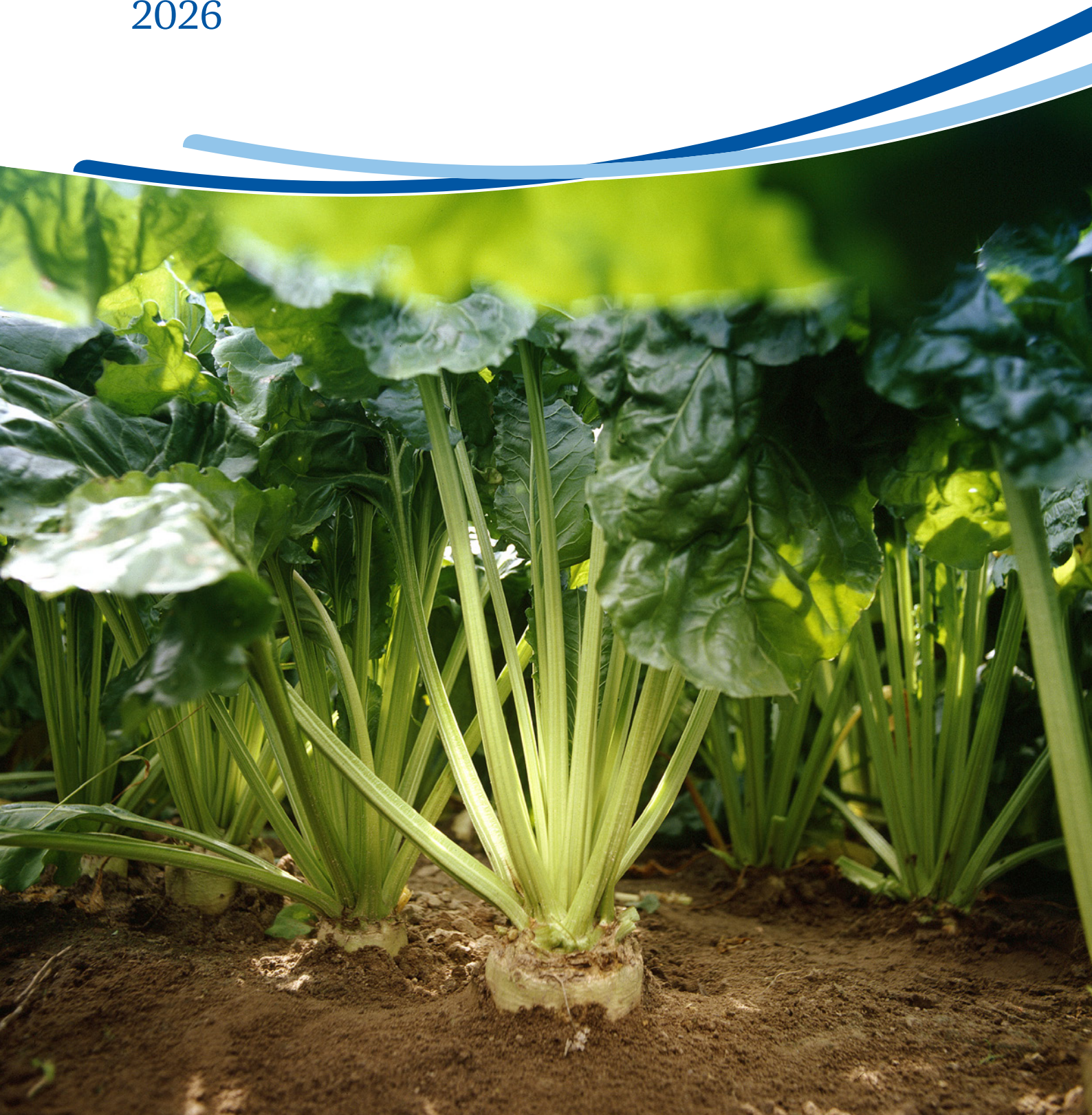


PRODUKTKATALOG

2026



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 aromaforstærker

... 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 sakkharose. Sakkharose 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 bidraget til det anbefalede daglige indtag er ubetydeligt. Derfor er det ikke sundere end hvidt sukker.

Bæredygtig dyrkning af sukkerroer

- 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 fokus

Hos Nordic Sugar arbejder vi målrettet med bæredygtighed i hele værdikæden – fra dyrkning af sukkerroer til det færdige produkt.

Vi samarbejder tæt med vores roedyrkere for at sikre optimal dyrkning og konkrete initiativer, der reducerer klima- og miljøpåvirkningen, herunder CO₂-reduceret gødning, præcisionsdyrkning og tiltag, der styrker jordens sundhed.

I produktionen fokuserer vi på løbende reduktion af energiforbrug og udledninger gennem tekniske forbedringer, energieffektiviseringer og skift til grønnere energikilder. I Danmark anvender vi bl.a. biogas produceret af roens restprodukter.

Samtidig tager vi ansvar for mennesker, indkøb og sociale forhold – både internt på vores fabrikker og kontorer samt hos vores leverandører. Som en del af Nordzucker-koncernen følger vi også et fælles etisk regelsæt, der sætter klare standarder for ansvarlig forretningspraksis.

Læs mere om vores bæredygtighedsindsats.



www.nordzucker.com/en/nordzucker-together-sustainable/

Læs vores etiske regelsæt på vores hjemmeside (pdf).



www.nordzucker.com/en/download-categories/code-of-conduct-compliance/



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



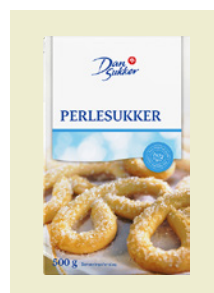
Syltesukker 1 kg
Art nr. 47100
Antal pakn/salgskolli: 10 × 1 kg
Ved hjælp af Syltesukker kan man lave syltetøj og marmelade på nogle få minutter. Pakken indeholder alle de ingredienser, der behøves til at lave syltetøj; sukker, æblepektin, citronsyre og natriumbenzoat. Det eneste, som tilsættes, er bær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



Flormelis 500 g
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.



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 500g
Art nr. 52710

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



Økologisk Brun Farin 500g
Art nr. 52714

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



Økologisk Sirup 750g
Art nr. 52717

Antal pakn/salgskolli: 8 x 750g



Økologisk Syltesukker 500g
Art nr. 52688

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



Økologisk Rørsukker FLO-FT
Art nr. 52365

Antal pakn./salgskolli: 10 x 750g
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



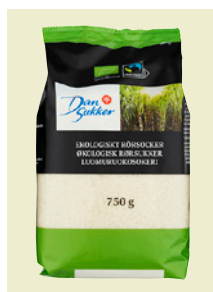
RØRSUKKER/ FAIRTRADE

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: 10×750 g
Rørsukker er et Demerarasukker, som er en special råsukskerkvalitet, der fremstilles af sukkerrør. Rørsukker er godt til frugter og bær, til madlavning og bagning, i varme drikke og som ymerdry.



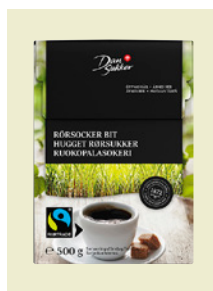
Økologisk Rørsukker FLO-FT Art nr. 52365

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



Rørsukker, Fairtrade 500g Art nr. 41640

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



Hugget Rørsukker, Fairtrade 500g Art nr. 42512

Antal pakn./salgskolli: 10×500 g
Hugget Rørsukker er et Demerarasukker, som er en special råsukskerkvalitet, 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: 6×400 g
Blødt, fugtigt og finkornet råsuksker 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: 6×400 g
Blødt, fugtigt og finkornet råsuksker. 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 rå sukker 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 750g Art nr. 46445

Antal pakn/salgskolli: 8×750g
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 750g Art nr. 46442

Antal pakn/salgskolli: 8×750g
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 brunkager og chokoladekaramel som brune bønner, kåldolmere og andre madretter.



Økologisk Sirup 750g Art nr. 52717

Antal pakn/salgskolli: 8×750g
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, 400g Art nr. 46452

Antal pakn/salgskolli: 8×400g
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. 52869

Antal pakn/salgskolli: 7×1 kg
Foodservice pakning.



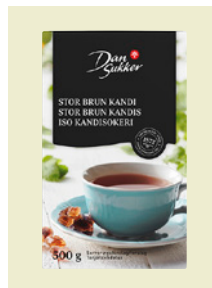
Hugget Sukker 500g
Art nr. 52674

Antal pakn/salgskolli: 10×500g



**Hugget Rørsukker,
Fairtrade 500g**
Art nr. 42512

Antal pakn/salgskolli: 10×500g
Hugget Rørsukker er et Demerarasukker, 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: 12×500g
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. 53121**
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 500g ¼-palle
Art nr. 51451

Antal pakn/salgskolli: 240 × 500 g



Brun Farin 500g 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






www.dansukker.dk


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



[Etiketmaskinen](#) [Sylteskolen](#) [Foodservice](#)

[OPSKRIFTER](#) [INSPIRATION](#) [PRODUKTER](#) [OM SUKKER](#) [KONTAKT](#)








Prepping de luxe

Hvorfor leve på nødproviant, hvis krisen kommer?



Se opskrifter



Vores nyeste opskrifter og inspiration


Velkommen til Dansukkers verden af inspirerende opskrifter. Her får du en masse lækre opskrifter til alle årstider.

Se alle vores opskrifter


Lavakage - med brun farin og mørk chokolade

Gulerodskage




Lækre fastelavnsboller

Nu er det snart fastelavn, for mange betyder det udklædning og slå katten af tønden, men vigtigst af alt er nok fastelavns bollerne. Fluffy, cremet, chokoladeagtig eller klassisk sprøjtet – hvilken bliver din favorit i år?



Spred kærlighed med hjemmebag

Intet siger "jeg holder af dig" så meget som noget hjemmebagt! Valentinsdag er den perfekte anledning til at byde på noget, der både smager skønt og ser ekstra kærligt ud.



Citrusmarmelade

Findes der noget bedre end at begynde morgenen med hjemmelavet marmelade på brødet? Lad sæsonens citrusfrugter inspirere dig. Hvis du dertil bruger vores Syltesukker, kan du lave din egen marmelade på få minutter.

KONTAKT



Carsten Elwers

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



Nordic Sugar
Member of Nordzucker Group

www.dansukker.dk
Nordic Sugar A/S, Stamholmen 147, 5. sal, 2650 Hvidovre. Tlf: 32 66 25 00
www.nordicsugar.com