



Vanillisuhkur

Ehtsat vanilli sisaldav vanillisuhkur. Ehtsuse tunneb ära väikeste tumedate täppide ja õige vanilli värvi järgi. Vanillisuhkur sobib magustoidukastmete ja vahukoore maitsestamiseks, küpsistesse ja magustoitudesse.



Kaneelisuhkur

Kaneeli ja suhkru segu, millesse on tolmamise vältimiseks vähesel määral taimset rasva lisatud. Toode sobib küpsistesse ja maitseb ülihästi ka hommikupudru või jogurti peal.



Tartretisuhkur

Segu tavalisest valgest suhkrust, pektiinist ning sidrunhappest. Täielikult taimne toode, mille abil valmistad kerge vaevaga ja kiiresti maitsva marjatarretise või koogikaunistuse. Suhkur sobib kasutamiseks nii värskete kui külmutatud marjadega, kuid pole sobilik hoidiste valmistamiseks.



Tartretisuhkur Multi

Tartretisuhkur Multi on 100 % taimne toode ning seetõttu sobilik ka taimetoitlaste toidulauale. Tarrendavaks aineks tootes on karrageen ning jahvatatud jaanileivapuu. Multiga valmistatud tarretis on pehme ja ei sobi tugevat tarretust nõudvate kookide valmistamiseks. Tartretisuhkur Multi abil on lihtne valmistada piimapõhiseid tarretatud magustoite, nagu näiteks vaniljepudingut, erinevaid mousse ja pehmeid kooreseid koogitaidiseid. Tartretisuhkur Multi ei sobi hoidistamiseks.



Moosisuhkur

Koduhoidiste valmistamiseks mõeldud suhkur. Selle abil on lihtne ja mugav valmistada sobiva konsistentsiga hästisäilivat moosi. Moosisuhkrut jätkub kauemaks, kuna seda kulub keedise valmistamisel vähem kui tavalist suhkrut. Moosisuhkur sisaldab lisaks kristallsuhkrule ka moosi paksendavat puuviljapektiini, sidrunhapet ning kaaliumsorbaati. Kasutage 2 kg (4 liitri) marjade jaoks 1 pakk (1kg) moosisuhkrut.



Moosisuhkur 1+3

Alternatiiv neile, kes soovivad väiksema suhkrusisaldusega moose ja keediseid. Moosisuhkur 1+3 toimib samamoodi nagu meie tavaline moosisuhkur ning tagab moosi hea konsistentsi ja pika säilivusaja. Ei sisalda sidrunhapet. Kasutage 1 kg marjade jaoks üks pakk (330 g) moosisuhkrut 1+3. Keetke marju suhkruga vaid kaks minutit ja moos ongi valmis! Usaldusväärne tulemus lihtsalt ja kiirelt.



Fruktoos

Fruktoos e. puuviljasuhkur lahustub kiiresti ka külma jookides ja toitudes, seetõttu on toodet hea kasutada nii külma magustoituna kui värskendavates suvejookides.



Valge suhkur 6g minipakendites
Valge restorani tükksuhkur
Valge suhkrustick 5g
Pruun suhkrustick 5g Fairtrade



www.dansukker.ee



DANSUKKERI TOOTED

Valge suhkur

Tavaline valge suhkur, mis sobib koduhoidiste valmistamiseks, küpsetamiseks ja magustoitade tegemiseks jne.

Ökoloogiline valge suhkur

Meie ökosuhkur valmib mahekasvatatud suhkruroost, mis tähendab, et selle suhkruroo kasvatamisel ei kasutata keemilisi vahendeid ega kunstväetisi, maad rikastatakse vaid loodusliku väetisega ning umbrohuga võitlemisel kasutatakse ökoloogilisi vahendeid.

Köva tükkisuhkur

Suured valged ebakorrapärase kujuga aeglaselt lahustuvad suhkrutükid.

Tükkisuhkur

Suured valged ebakorrapärase kujuga kergesti lahustuvad suhkrutükid.

Mini-tükkisuhkur

Väikesed valged korrapärase kujuga kergesti lahustuvad suhkrutükid.

Suur pruun karamellsuhkur

Suured pruunid karamellimaitselised suhkrukristallid, mis on toodetud peedisuhkrust kõrgel temperatuuril aeglaselt kristalliseerimise teel. Aeglaselt lahustuvad suured merevaigukarva suhkrutükid sobivad hästi kuumade jookide maitsestamiseks.

Demerara suhkur Fairtrade

Suhkruroost valmistatud kvaliteetne viiv toorsuhkur. Toorsuhkur on toodetud Malawis ning kannab rahvusvahelist Õiglase kaubanduse tunnismärki (loe lähemalt www.fairtrade.ee).



Tume tükkisuhkur Fairtrade

Samuti Malawis valmistatud toorsuhkrust pressitud pruunid suhkrukuubid. Ka meie tume tükkisuhkur kannab uhkusega rahvusvahelist Õiglase kaubanduse tunnismärki (loe lähemalt www.fairtrade.ee).



Hele Muscovadosuhkur

Helepruun aromaadne niiske peenteraline toorsuhkur Mauritiuse saarelt. Suhkur on kergelt karamelli maitsega ning seda saab edukalt kasutada erilise maitseainena igasuguse toidu valmistamisel. Toode kannab Õiglase Kaubanduse märki.



Tume Muscovadosuhkur

Tumepruun aromaadne niiske peenteraline toorsuhkur Mauritiuse saarelt. Maitse on tugevalt tunda suhkruroo melassi, mis meenutab veidi lagritsat. Toode sobib kasutamiseks kastmetes, marinaadides, chutney-des, šokolaadikookides, šokolaadijookides ning nt. jäätises. Toode kannab Õiglase Kaubanduse märki.



Tume suhkruisiirup

Aromaadne tume suhkruisiirup, mis sisaldab suhkrupreedist ja suhkruroost pärit naturaalseid lõhna-, värvi- ja mineraalaineid. Sobib hästi pajaroogadesse, küpsetistesse ja magustoitadesse, aga ka värvi ja maitse lisamiseks jookidesse ja marinaadidesse.



Hele suhkruisiirup

Kerge karamelli maitsega pehmemaitseline kuldpruun suhkruisiirup, mis sobib nii saia küpsetamiseks kui magustoitadesse, aga ka marinaadide ja salatikastmete valmistamiseks.



Leivasiirup

Leibade-saiade ning kuklite küpsetamiseks mõeldud linnaseekstrakti (20%) sisaldav kuldpruun suhkruisiirup. Vedel leivasiirup kiirendab pärmil aktiveerumist taigas ja küpsetised kerkivad mõnusalt kohevateks. Kõrgema veesiduvuse tõttu püsivad siirupi abil valmistatud küpsetised kauem pehmed.



Tuhksuhkur

Kvaliteetne valge tuhksuhkur, mis paakumise vältimiseks sisaldab vähesel määral kartulitärklisi.



Pärlisuhkur

Küpsetamiseks mõeldud valged suhkruterad, mida valmistatakse valge tükkisuhkru purustamise ja sõelumise teel. Pärlisuhkur puistatakse küpsetistele juba enne ahju panemist, sest suhkruterad ahjukuumuses sulama ei tõtta.



Fariinsuhkur

Segu tavalisest valgest suhkrust ja suhkruroo melassist. Niiske ja aromaadne pruun suhkur sobib hästi nii magusate kui soolaste toitade maitsestamiseks, samuti kasutatakse toodet nii soojades kui ka külmades jookides.



Pruun Roosuhkur

Kvaliteetne kuiv toorsuhkur, mis on valmistatud troopilises kliimas kasvanud suhkruroost. Suhkruroost pressitud mahl on filtreeritud ja kristalliseeritud. Tootele annab iseloomuliku maitse ning kuldpruuni värvuse suhkruroos looduslikult sisalduv roosuhkru melass. Pruunis roosuhkrus on säilinud melassi maitse ning värvus kuna suhkrut töödeldakse tavapärasest oluliselt vähem. Erinevates retseptides nimetatakse toodet vahel ka rafineerimata suhkruks.

