

Pressemeddelelse

1. marts 2010

I den gode smags tjeneste – med Dansukkers Fairtrade-produkter

En ny undersøgelse fra Dansk Erhverv viser, at mere end 70 % af danskerne kender Fairtrade-mærket, og hele 40 % ofte køber varer, der er Fairtrade-mærkede. I uge 9 løber en Fairtrade-kampagne af stablen i Danmark.

Dansukker har gjort det nemmere for danskerne at vælge Fairtrade med en række produkter, der alle er Fairtrade-mærkede. Dansukkers "Fairtrade-familie" består nu af fem forskellige produkter.



Her er et kort sukkerleksikon for dem, som vil bage og lave mad med Dansukkers Fairtrade-mærkede produkter:

Dansukker Rørsukker er af højeste kvalitet - gyldent med en aromatisk sødme – og findes både som strøsukker og som sukkerknalder. Rørsukker er godt til madlavning og bagning, til eksotiske retter og pynt af kager og desserter. Hugget Rørsukker er godt i kaffe, te og andre varme drikke. Og så ser Dansukker Rørsukker Fairtrade meget dekorativt ud i sukkerskålen.

Dansukker Økologisk Rørsukker Fairtrade er et gyldent rørsukker med fine sukkerkrystaller og anvendes på samme måde som almindeligt strøsukker.



Dansukker Cane Syrup - Rørsukker Sirup Fairtrade har en fyldig og mørk smag som er perfekt til at afrunde smagen på gryderetter, salater og marinader og kan anvendes direkte som topping på f.eks. is eller i kager og desserter. Den lille, praktiske flaske med drypfrit låg egner sig godt til at stille direkte på bordet, så dine gæster selv kan komme Rørsukker Sirup på isen eller frugtsalaten.

Dansukker Vaniljesukker indeholder ægte vanilje fra Indien og fintmalet rørsukker fra Malawi. Den milde smag fra vaniljestangen gør sukkeret til en delikat og fyldig smagsgiver i både bagværk og desserter, i flødeskum, i kagecremer og dessertsaucer.

Lav dit eget Fairtrade kaffebord. Bag nogle gode kager og servér sammen med Fairtrade-mærket kaffe, te eller saft. Her er nogle af vores favoritopskrifter med vores Fairtrade-produkter:

Karamelkager

ca. 50 stk.

Ingredienser

100 g blødt smør eller margarine

1 1/2 dl Dansukker Rørsukker Flormelis

2 tsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade

1 spsk. Dansukker Cane Syrup – Rørsukker Sirup Fairtrade

2 1/2 dl hvedemel

1 tsk. bagepulver

Bland alle ingredienserne i en skål, og ælt dem sammen til en dej. Del dejen i 4 stykker, og rul stykkerne ud til lange stænger. Læg dem på bageplader med bagepapir, og bag dem midt i ovnen ved 200° i ca. 5 minutter. Skær straks de lange stykker ud i mindre stykker. Kagerne skal opbevares tørt.

Roulade med Daim-fyld

Ingredienser

3 store æg

2 1/2 dl Dansukker Rørsukker Flormelis

2 dl hvedemel

1 spsk. kakao

2 tsk. bagepulver

Rørsukker til den færdige kage

Fyld

100 g (1 pose) Daim-kugler

200 g Philadelphia friskost naturel, gerne light

1 dl Dansukker Rørsukker Flormelis

1 tsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade



Pisk æg og sukker til det er luftigt. Rør de tørre ingredienser sammen, og vend dem i dejen. Hæld dejen ud i en bradepande med smurt og melet bagepapir. Bages midt i ovnen ved 225° i ca. 5 minutter. Strø rørsukker på kagen, inden den lægges på et stykke bagepapir. Træk papiret af kagen.

Knus Daim-kuglerne let. Rør alle ingredienserne til fyldet sammen. Fordel fyldet på kagen, og rul den sammen.

Du kan finde flere "fairtrade"-opskrifter på vores [hjemmeside](#)

Fairtrade-mærket er din uafhængige garanti for, at produktet er certificeret efter internationale Fairtrade-standarder. Dit køb er med til at forbedre arbejds- og levevilkårene for nogle af verdens fattigste mennesker, samt at fremme miljøbeskyttelse. Læs mere på www.fairtrade-maerket.dk

Produktbilleder

Du kan hente opløselige produktbilleder i høj opløsning i vores presserum på www.dansukker.com

For yderligere information, kontakt

Jeanette Nordenhem, Product Marketing Manager, Nordic Sugar
jeanette.nordenhem@nordicsugar.com