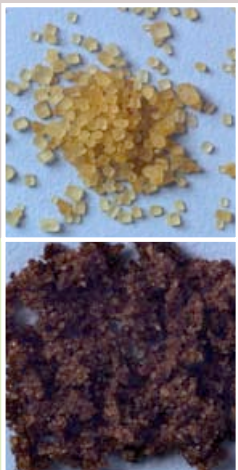




Nordic Sugar
Member of Nordzucker Group

Rørsukker

Demerara Rørsukker FLO Fairtrade
Mørk Muscovadosukker



Produktegenskaber

- Råsukker fra sukkerrør.
- Aromatisk, velsmagende og fyldig.
- Demerara Rørsukker har store, gyldne krystaller og er knasende.
- Demerara Rørsukker er Fairtrade.
- Mørk Muscovadosukker har mindre krystaller og er fugtigt.
- Mørk Muscovadosukker har en lakridsagtig smag.

Mørk Muscovadosukker stammer fra paradiset Mauritius i Det Indiske Ocean. Det tropiske klima og den næringsrige, røde vulkanske jord giver rørsukker fra Mauritius en unik smag. Demerara Rørsukker er Fairtrade.



Anvendelsesområder

- Anvendes som smagssætter i og til dekoration af desserter, is, bagværk og chokolade.
- Anvendes som smagssætter i dressinger, marinader, saucer og krydderier.

Produktfordele ved anvendelse

- Giver en aromatisk og fyldig smag.
- Tilfører farve.
- Demerara Rørsukkerets store, gyldne krystaller giver en knasende overflade.

Produktudvikling

Nordic Sugar arbejder hele tiden på at forbedre produktets kvalitet og anvendelse. Mange kunder henvender sig til os allerede på et tidligt tidspunkt for at få hjælp til at udvikle og tilpasse sine produkter. Vi udvikler også kundetilpassede produkter, for eksempel blandinger, hvor sukkerprodukter kombineres med andre sødemidler og fødevaringredienser.

Anbefalet lagring

- Opbevares i lukket emballage ved konstant temperatur og en luftfugtighed på 40-65 % for at undgå klumpdannelse.
- Efter åbning opbevares Mørk Muscovadosukker bedst køligt.

Produktfakta	Sukker, %	Vandindhold, %	Farve, IU	Kornstørrelse, middelværdi, mm	Smagsprofil	Vægtfylde, kg/l	SO ₂ , mg/kg	Mikrobiologiske værdier, max CFU/10 g		
								Totalkim	Gær	Skimmel
Demerara Rørsukker FLO Fairtrade	98,5	0,2	1.500 – 3.000	0,90 – 1,20	Fyldig aroma	0,90	maks 10	5.000	1.000	1.000
Mørk Muscovadosukker	89 – 91	4,5	24.000 – 28.000	0,30 – 0,40	Lakridsagtig smag	-	maks 10	100.000	10.000	1.000

Tabellens værdier er vejledende.