

Produktkatalog

Dagligvaruhandeln

Foodservice



Socker

– en naturlig del av vardagen

Socker är på väg att ändra status från ett rent sötningsmedel till en matlagings- och livsmedelsingrediens med en rad funktionella egenskaper. Det vita strösockret får sällskap av en allt större palett av specialprodukter, sirapar och exotiska sockertyper, för att nu bara nämna några typer.

Vårt rörsocker är av högsta kvalitet och finns bl a som strö- och bitsocker. Det är ett guldgult socker med gyllene kristaller och aromatisk söt smak av karamell. Rörsocker används till drycker, exotiska rätter och garnering av kakor och desserter. Dessutom ser det vackert ut i sockerskålen.

Det som skiljer de ekologiska sockerprodukterna från våra ordinarie sockerprodukter är odlingen. Det ekologiska sockret är odlat helt utan kemiska bekämpningsmedel och handelsgödsel. Växtnäringen kommer från stallgödsel och andra gödselmedel som är tillåtna i ekologisk odling.

Socker och sötma uppfattas som två sidor av samma mynt och socker har ju också en enastående ren sötma, helt fri från bismaker och eftersmak. Men socker är dessutom en livsmedelsingrediens med en lång rad kvalitetshöjande egenskaper.

En utmärkt smakförstärkare

En aning socker kan förvandla skarpa och bittra smakämnen till avrundad välsmak. Och både doft och smak framhävs när det exotiska köket tillförs lite socker eller sirap. Sockrets aromförstärkande egenskaper utnyttjas även i en lång rad livsmedel, bland annat i bröd, frukt- och bärprodukter.

Luft och fyllighet

I bröd och bakverk bidrar sockret till såväl volym som välsmak. I jästa degar omvandlas sockret till bland annat koldioxid som ger brödet större volym, porösare struktur och mjukare inkräm. Socker bidrar till att göra krämer luftigare och i söta bakverk tar det fysisk plats så att energiandelen från fett begränsas.

Konsistens och smakupplevelse

Konsistens och munkänsla – även kallat textur – är ofta helt beroende av sockermängden. Vid tillverkning av sylt, marmelad och gelé är balansen mellan socker, pektin och syra helt avgörande för ett lyckat resultat. Även i drycker har socker betydelse för fylligheten och därmed smakupplevelsen.

Hållbarhet

Sockrets konserverande egenskaper utnyttjas framför allt i sylt, marmelad, saft och lag. Livsmedel konserveras för att oskadliggöra eller hindra tillväxten av mikroorganismer som fördärvar produkten eller som kan vara sjukdomsframkallande. Eftersom socker binder vatten och hämmar tillväxten av mikroorganismer kan användningen av konserveringsmedel minskas.

Sänkning av fryspunkten

Ju högre sockerinhåll, desto lägre fryspunkt. Detta är en viktig egenskap vid framställning av glass och frusna desserter, eftersom det minskar risken för stora iskristaller. Små iskristaller uppfattas positivt och påverkar även smakupplevelsen.

Färg och struktur

Socker kan bidra till att livsmedel ser inbjudande ut. I sylt och marmelad ser sockret till att frukten bevarar sin struktur och sin färg. Medan karamelliserat socker ingår i så skilda produkter som saft, läsk, öl, konfektyr, soppor och såser samt som kulör i matlagning.

Fuktighet

Sockrets förmåga att binda vatten kan även utnyttjas vid brödbakning. Bröd som innehåller socker bevarar fukten bättre så att brödet håller sig färskt och inbjudande längre.

Näring till jästen

Socker fungerar som näring för de jästsvampar som omvandlar socker till alkohol och koldioxid. Därför behöver det inte finnas något socker kvar i slutprodukten. Denna egenskap har stor betydelse för produktionen av bland annat alkoholhaltiga drycker, bakverk och läkemedel.



Sockerbetans kretslopp

Vi använder hela sockerbetan i produktionen.

En sockerbeta innehåller 75% vatten, 16-18% socker, 5-6% betfiber och 2-3% övrigt.

- 90% av sockerinnehållet utvinns som vitt socker. Resten blir kvar i melassen, som används för framställning av foder, jäst och sprit
- Betfibern används till foder och kostfiber
- Övriga ämnen i sockerbetan är t ex fosfor och magnesium, och det ingår bland annat den sockerbrukskalk, som säljs till lantbruket som jordförbättringsmedel
- 90% av det vatten som används i produktionen kommer från det vatten som finns i sockerbetorna



Hållbar utveckling inom fem fokusområden

Produkt-säkerhet ISO 22000	Kvalitet och nöjda kunder ISO 9001	Arbetsmiljö OHSAS 18001
Energi och miljö ISO 14001	Affärsmoral och socialt ansvar "ISO 26000"	



Fortsatt hög leveranssäkerhet!



Strösocker

Strösocker är den mest använda av våra produkter. Strösockret konserverar frukt, bär och grönsaker och hjälper även till vid jäsning och ger textur i bakverk. Strösockret är av högsta kvalitet. Strösockret i vår 2 kg's påse produceras av svenska sockerbeter och produceras i Sverige.

Det som skiljer de ekologiska sockerprodukterna från våra ordinarie sockerprodukter är odlingen. Det ekologiska sockret är odlat helt utan kemiska bekämpningsmedel och handelsgödsel. Växtnäringen kommer från stallgödsel och andra gödselmedel som är tillåtna i ekologisk odling.

Rörsocker används till drycker, exotiska rätter och garnering av kakor och desserter. Det är ett guldgult socker med gyllene kristaller och aromatisk söt smak av karamell. Kan också användas till garnering av kakor och desserter och ser vackert ut i sockerskålen. Vårt rörsocker är av högsta kvalitet.



Strösocker, 2 kg
Art nr: 41101
Antal/bunt: 6 x 2 kg.
Producerat i Sverige



Strösocker, 1 kg
Art nr: 41202
Antal/bunt: 10 x 1 kg



Strösocker Ekologiskt, 1 kg
Art nr: 41210
Antal/bunt: 10 x 1 kg



Strösocker, 10 kg
Art nr: 41250
**Socker i hanteringsvänlig
Foodservice förpackning**



Rörsocker Strö, Fairtrade, 500 g
Art nr: 41655
Antal/bricka: 2 x 7 x 500 g



Strösocker, 750 g
Art nr: 41221
Antal/bricka: 12 x 750 g
Strösocker med mindre kristaller än vanligt Strösocker. Används i samma applikationer som vanligt Strösocker. Dessutom speciellt lämpligt till bakverk av olika slag som t ex rulltårta, småkakor och sockerkakor.



Ekologiskt Rörsocker Fairtrade, 1 kg
Art nr: 41245
Antal/bunt: 10 x 1 kg
Ekologiskt Rörsocker Fairtrade från Paraguay används som vanligt vitt strösocker och passar i många olika sammanhang.



Bitsocker

Bitsocker finns i olika varianter där hårdheten och storleken på sockerbiten skiljer.



Bitsocker, 1 kg
Art nr: 42209

Antal/bricka: 10 × 1 kg
Bitsocker innehåller hårda sockerbitar med lång smälttid.



Minibitsocker, 500 g
Art nr: 42212

Antal/bricka: 16 × 500 g
Minibitsocker är små hårda sockerbitar med lång smälttid.



Snabbitsocker, 1 kg
Art nr: 42020

Antal/bricka: 12 × 1 kg
Snabbitsocker innehåller sockerbitar med kort smälttid.



**Snabbitsocker
Bordsförpackning, 500 g**
Art nr: 42022

Antal/bricka: 12 × 500 g
Snabbitsocker innehåller sockerbitar med kort smälttid, här i praktisk bordsförpackning.



Mockabitsocker, 500 g
Art nr: 42205

Antal/bricka: 16 × 500 g
Mockabitsocker är små snabblösliga sockerbitar.



På Bit, 750 g
Art nr: 42035

Antal/bricka: 10 × 750 g
På Bit är extra hårda sockerbitar med lång smälttid att dricka på bit.



Bitsocker Ekologiskt, 1 kg
Art nr: 42213

Antal/bricka: 10 × 1 kg
Hårda sockerbitar med lång smälttid.



Rörsocker Bit Fairtrade, 500 g
Art nr: 42512

Antal/bricka: 10 × 500 g
Råsocker Bit är ett guldgult socker med aromatisk söt smak, krispig och med stora kristaller.



Stor Brun Kandi, 500 g
Art nr: 47205

Antal/bricka: 12 × 500 g
Stor Brun Kandi är extra stora sockerkristaller som tillverkas genom mycket långsam kristallisation. Den bruna färgen och aromen är resultatet av att sockret vid värmebehandling bildat välsmakande karamell-ämnen utan några extra tillsatser. Stor Brun Kandi är en utmärkt smaksättare i varma drycker.



**Minibitsocker Ekologiskt
Rörsocker Fairtrade, 500 g**
Art nr: 42514

Antal/bricka: 16 × 500 g
Minibitsocker Ekologiskt Rörsocker är små snabblösliga sockerbitar. Sockret är Fairtrade-certifierat och kommer från ekologiskt odlade sockerrör.



Bakprodukter



Vaniljsocker, 170 g
Art nr: 47006

Antal/bricka: 16 × 170 g

Vaniljsocker är utmärkt smaksättare i kakor och desserter och har en framträdande, god smak av vanilj. Vaniljaromen i Vaniljsocker är en blandning av naturidentisk vaniljarom som utvinns ur granved (lignin) och vanilj som utvinns ur vaniljstänger från vaniljorkidén. Vårt Vaniljsocker innehåller inte ethylvanillin, som är en helt syntetiskt framställd vaniljarom.



Vaniljsocker Fairtrade, 170 g
Art nr: 47007

Antal/bricka: 8 × 170 g

Vaniljsocker Fairtrade tillverkas av fairtrade märkt finmalt rörsocker och fairtrade märkt vanilj som utvinns ur vaniljstänger från vaniljorkidén. Vaniljsockret har en mild, fin smak av vanilj och är en utmärkt smaksättare i kakor och desserter.

Florsocker är finmalt socker för bakning av kakor, desserter och till glasyr och dekoration. Den stärkelse som används i vårt florsocker är potatisstärkelse.

Florsocker dekorerar och sötar desserter och bakverk. Det används till kakor, desserter, glasyr och kristyr, eller som dekoration pudrat över kakan, desserten mm. Det finns även som ett ekologiskt alternativ.



Florsocker, 500 g
Art nr: 43200

Antal/bricka:
12 × 500 g



Florsocker Ekologiskt, 500 g
Art nr: 43202

Antal/bricka: 6 × 500 g



Flor med chokladsmak, 300 g
Art nr: 43718

Antal/bricka: 8 × 300 g

Flor med chokoladsmaak är en smaksatt produkt för användning till glasyr och som smaksättning av bakverk och liknande.



Florsocker 500 g 1/2-pall
Artnr: 43721

Antal/1/2-pall: 450 × 500 g



Pärlsocker, 500 g
Art nr: 44201

Antal/bricka: 14 × 500 g

Pärlsocker består av sockerkristaller som är sammanpressade till kakor som sedan krossas och siktas. Pärlsocker används till dekoration av bakverk. Ger ett läckert utseende.

Bakprodukter



Farinsocker finns i två varianter, en torr lättrinnande (Brun Farin Strö) samt en fuktig (Brun Farin). Brun Farin Strö består av sockerkristaller och mörkbrun rörsockersirap. Brun Farin Strö är något av en okänd krydda som ger en ny pikant smakupplevelse. Farinsocker är socker som blandats med rörsockersirap. Ett gyllenbrunt fuktigt socker med aromatisk smak. Farinsocker ger en kryddig arom åt mat och dryck.



Farinsocker, 500 g
Art nr: 45206
Antal/bricka: 12 x 500 g



Farinsocker, 2 kg
Art nr: 45205
Antal/bricka: 4 x 2 kg
Foodservice förpackning



Brun Farin Strö, 500 g
Art nr: 45202
Antal/bricka: 14 x 500 g

Muscovadoråsocker

Muscovadoråsocker är ett fuktigt och finkornigt rörsocker som har sitt ursprung på Mauritius. Muscovadosockret utvinns ur sockerrör. Sockret har behandlats så lite som möjligt för att aromen och färgen ska bevaras. Det ljusa sockret påminner lite om smörkola och det mörka har ett drag av lakrits. Muscovadoråsockret är dessutom Fairtrade märkt.



Ljust Muscovado-
råsocker, 500 g
Art nr: 41643
Antal/bricka: 6 x 500 g
Ljust Muscovadoråsocker användes med fördel som krydda i matlagning. Passar mycket bra till fisk och rotfrukter. Förhöjer smaken på bröd, mjuka kakor, småkakor, desserter, marinader, såser och inläggningar.



Mörkt Muscovado-
råsocker, 500 g
Art nr: 41642
Antal/bricka: 6 x 500 g
Mörkt Muscovadoråsocker passar utmärkt i såser, marinader, chutney, chokladkakor, chokladdrycker och glass.



Sirap

Sirap tillverkas av råsocker från sockerbetor och sockerrör. I sirap ingår varierande halter av färgämnen och aromer från rörssocker som bestämmer färg och smak. Sirap innehåller också olika sockerarter; vanligt socker, druvsocker och fruktsocker.



Ljus Sirap, 750 g
Art nr: 46443

Antal/bricka: 14 × 750 g
Ljus Sirap är den klassiska bassirapen till godis, småkakor, efterrätter, såser, köträtter mm.



Ljus Sirap, 2,8 kg
Art nr: 46430

Antal/bricka: 4 × 2,8 kg
Ljus Sirap finns också som Foodservice förpackning i en praktisk 2 liters dunk med handtag och målenheter.



Mörk Sirap, 750 g
Art nr: 46442

Antal/bricka: 8 × 750 g
Mörk Sirap har lite mera karaktär med fylligare karamellsmak och en tydlig aromatisk smak. Passar till såväl pepparkakor och chokladkola som bruna bönor, kåldolmar och andra maträtter.



Ljus Sirap, Ekologisk, 750 g
Art nr: 46439

Antal/bricka: 8 × 750 g



Vit Baksirap, 750 g
Art nr: 46440

Antal/bricka: 8 × 750 g
Vit Baksirap är utmärkt att använda när du bakar vetebroöd och bullar. Vetebroden och bullarna håller sig mjuka och färska längre och blir dessutom lite godare. Den Vita Baksirapen går också utmärkt att använda i godis, glass och andra desserter, matlagning och till pizza för att få en mjuk och luftig botten.



Brödsirap, 750 g
Art nr: 46444

Antal/bricka: 8 × 750 g
Brödsirapen innehåller malt som gör matbröden mustigare och saftigare. Malten hjälper nämligen till att förstärka sirapens goda bakegenskaper. Brödsirap kan även användas till ljusa och mörka matbröd.



Cane Syrup Fairtrade, 400 g
Art nr: 46438

Antal/bricka: 8 × 400 g
Cane Syrup har en rundare och fylligare smak och passar perfekt till all typ av bakning, i grytor, sallader, marinader – eller varför inte som topping? Sirapen är gjord på rörsocker och är dessutom rättvisemärkt.



Glykossirap, 400 g
Artnr. 46452

Antal/bricka: 8 × 400 g
Glykossirap är en blandning av olika sockerarter som utvinns ur vetestärkelse. Skillnaden mellan glukossirap och våra andra sirapar ligger i råvaran. Glykossirapen är dessutom inte lika söt som vanlig sirap. Används framför allt till glass och godis men även i bakverk. Glykossirapen hämmar kristallisering och när man använder glykossirap i t ex glass får den en krämig och mjuk konsistens. På samma sätt motverkar glykossirapen att kolan kristalliseras och blir grymig.

Övriga produkter



Syltsocker, 1 kg
Art nr: 11247

Antal/bricka: 10 × 1 kg

Syltsocker är en produkt för dig som inte syltar så mycket idag. Med hjälp av Syltsocker gör du din egen sylt eller marmelad på några minuter. I paketet som innehåller 1 kg finns allt du behöver för ett lyckat syltkok; Socker, äppelpektin, citronsyra och natriumbensoat. Det enda du tillsätter är bären och ev lite vatten. Du kan använda både färska och frysta bär.



Syltsocker I+3, 330 g
Art nr: 47110

Antal/bricka: 9 × 330 g

Nu finns ett alternativ för dig som vill ha en sylt eller marmelad med mindre socker. Syltsocker I+3 fungerar som vanligt syltsocker med bra konsistens och hållbarhet på sylten.



Gelésocker, 370 g
Art nr: 47105

Antal/bricka: 7 × 370 g

Frukttårta med gelé, mousse, pannacotta och pudding – nu kan du snabbt och lätt göra det hela själv. Gelésocker Multi innehåller vegetabiliskt geleringsmedel och kan användas till en lång rad gelade desserter i stället för gelantin. Gelésockret ger en bra konsistens ihop med både vatten, fruktjuicer och mjölkprodukter – enkel och bekväm att använda!



Fruktsocker, 500 g
Art nr: 47403

Antal/bricka: 6 × 500 g

Fruktsocker är en sockerart som förekommer naturligt i frukter, bär, grönsaker och honung. Dansukker Fruktsocker utvinns ur sockerbetor. Fruktsocker ger en frisk och god smak och framhäver smaken hos andra ingredienser som till exempel frukt, bär, choklad och grönsaker. Fruktsocker används med fördel i kalla rätter såsom desserter, på flingor och på frukt. Sockret är dessutom perfekt i kalla drycker eftersom det löser sig snabbt och enkelt.

Sortiment ½-pallar



Ljus Sirap 750g ½-pall
Artnr. 46441

Antal/½-pall: 336 × 750 g



Florsocker 500 g ½-pall
Artnr: 43721

Antal/½-pall: 450 × 500 g



Syltsocker 1 kg ½-pall
Artnr. 47117

Antal/½-pall: 286 × 1 kg



Ekologiska produkter



Det som skiljer de ekologiska sockerprodukterna från våra ordinarie produkter är odlingen. Ekologiska sockerprodukter odlas helt utan kemiska bekämpningsmedel och handelsgödsel. Växtnäringen kommer från stallgödsel och andra gödselmedel som är tillåtna i ekologisk odling.



Florsocker Ekologiskt, 500 g
Art nr: 43202
Antal/bricka: 6 × 500 g



Strösocker Ekologiskt, 1 kg
Art nr: 41210
Antal/bunt: 10 × 1 kg



Ljus Sirap Ekologisk, 750 g
Art nr: 46439
Antal/bricka: 8 × 750 g



Bitsocker Ekologiskt, 1 kg
Art nr: 42213
Antal/bricka: 9 × 330 g

Ekologiskt Rörsocker Fairtrade



Ekologiskt Rörsocker Fairtrade, 1 kg
Art nr: 41245
Antal/bunt: 10 × 1 kg
Ekologiskt Rörsocker Fairtrade från Paraguay används som vanligt vitt strösocker och passar i många olika sammanhang.

Fairtrade produkter



Fairtrade/Rättvisemärkt garanterar att produkten är handlad i enlighet med internationella Fairtrade kriterier. När du köper Rättvisemärkt bidrar du till bättre arbetsvillkor och tryggare sociala förhållanden för producenter och anställda i de fattigare delarna av världen.
www.info.fairtrade.net

**Namnet "Råsocker" på våra förpackningar ändras löpande till "Rörsocker".
Produkten är densamma.**



Rörsocker Strö, Fairtrade, 500 g
Art nr: 41655

Antal/bricka: 2 x 7 x 500 g
Rörsocker Strö är ett guldgult socker med gyllene kristaller och aromatisk söt smak av karamell. Rörsocker används till drycker, exotiska rätter och garnering av kakor och desserter.



Rörsocker Bit Fairtrade, 500 g
Art nr: 42512

Antal/bricka: 10 x 500 g
Rörsocker Bit är av högsta kvalitet, ett guldgult socker med aromatisk söt smak, krispigt och med stora kristaller. Dessutom ser det vackert ut i sockerskålen.



Minibitsocker Ekologiskt Rörsocker Fairtrade, 500 g
Art nr: 42514

Antal/bricka: 16 x 500 g
Minibitsocker Ekologiskt Rörsocker är små snabbblösliga sockerbitar. Sockret är Fairtrade-certifierat och kommer från ekologiskt odlade sockerrör.



Vaniljsocker Fairtrade, 170 g
Art nr: 47007

Antal/bricka: 8 x 170 g
Vaniljsocker Fairtrade tillverkas av fairtrade märkt finmalt rörsocker och fairtrade märkt vanilj som utvinns ur vaniljstänger från vaniljorkidén. Vaniljsockret har en mild, fin smak av vanilj och är en utmärkt smaksättare i kakor och desserter.



Cane Syrup Fairtrade, 400 g
Art nr: 46438

Antal/bricka: 8 x 400 g
Cane Syrup har en rundare och fylligare smak och passar perfekt till all typ av bakning, i grytor, sallader, marinader – eller varför inte som topping? Sirapen är gjord på rörsocker och är dessutom rättvisemärkt.



Ekologiskt Rörsocker Fairtrade, 1 kg
Art nr: 41245

Antal/bunt: 10 x 1 kg
Ekologiskt Rörsocker Fairtrade från Paraguay används som vanligt vitt strösocker och passar i många olika sammanhang.



Ljust Muscovado-råsocker, 500 g
Art nr: 41643

Antal/bricka: 6 x 500 g
Ljust Muscovadoråsocker användes med fördel som krydda i matlagning. Passar mycket bra till fisk och rotfrukter. Förhöjer smaken på bröd, mjuka kakor, småkakor, desserter, marinader, såser och inläggningar.



Mörkt Muscovado-råsocker, 500 g
Art nr: 41642

Antal/bricka: 6 x 500 g
Mörkt Muscovadoråsocker passar utmärkt i såser, marinader, chutney, chokladkakor, chokladdrycker och glass.



Portionsförpackat



**Strösocker Sticks, 5 g,
1,0 kg, Display**
Art nr: 41404
Antal/låda: 200 st



**Strösocker Sticks, 5 g, 5 kg,
Wellåda**
Art nr: 41402
Antal/låda: 1000 st



**Snabbit, 2 stk, 7 g, 1, 05 kg,
Display**
Art nr: 42227
Antal/låda: 300 st



**Snabbit, 2 stk, 7 g, 7,5 kg,
Wellåda**
Art nr: 42226
Antal/låda: 1070 st



**Rörsocker Strö Fairtrade,
Sticks, 5 g, 1,0 kg, Display**
Art nr: 41608
Antal/låda: 200 st



**Rörsocker Bit Fairtrade,
2 stk, 1,05 kg, Display**
Art nr: 42229
Antal/låda: 160 st



**Strösocker Påse, 6 g, 5 kg,
Wellåda**
Art nr: 41401
Antal/låda: 845 st



**Rörsocker Strö Fairtrade
Påse, 6 g, 5 kg, Wellåda**
Art nr: 41627
Antal/låda: 845 st

FibreX®

Nordic Sugar framställer inte bara socker och sirapsprodukter av sockerbetan, utan också kostfibern Fibrex. En funktionell livsmedelsråvara med hög vattenhållande förmåga vid såväl infrysning, upptining, kokning och stekning som vid varmhållning. Eftersom Fibrex är en naturlig kostfiber är den en given ingrediens i både färsrätter och bröd. Kostfiberhalten är hög, 73% med en unik balans mellan olöslig och löslig kostfiber.



Positiva effekter med Fibrex:

- › Bättre textur på maträtten
- › Förbättrad formbarhet
- › Minskade råvarukostnader
- › Ökat fiberinnehåll
- › Given ingrediens i glutenfria rätter

Artikel	Vikt/enhet	Artikelnr	Antal/bricka
FibreX flinga	250 g	48700	12 x 250 g
FibreX flinga	4 kg	63004	1 x 4 kg
FibreX, finmald	6 kg	60006	1 x 6 kg

Kanelbullar ca 45 st

150 g smör eller margarin
5 dl mjölk
50 g jäst för söta degar
1/2 dl Fibrex
1/2 tsk salt
1 dl Dansukker Strösocker
1/2 dl Dansukker Vit Sirap
2 tsk mald kardemumma
ca 13 dl vetemjöl

Fyllning:

100 g smör eller margarin
1 1/2 dl Dansukker Florsocker
2 msk kanel
2 tsk Dansukker Vaniljsocker Fairtrade

Pensling:

ägg

Garnering:

Pärsocker

Smält matfettet i en kastrull. Tillsätt mjölken och värm till 37°(fingervarmt).

Smula jästen i degbunken och tillsätt degspadet. Rör tills jästen löst sig. Lägg i fibrexen och låt stå i 5 minuter. Tillsätt saltet, sockret, sirapen, kardemum-



man och 2/3 av mjölet. Arbeta degen blank och smidig. Tillsätt ytterligare mjöl och arbeta degen tills den släpper bunkens kanter. Låt jäsa under duk till dubbel storlek, 20-30 minuter.

Blanda samman ingredienserna till fyllningen. Ta upp degen på mjölat bakbord och knåda den smidig. Dela degen i två delar. Kavla varje del till en rektangulär platta. Bre på fyllningen. Rulla samman och skär i bitar. Lägg i pappersformar eller vrid till snurror. Låt jäsa under duk i 30 minuter.

Sätt ugnen på 250°. Pensla bullarna med uppvispat ägg. Strö på pärlsocker. Grädda mitt i ugnen i 8-10 minuter. Låt svalna på galler under duk.

Kort om Nordic Sugar

Team

Cirka 1 850 medarbetare i fyra länder.

Position

Marknadsledande i Norden och Baltikum.

Produkter

Ett brett sortiment av standard och avancerade sockerprodukter till industri (80%) och konsument (20%) samt foderprodukter och sockerbetsfrö till jordbruket.

Produktion

Cirka 1 miljon ton socker årligen på fabriker i Danmark, Sverige, Finland och Litauen.



- **Sockerproduktion**

	Produktionskapacitet (ton betor/dygn)
Danmark, Nakskov	12 000
Danmark, Nykøbing	11 800
Sverige, Örtofta	18 100
Finland, Säkyliä	7 500
Litauen, Kedainiai	4 800
- **Raffinaderi och specialsockerproduktion (ton råsocker/dygn)**

Sverige, Arlöf	850
Finland, Kantvik	650
- **Övrig produktion**

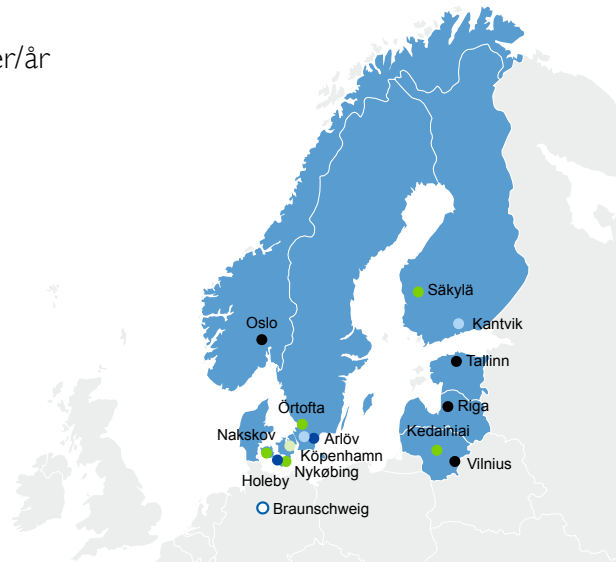
Danmark, Holeby (Seed) 400 000 enheter/år
(1 enhet är 100 000 frö)

Sverige, Köpingsbro (Fibrex)
- **Försäljningskontor**

Lettland, Riga
Litauen, Vilnius
Estland, Tallinn
Island, Reykjavik
Norge, Oslo
- **Huvudkontor, Nordic Sugar**

Danmark, Köpenhamn
- **Huvudkontor, Nordzucker**

Tyskland, Braunschweig



Kontakt



Lars-Göran Nordström

Marknadschef
Tel. 0709 53 70 71
lars-goran.nordstrom@nordicsugar.com



Owe Göransson

Key Account Manager
Dagligvaruhandeln/Foodservice
Tel. 0709 53 70 38
owe.goransson@nordicsugar.com

Säljkåren i Sverige

Tillsammans med Raisio Sverige AB har vi en säljkår för dagligvaruhandeln.



Jan Lundin

Key Account Manager
Område: Västsverige
Tel. 070 106 20 02
jan.lundin@raisio.com



Anna Montenius

Key Account Manager
Område: Stockholm med omnejd
Tel. 070 106 20 04
anna.montenius@raisio.com



Claes Pettersson

Key Account Manager
Område: Mellansverige
Tel. 070 582 26 68
clas.pettersson@raisio.com



Erik Björnehall

Key Account Manager
Område: Norrland
Tel. 070 106 20 03
erik.bjornehall@raisio.com



Stefan Alm

Key Account Manager
Område: Södra Sverige
070 106 20 01
Stefan.Alm@raisio.com



Anders Svensson

Key Account Manager
Område: Mellansverige
Tel. 070 106 20 17
anders.svensson@raisio.com

Dan
Sukker



LÅT DIG INSPIRERAS



Nordic Sugar
Member of Nordzucker Group

www.dansukker.se
Nordic Sugar AB, 205 04 Malmö, Tel. 040-53 70 00
www.nordicsugar.com