i jorden, udnytter sukkerroerne effektivt både de næringsstoffer og det vand, der findes i jorden.
- Sammen med den lange vækstsæson betyder det, at sukkerroen kan kompensere vækstmæssigt, hvis der i løbet af dyrknings-sæsonen har været perioder med vanskelige vejrforhold.
- Sukkerroens top omdanner solens energi til sukker, ligesom en solfanger. Sukkerroer er en effektiv metode til at tage vare på landbrugsjorden og er en naturlig del af sædskiftet.



Sukkerroens kredsløb

Vi anvender hele sukkerroen i produktionen. En sukkerroe indeholder 75 % vand, 16–18 % sukker, 5–6 % fibre og 2–3 % andre stoffer.

- 90 % af sukkerindholdet udvindes som hvidt sukker. Resten bliver tilbage i melassen, som bruges til fremstilling af foder, gær og sprit
- Rødbedefibrene bruges til foder
- De øvrige stoffer i sukkerroen er f.eks. fosfor og magnesium, og de indgår blandt andet i den kalk fra sukkerfabrikkerne, der sælges til landbruget som jordforbedringsmiddel
- 90 % af det vand, der anvendes i produktionen, stammer fra det vand, der findes i sukkerroerne
- De sten, der følger med roerne, leveres tilbage til naturen
- Overskudsvarmen sendes ud i fjernvarmenettet



Sporbarhed og sikker leverandørkæde

Fokus på sikkerhed og kvalitet i alle led

- Effektive ledelsessystemer sikrer, at vores produkter kan spores igennem hele værdikæden
- Samme krav til vores leverandører, som vi stiller til os selv: *Kvalitet, fødevarerikkerhed, miljø, socialt ansvar og god forretningsskik*
- Opfølgning med tæt dialog, spørgeskema og audit
- Vi tillader ikke brug af gmo'er i noget led i vores værdikæde



Bæredygtighed i hele værdikæden

Dyrkning og anskaffelse

- Certificeret roedyrkning
- Stadig højere udbytte
- Ethiske regler for leverandører

Produktion og kvalitet

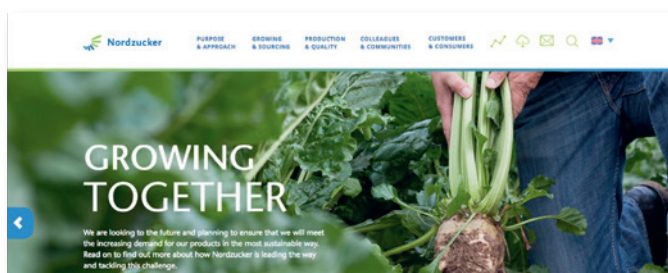
- Energieffektiviteten øges
- Udslippet mindses
- Minimalt med affald
- Lavt vandforbrug
- Høje kvalitetsstandarder

Medarbejdere og samfund

- Arbejdsmiljø
- Dialog

Kunder og forbrugere

- Gennemsigtighed i hele værdikæden
- Kost og sundhed
- Aktive i debatten



Bæredygtighed er en vigtig del af vores virksomhed

Besøg <http://sustainability.nordzucker.com/de/>



SUKKER



Sukker 1 kg
Art nr. 51775
Antal pakn/salgskolli: 10 × 1 kg
Produceret i Danmark.



Sukker 2 kg
Art nr. 41105
Antal pakn/salgskolli: 6 × 2 kg
Produceret i Danmark.



Bagesukker 1 kg
Art nr. 51776
Antal pakn/salgskolli: 10 × 1 kg
Produceret i Danmark.
Finkornet sukker der opløses hurtigere og tilfører mere luft, og mere volumen ved piskning. Hurtigt opløseligt.



Grey Label 1 kg
Art nr. 41223
Antal pakn/salgskolli: 10 × 1 kg



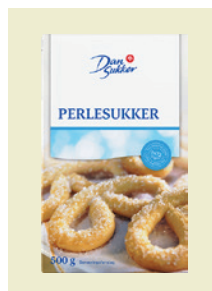
Syltesukker 1 kg
Art nr. 47100
Antal pakn/salgskolli: 10 × 1 kg
Ved hjælp af Syltesukker kan man lave syltetøj og marmelade på nogle få minutter. Pakken indeholder alle de ingredienser, der behøves til at lave syltetøj; sukker, æblepektin, citronsyre og natriumbenzoat. Det eneste, som tilsættes, er bær og lidt vand. Kan anvendes både til friske og frosne bær.



Flormelis 500g
Art nr. 51440
Antal pakn/salgskolli: 12 × 500 g
Flormelis er finmalet sukker. Flormelis anvendes til glasur og dekoration.
Produceret i Danmark.



Brun Farin 500g
Art nr. 45206
Antal pakn/salgskolli: 12 × 500 g
Produceret i Danmark.



Perlesukker 500 g
Art nr. 52037
Antal pakn/salgskolli: 7 × 500 g
Perlesukker er store sukkerkrystaller, som har kogt længere tid end almindeligt sukker, så sukkerkrystallerne derved er blevet større. Perlesukker bruges blandt andet til at lave bolsjer, kandiserede æbler og som pynt på småkager.



Svensk Perlesukker 500g
Art nr. 44201
Antal pakn/salgskolli: 14 × 500 g
Store sprøde og luftige sukkerkorn fremstillet af rent sukker. Til smagtilsætning og dekoration på kager og småkager.



Frugtsukker 500g
Art nr. 52174
Antal pakn/salgskolli: 7 × 370 g
Frugtsukker er en sukkerart, der forekommer naturligt i frugter, bær, grøntsager og honning.



ØKOLOGISK SUKKER

Økologiske sukker har samme kvalitet og egenskaber som det almindelige sukker. Det der adskiller de økologiske sukkerprodukter fra vores ordinære produkter, er dyrkningen. Med økologisk dyrkning får jorden sin næring fra naturlige gødningsmidler, og al bekæmpelse af ukrudt sker enten manuelt eller med maskiner.



Økologisk Sukker 1 kg
Art nr. 52537

Antal pakn/salgskolli: 10 x 1 kg
Produceret i Danmark.



Økologisk Flormelis 500 g
Art nr. 52710

Antal pakn/salgskolli: 6 x 500 g
Produceret i Danmark.



Økologisk Brun Farin 500 g
Art nr. 52714

Antal pakn/salgskolli: 6 x 500 g
Produceret i Danmark.



Økologisk Sirup 750 g
Art nr. 52717

Antal pakn/salgskolli: 8 x 750 g



Økologisk Syltesukker 500 g
Art nr. 52688

Antal pakn/salgskolli: 14 x 500 g
Økologisk Syltesukker til tilberedning af syltetøj og marmelade. Indeholder ingen konserveringsmidler.
Brug 500 g sukker til 1 kg bær/frugt.



Økologisk Rørsukker FLO-FT
Art nr. 52365

Antal pakn./salgskolli: 10 x 750 g
Økologisk Rørsukker dyrkes i Paraguay. Økologisk Rørsukker anvendes som almindeligt rørsukker.



Økologisk Rørsukker 1 kg
Art nr. 52406

Antal pakn/salgskolli: 10 x 1 kg



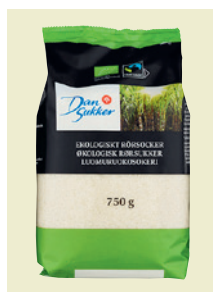
RØRSUKKER/ FAIRTRADE

Fairtrade er en international mærkningsordning. Målet er gennem handel at forbedre arbejds- og levevilkårene for nogle af verdens fattigste bønder og arbejdere i Afrika, Asien, Syd- og Mellemamerika. Miljøet skånes desuden i produktionen. Fairtrade hverken køber eller sælger varer, men mærker produkter, der skal leve op til kravene for Fairtrade. Derudover informerer Fairtrade om mærkningsordningen og arbejder for, at varerne er tilgængelige for så mange forbrugere som muligt. Læs mere om fairtrade på www.fairtrade-maerket.dk



Rørsukker FLO-FT Art nr. 52366

Antal pakn./salgskolli: 10×750g
Rørsukker er et Demerarasukker, som er en special rå sukkerkvalitet, der fremstilles af sukkerrør. Rørsukker er godt til frugter og bær, til madlavning og bagning, i varme drikke og som ymerdryk.



Økologisk Rørsukker FLO-FT Art nr. 52365

Antal pakn./salgskolli: 10×750g
Økologisk Rørsukker dyrkes i Paraguay. Økologisk Rørsukker anvendes som almindeligt rørsukker.



Rørsukker, Fairtrade 500g Art nr. 41640

Antal pakn./salgskolli: 7×500g
Rørsukker er et Demerarasukker, som er en special rå sukkerkvalitet, der fremstilles af sukkerrør. Rørsukker er godt til frugter og bær, til madlavning og bagning, i varme drikke og som ymerdryk.



Hugget Rørsukker, Fairtrade 500g Art nr. 42512

Antal pakn./salgskolli: 10×500g
Hugget Rørsukker er et Demerarasukker, som er en special rå sukkerkvalitet, der fremstilles af sukkerrør. Hugget Rørsukker er velegnet i kaffe, te og andre varme drikke og ser meget dekorativt ud i sukkerskålen.



Lys Muscovado, Fairtrade 400g Art nr. 51688

Antal pakn./salgskolli: 6×400g
Blødt, fugtigt og finkornet rå sukker med farve som honning. Smager af karamel og er det perfekte krydderi i madlavningen – passer især godt til fisk og rodfrugter. Giver også god smag i alt fra brød, skærekager og småkager til desserter, sovs og syltning.



Mørk Muscovado, Fairtrade 400g Art nr. 51687

Antal pakn./salgskolli: 6×400g
Blødt, fugtigt og finkornet rå sukker. Farven er mørkebrun, og smagen minder om lakrids. Passer godt i sursød sovs, barbecuesovs, marinade, chutney, chokoladekager og is.



SIRUP

Hvad er sirup? Sirup laves af råsukker fra sukkerroer eller sukkerrør. I Dansukkers sortiment er der sirup med et varierende indhold af sukkerroens og sukkerrørets naturlige smag og farvekomponenter, der bestemmer farve og smag. Der er således forskellige varianter af sirup, hver med sin specielle smag og farve. Sirup indeholder forskellige sukkerarter, nemlig almindeligt sukker, druesukker og frugtsukker. Ud over at give en sød smag har sirup en del funktionelle fordele: Sirup fremmer gæringen i brød, giver en fin skorpe, holder brødet saftigt og friskt længere og er desuden en udmærket smags giver og smagsforstærker i forskellige madretter.



Lys Sirup 750 g Art nr. 46445

Antal pakn/salgskolli: 8×750 g
Lys Sirup er en blanding af rør- og roesukkersirup. Alt efter blandingsforholdet får siruppen forskellig smag og farve. Lys Sirup har en fin lys farve med en karamelagtig smag og passer til slik, småkager, desserter, saucer, kødretter m.v.



Mørk Sirup 750 g Art nr. 46442

Antal pakn/salgskolli: 8×750 g
Mørk Sirup er en blanding af rør- og roesukkersirup. Alt efter blandingsforholdet får siruppen forskellig smag og farve. Den mørke sirup har en kraftigere smag end den lyse sirup. Den passer til såvel brun-kager og chokoladekaramel som brune bønner, kåldolmere og andre madretter.



Økologisk Sirup 750 g Art nr. 52717

Antal pakn/salgskolli: 8×750 g
Økologisk sirup er baseret på økologisk dyrket sukker. Økologisk sukker er dyrket uden brug af kemiske bekæmpelsesmidler og kunstgødning. Jorden får sin næring fra naturlige gødningsstoffer. Bekæmpelsen af ukrudt på markerne foregår manuelt. Økologisk Lys Sirup har en fin lys farve med en karamelagtig smag og passer til slik, småkager, desserter, saucer, kødretter m.v.



Glukosesirup, 400 g Art nr. 46452

Antal pakn/salgskolli: 8×400 g
Glukosesirup er en blanding af forskellige sukkerarter, som udvindes af hvedestivelse. Forskellen på glukosesirup og vores andre sirupper skyldes råvarerne. Bruges primært til is og slik, men også i bagværk. Glukosesirup hæmmer krystallisering og giver f.eks. is en cremet og blød konsistens. På samme måde modvirker glukosesirup, at karamel krystalliseres og bliver grynet.



HUGGET SUKKER

Hugget Sukker, også kendt som styksukker eller sukkerknalder, findes i forskellige størrelser og hårdhed. Styksukker laves ved at tilsætte damp til sukker, hvorefter det fugtige sukker bliver formet.



Hugget Sukker 1 kg Art nr. 42209

Antal pakn/salgskolli: 10 x 1 kg
Foodservice pakning.



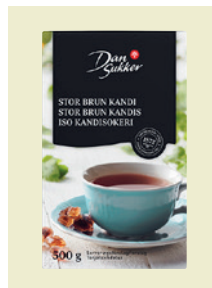
Hugget Sukker 500g Art nr. 52674

Antal pakn/salgskolli: 10 x 500g



Hugget Rørsukker, Fairtrade 500g Art nr. 42512

Antal pakn/salgskolli: 10 x 500g
Hugget Rørsukker er et Demerara-sukker, som er en speciel råsukskerkvalitet, der fremstilles af sukskerør. Hugget Rørsukker er velegnet i kaffe, te og andre varme drikke og ser meget dekorativt ud i sukskerskålen.



Stor Brun Kandis 500g Art nr. 47205

Antal pakn/salgskolli: 12 x 500g
Kandissukker produceres af roesukker. De store lysebrune krystaller fremstilles gennem langsom krystallisering. Kandissukker har en mild, naturlig aroma.



FOODSERVICE



Sukker 10 kg
Art nr. 52373
Antal pakn./salgskolli: 1 × 10 kg
Sukker i håndteringsvenlig Foodservice pakning.



Økologisk Sukker 10 kg
Art nr. 53030
Antal pakn./salgskolli: 1 × 10 kg
Økologisk sukker i håndteringsvenlig Foodservice pakning.



Flormelis 12,5 kg
Art nr. 43726
Antal pakn./salgskolli: 1 × 12,5 kg
Flormelis i håndteringsvenlig Foodservice pakning.



Økologisk Flormelis 12,5 kg
Art nr. 52712
Antal pakn./salgskolli: 1 × 12,5 kg
Økologisk flormelis i håndteringsvenlig Foodservice pakning.



Mørk Muscovadorørsukker 10 kg
Art nr. 41617
Antal pakn./salgskolli: 1 × 10 kg
Mørk Muscovadorørsukker i håndteringsvenlig Foodservice pakning.



Brun Farin 12,5 kg
Art nr. 52700
Antal pakn./salgskolli: 1 × 12,5 kg
Foodservice pakning.



Brun Farin 2 kg
Art nr. 45205
Antal pakn./salgskolli: 4 × 2 kg
Foodservice pakning.



Økologisk Brun Farin 12,5 kg
Art nr. 52713
Antal pakn./salgskolli: 1 × 12,5 kg
Foodservice pakning.



PORTIONSPAKKET SUKKER



Sukker 4 g Sticks, Displaybox
Art nr. 52708

Antal pakn/salgskolli: 225 st



Sukker 4 g Sticks, Karton
Art nr. 52706

Antal pakn/salgskolli: 1000 st



Kuvert Sukker 2 stk's
å 4,4 g, Displaybox
Art nr. 51805

Antal pakn/salgskolli: 227 st



Sukker 2 stk's å 4,4 g, Karton
Artnr 51803

Antal pakn/salgskolli: ca 1000 st



Rørsukker Fairtrade 4 g
Sticks, Karton
Art nr. 52707

Antal pakn/salgskolli: 1000 st



Økologisk Sukker,
portionsposer å 4 g, Karton
Art nr. 52112

Antal pakn/salgskolli: 1000 st



Sukker, portionsposer å 4 g,
Karton
Art nr. 52110

Antal pakn/salgskolli: 1000 st



SALGSKLARE DISPLAY



Sukker 1 kg ¼-palle
Art nr. 51844
Antal pakn/salgskolli: 784 × 1 kg
(Pr. ¼-palle: 196 × 1 kg)



Sukker 2 kg ½-palle
Art nr. 41108
Antal pakn/salgskolli: 260 × 2 kg

Sukker 2 kg ¼-palle
Art nr. 41113
Antal pakn/salgskolli: 90 × 2 kg



Flormelis 500 g ¼-palle
Art nr. 51451
Antal pakn/salgskolli: 240 × 500 g



Brun Farin 500 g ¼-palle
Art nr. 45207
Antal pakn/salgskolli: 225 × 500 g



Grey Label 1 kg ¼-palle
Art nr. 21039
Antal pakn/salgskolli: 196 × 1 kg



Kort sagt om Nordic Sugar

- Er en af Europas førende sukkerproducenter
- Producerer 2,7 millioner tons sukker
- Omkring 3.800 dedikerede medarbejdere
- Arbejder konstant med at forbedre produktionen af sukker
- 60% reduktion af CO2 udledning siden 1990
- Er en moderne virksomhed og en attraktiv arbejdsplads



Aktiv i hele Europa

Vores lokationer



- | | |
|------------------------------|---------------------------------|
| ○ Hovedsæde | ● Flydende sukker |
| D 1 Braunschweig | D 4 Nordstemmen |
| | 16 Groß Munzel |
| ○ Regional administration | S 17 Arlöv |
| DK 2 Nordic Sugar, København | FIN 18 Porkkala |
| ● Sukkerfabrikker | ● Delvist ejede sukkerfabrikker |
| D 3 Clauen | CZ 19 Dobrovice |
| 4 Nordstemmen | 20 České Meziříčí |
| 5 Uelzen | ○ Andre lokationer |
| 6 Klein Wanzleben | D 6 Bioethanol, Kl. Wanzleben |
| 7 Schladen | B 21 Kontor, Bruxelles |
| DK 8 Nakskov | □ Salgskontorer |
| 9 Nykøbing | EE 22 Tallinn |
| S 10 Örtofta | LV 23 Riga |
| FIN 11 Säkylä | LT 24 Vilnius |
| LT 12 Kedainiai | NO 25 Oslo |
| PL 13 Opalenica | IS 26 Reykjavik |
| 14 Chelmża | IE 27 Dublin |
| SK 15 Trenčianska Teplá | GR 28 Athen |
| ● Rafinaderier | |
| PL 14 Chelmża | |
| S 17 Arlöv | |
| FIN 18 Porkkala | |



www.dansukker.dk

Find mere inspiration på vores hjemmeside, Facebook, Instagram og YouTube.



Bæredygtige nøgletal

Carbon footprint

580 g CO2e pr. kg sukker

Det betyder, at der i hele kæden fra roedyrkning til 1 kilo færdigt sukker udledes 580 g drivhusgasser. Heraf kommer:

- 60% fra produktionen
- 30% fra roedyrkning
- 6% andet
- 4% fra transport



Water footprint

550 liter vand pr. kg sukker

Det betyder, at der i hele kæden fra roedyrkning til 1 kilo færdigt sukker anvendes 550 liter vand.

- Mindre end 1% af dette vand anvendes i sukkerproduktionen
- Ca. 90% af vandforbruget i produktionen dækkes af vandindholdet i roerne
- Vi genanvender vandet 20 gange, inden det renses og udledes

Salgskonsulenterne i butikkerne

Nordic Sugar samarbejder med Haugen-Gruppen om butiksbesøg. Det betyder at salgskonsulenterne fra Haugen-Gruppen arbejder med demonstrationer, lanceringer, særkspøneringer og meget andet i butikkerne. Konsulenterne formidler viden om sukker kategorien og er butikernes kontakt til den søde verden i dagligdagen.



KONTAKT



Carsten Elwers

Key Account Manager
carsten.elwers@nordzucker.com
Tlf 32 66 25 35



Betina Grøn

Account Manager
betina.gron@nordzucker.com
Tlf 32 66 25 80



Nordic Sugar
Member of Nordzucker Group

www.dansukker.dk

Nordic Sugar A/S, Edvard Thomsensvej 10, 7 sal, 2300 København S. Tlf: 32 66 25 00

www.nordicsugar.com