

NJUT AV EN GRÖNARE JUL!

*Julbaka ekologiskt
med Tea Malmegård och
Dansukkers nyheter.*



**Dan
Sukker**

LÅT DIG INSPIRERAS



ÄNTLIGEN!

*Ekologiska
nyheter av svenska
och danska
sockerbeter!*

NÄRODLAT SÅ IN I NORDEN!

Upptäck vårt efterlängttade ekologiska socker av närodlade sockerbeter! Betorna odlas i Skåne och Danmark, helt utan kemiska bekämpningsmedel och konstgödsel. Istället använder vi t ex stallgödsel och ogräset i betfälten rensas mekaniskt, eller för hand med hackor på gammalt vis. Lite mer tidskrävande att odla, men mycket snällare mot miljön och lika gott att baka med.

Vi bad vår ambassadör Tea Malmegård att ta fram sex recept som innehåller allt du kan önska för att få ett grönnare och godare julbak? Hoppas det ska smaka!

Tea Malmegård –

Ambassadör för våra ekologiska nyheter!

Vi på Dansukker är stolta över att kunna presentera konditorn Tea Malmegård som vår egen ekologiska ambassadör. Tea är hela Sveriges okrönte tårt- och pepparkaksdrottning och driver restaurang DoMa i Stockholm. Tea väljer alltid ekologiska och närodlade råvaror så långt hon kan.

– Jag är så glad över de här nyheterna! Förut använde jag Dansukkers ekologiska socker som gjordes av rörsocker från Sydamerika som också var bra. Men det är underbart att Dansukker äntligen har lyckats ta fram ekologiskt socker gjorda av närodlade sockerbeter. Hoppas att mina recept kommer sprida grön och skön julglädje, säger Tea.



Vaniljkola med saltrostade mandlar

Ca 20 kolor. Tid: ca 1 tim.

1 ¼ dl Dansukker Eko Ljus Sirap
2 dl Dansukker Rörsocker Strö
2 dl vispgräddde
80 g smör
½ tsk Dansukker Vaniljsocker
2 dl saltrostade mandlar
maizena till plåten

1. Förbered en ugnform ca 20x30 cm med ett bakplåtspapper som är siktat med maizena.
2. Koka upp alla ingredienser till 125°C. Ställ kastrullen åt sidan och häll i mandlarna.

3. Häll smeten i formen och låt stelna över natten.
4. Stjälp kolan ur formen. Skär i bitar och slå in i papper.



Marsipanjulgris färgad med rödbeta

Ca 10 grisar. Tid: ca 30 tim.

Marsipan

½ msk rödbetsjuice

4 dl mandelmjöl

2 ¼ dl Dansukker Eko Socker

1 st äggvita

2 msk (knappt) kallt vatten

1 msk rapsolja

5 dl Dansukker Eko Florsocker

1. Skala rödbetan och riv den på ett rivjärn. Krama ur juicen genom en sil.
2. Mixa mandelmjöl och socker ordentligt i en matberedare.
3. Tillsätt äggvita, vatten, rödbetsjuice och olja med maskinen igång. Se till att skrapa kanterna så att allt blandas ordentligt.
4. Håll i florsockret i omgångar och arbeta smeten tills den går ihop.
5. Forma grisarna precis som du vill. Låt fantasin flöda!

6. MEN... om du vill göra en större julgris med tre kultingar (som på bilden) gör du så här: Dela marsipanen i två delar och dela sedan en del i ytterligare 4 delar. Den stora delen blir kroppen och de fyra mindre blir julgrisens huvud och de tre kultingarna. Nyp av en bit från varje "kropp" och rulla knorrarna. Forma sedan kropparna och fäst knorrarna. Lägg den större kroppen på önskat serveringsfat och sväng den något. Använd baksidan på en kniv för att markera väck och lår. Lägg kultingarna "under magen". Forma nu huvudet på den stora grisen. Nyp av en bit och rulla två droppar. Rulla sedan till huvudet. Tänk formen som ett päron som åkt i backen. Sätt den större delen mot kroppen. Platta till dropparna och forma till två öron och sätt i vecket mellan kropp och huvud. Sätt i två kulformade strössel som ögon och klicka i två prickar med smält mörk choklad som pupiller.

Tips!
Kolla in Teas
bästa grisformar-
knepe på Youtube/
Dansukker.

Pepparkaksväxthus *Tid: ca 5 tim.*

Pepparkaksdeg

2 ¼ dl Dansukker Eko Socker
5 dl Dansukker Eko Ljus Sirap
400 g smör
3 st ägg
2 l vetemjöl
2 tsk bikarbonat
2 msk (drygt) kanel, malen
2 msk (drygt) nejlika, malen
2 tsk ingefära, malen
1 nypa salt

Torr karamell till montering av hus

4 dl Dansukker Eko Socker

Fönster

22 st gelatinblad

Kristyr

3 st äggvita
10-13½ dl Dansukker Eko Florsocker

- Smält samman socker, sirap och smör i en kastrull och låt svalna helt.
- Vispa i äggen för hand.
- Blanda alla torra ingredienser i en bunke och häll all degvätska i mitten. Arbeta ihop med en träskek först och knåda sedan degen för hand i några minuter.
- Dela degen i sex delar och platta till dem. Plasta in dem noggrant och lägg i kylan i cirka 30 minuter.
- Sätt ugnen på 175°C.
- Kavla ut degen i rektanglar och skär cirka 1 cm utanför mallen (eftersom kakan krymper något i ugnen). Lägg inte olika stora bitar på plåtarna eftersom de behöver olika lång tid i ugnen.
- Ta ut bitarna ur ugnen så fort de är gyllenbruna. Skär försiktigt ut fönstren och ramarna medan bitarna är varma och låt svalna.
- Montering med karamell: Ta fram en skärbräda eller bricka att bygga huset på. Värm en stekpanna på medelhög värme. Strö tunna lager av socker tills de smälter och fortsätt tills allt socker är en bärnstensfärgad karamell. Rör emellanåt med en träskek och sänk till spisens lägsta temperatur.
- Börja med att sätta dit fönster, dvs gelatinbladen. Starta med de 16 st som tillsammans bildar taket på växthuset. Ringla karamell runt om fönsterpartiet och tryck sedan fast gelatinbladet försiktigt utan att nudda karamellen. Gör på samma sätt med resten av fönstren.
- Sätt sedan ihop en gavel och en sidovägg genom att ringla karamell på sidorna och sätt ihop dem med varann. Gaveln ska vara ytterst. Var gärna 2 personer när huset ska monteras.
- Doppa kortsidan på motsatta gaveln i karamellen och fäst den mot samma sidovägg. Nu har du en hästska som är stabil. Lägg i eventuell ljusslinga (LED) samt gröna krukor och dra ut tillräckligt med sladd så att det räcker till ditt uttag.
- Doppa den andra sidoväggens kortsidor och limma fast dem i gavlarna.
- Sätt därefter fast dörrarna på halvvid gavel. Sätt fast fönstren upptill och använd innanmätet som stöd för att hålla takfönstren öppna.
- Kristyr: Vispa upp äggvita och florsocker till en fast maräng. Spritsa fluffiga snötappar längs gavlarna och i de nedre fönsterpartierna.

Mallar till växthuset hittar du på dansukker.se.



Teas bästa
husbyggartips
hittar du på
Youtube/
Dansukker.



Sablé Breton med svart vinbärsgömma

14 st Tid: ca 1 tim.

Deg

4 st äggula

2 dl Dansukker Eko Socker

3 ¾ dl vetemjöl

1 msk bakpulver

210 g smör, rumstempererat

en rejäl nypa havssalt

Svart vinbärskompott

2 ½ dl svarta vinbär

1 dl Dansukker Eko Socker

1. Vispa ihop äggula och socker fluffigt.
2. Sikta ihop mjöl och bakpulver och arbeta in i degen för hand tills den blir lite smulig.
3. Massera därefter in smöret och till sist saltet.
4. Dela degen i 14 bitar och rulla till bollar. Stoppa i frysen tills bollarna är kalla.
5. Lägg bollarna i en smord muffinsplåt och baka på 160°C i cirka 25 minuter.
6. Tryck ned baksidan på t ex ett snaps-glas, cirka 1 cm i kakan, för att få en grop.
7. Svart vinbärskompott: Koka ihop bär och socker tills bären släppt vätska och kompotten börjar tjockna, cirka 10 minuter på medelhög värme. Svarta vinbär innehåller mycket pektin så den tjocknar ytterligare när den svalnar.
8. Stjälp ut kakorna och fyll med kompott. Servera som de är eller ljumna med en kula vaniljglass!



Teas recept

Mintbågar

20-25 st kakor. Tid: ca 1 tim.

Chokladdeg

2 ¼ dl Dansukker Eko Florsocker

1 nypa salt

1 tsk bikarbonat

3 dl vetemjöl

1 dl kakao

150 g rumstempererat smör

Mintfyllning

4 dl Dansukker Eko Florsocker

2 tsk Dansukker Vaniljsocker

150 g saltat smör, rumstempererat

mintolja till smaksättning OBS! Behövs

väldigt lite

1. Sätt ugnen på 175°C.
2. Blanda alla ingredienser i en bunke och nyp ihop med fingertopparna till en jämn deg.
3. Kavla ut degen cirka 3 mm tjock med lite mjöl och lägg på ett bakplåtspapper. Det blir 2 ark. Om du har möjlighet, stoppa in den utkavlade degen i kyl eller frys i 5-10 minuter för att få så fin form på kakorna som möjligt.
4. Stansa ut rundlar med en stansring eller ett glas och dela på mitten. Sprid ut kakorna då de sväller något under gräddning. Grädda i cirka 8-12 minuter. OBS! Gräddningstiden kan variera från olika ugnar. Ta ut kakorna och låt svalna.
5. Mintfyllning: Blanda ihop alla ingredienser, förutom mintoljan, med en slickepott till en slät smet. Smaksätt med mint och fyll på en spritspåse.
6. Spritsa fyllning på ena kakans insida och limma ihop med en annan. Förvara i frys eller njut direkt.



Lyxig äppeltårta 1 tårta, 12 bitar. Tid: ca 4 tim.

Äpplebottnar

- 3-4 st svenska äpplen, rivna
- 4 st rumstempererade ägg
- 4 ½ dl Dansukker Eko Socker
- 3 dl vegetabilisk olja
- 1 tsk kanel
- ½ tsk salt
- 1 ½ tsk bakpulver
- 1 ½ tsk bikarbonat
- 2 tsk Dansukker Vaniljsocker
- 4 ½ dl vetemjöl
- 3 dl kokos

Blixtnabb smörkräm

- 4 dl Dansukker Eko Florsocker
- 2 tsk Dansukker Vaniljsocker
- 150 g saltat smör, rumstempererat

Ingefärsfrosting

- 200 g smör, rumstempererat
- 3 ½ dl Dansukker Eko Florsocker
- 400 g färskost

1 bit ingefära, färsk

1 lime endast juice. Zesta först och spara till limesockret.

Limesocker

- zest från 1 lime
- ½ dl Dansukker Eko Socker

1. Smörj 4 stycken runda bakformar (21-22cm i diameter) och lägg bakplåts-papper i botten. Det går givetvis bra att baka i omgångar om du bara har en form.
2. Sätt ugnen på 180°C.
3. Finriv äpplena. Vispa ägg, socker och vegetabilisk olja till dubbel storlek, cirka 10 minuter.
4. Blanda kanel, salt, bakpulver, bikarbonat, vaniljsocker och vetemjöl i en bunke. Sikta blandningen över ägg-skummet och vänd försiktigt ihop till en jämn smet. Vänd slutligen i äpple och kokos.
5. Fördela smeten jämt i alla formar och grädda i ugnen på 170°C i 30 minuter. Gör stickprov, ta ut kakan och låt svalna helt.
6. Bottnarna går jättebra att göra dagen innan. Plasta gärna in bottnarna när de har svalnat för att behålla saftigheten. Jämna ut bottnarna om det behövs med en brödkniv innan montering.
7. Smörkräm: Blanda ihop alla ingredienser med en slickepott till en slät smet. Fyll på en spritspåse.
8. Ingefärsfrosting: Vispa upp rumstemp-ererat smör med en elvisp och tillsätt florsockret i omgångar. När allt flor-socker är i, byt mot en handvisp och vispa i färskosten.
9. Avsluta med att riva ner färsk ingefära (skalad), och smaka av med limejuicen. Gillar du det lite sötare? Addera flor-socker! Föredrar du det lite syrligare? Addera limejuice. Fyll på spritspåse med en slät tyll (pip).
10. Limesocker: Massera ihop limezest samt socker och använd som strössel.
11. Att bygga tårtan: Lägg en botten cen-trerat på det fat du ska servera tårtan på. Spritsa en ram med smörkräm längs hela bottens kant och fyll sedan hålet med färskostkräm så att smörkrämen och färskostkrämen är lika höga.
12. Lägg på nästa botten och repetera två gånger.
13. Lägg på sista botten och ställ i kylan i cirka 20 minuter för att låta smör-krämen sätta sig.
14. Stryk ett supertunt lager med smör-kräm över hela tårtan för att kapsla in alla smulor, detta lager kallas crum-bcoating och man ska se bottnarna där smörkrämen är som allra tunnast struken. Detta rustika utseende på tårta kallas för "naked cake." Avsluta med att spritsa toppar längs med kanten och ströslas på limesocker.



*Kalas!
Fler fina tårttpips
med Tea hittar du
på Youtube/
Dansukker.*

Gelégodis

Ca 15 st. Tid: ca 40 min + 1 dygn

500 g valfria bär, frysta (200 g råsaft)

2 dl Dansukker Eko Syltsocker

½ dl Dansukker Glykossirap

1 dl vatten

olja till formarna

Dansukker Eko Socker att doppa godiset i

1. Lägg bären i en kastrull och tina på svag värme. Mixa bären och sila genom en finmaskig sil.
2. Mät upp bärsaften till 200 g och häll den i en ren kastrull. Tillsätt syltsocker, glykossirap och vatten. Koka på svag värme tills massan håller 120°C.
3. Smörj formar av silikon, ex. is- eller godisformar med olja och häll i massan. Låt stelna i rumstemperatur i ungefär ett dygn.
4. Doppa godisbitarna i socker så fastnar de inte så lätt i varandra. Förvaras torrt i burk med lock.

Fransk nougat med jordnötter och pistage

ca 35 st. Tid ca 1 timme + 1 dygn

200 g jordnötter

100 g pistagenötter

210 g Dansukker Eko Socker

250 g Dansukker Eko Ljus Sirap

120 g Dansukker Glykossirap

85 g vatten

2 äggvitor (75 g)

1. Sätt ugnen på 125°C. Hacka nötterna och rosta i ugnen i 20 minuter.
2. Blanda socker, sirap, glykossirap och vatten i en kastrull. Koka kraftigt utan lock till 150°C. Använd termometer för att hålla koll på temperaturen.
3. Under tiden som sockerlagen kokar upp, vispa äggvitan till ett fast skum. När sockerlagen kokat upp till rätt temperatur, häll ner sockerlagen i en tunn stråle medan du vispar kraftigt.
4. Fortsätt vispa tills massan är tjock och seg i ca 10 minuter. Ju längre vispning, desto segare och fastare nougat. Blanda ner de rostade nötterna.
5. Häll upp smeten i en lätt oljad form med bakplåtspapper i, ca 20x30 cm. Tryck ut nougaten jämnt i formen med lätt oljade händer.
6. Låt nougaten stelna i rumstemperatur över natten. Pudra med florsocker och skär den i småbitar. Förvara i burk med lock, med smörgåspapper mellan bitarna.

Kladdkaka med apelsinsmak

10 port. Tid: 1 tim

Kladdkaka

150 g smör

150 g mörk choklad

2 ägg

1 ½ dl Dansukker Eko Farinsocker

1 dl Dansukker Eko Socker

skalet av 1 apelsin, gärna ekologisk

2 msk apelsinsaft

2 dl vetemjöl

1 krm salt

Dekoration

2 apelsiner

pistagenötter, saltade

1. Sätt ugnen på 180°C.
2. Smält smöret i en kastrull och tillsätt hackad choklad, rör smeten jämn och ställ åt sidan.
3. Vispa ihop ägg och de två sockerprodukterna tills allt är blandat. Häll i smörblandningen, apelsinskalet och apelsinsaften.
4. Blanda ihop vetemjöl och salt och sikta ner i smeten, rör samman. Häll smeten i en smord springform, 22-24 cm och grädda i ca 20 minuter, den ska vara lite lös i mitten. Låt sedan kakan svalna helt.
5. Skala och filéa apelsinerna. Dekorera kladdkakan med filéerna och strö till sist över hackade pistagenötter.



Klenäter

35-40 st. Tid: ca 2 tim

150 g smör, rumstempererat
1 ½ dl Dansukker Vit Sirap
3 ägg
½ dl grädde
½ msk konjak, kan uteslutas
1 ½ tsk bakpulver
ca 8 dl vetemjöl
rivet skal av ½ citron, gärna ekologisk

Smaksättning av degen efter eget tycke

½ tsk kardemumma

För tillagning

kokosfett eller olja till fritering
Dansukker Eko Socker

1. Arbeta ihop smör och sirap och tillsätt äggen ett i taget, vispa samman. Blanda i grädde och tillsätt konjak om så önskas.
2. Tillsätt bakpulver och nästan allt vetemjöl. Arbeta ihop till en smidig deg och tillsätt mer vetemjöl mot slutet om det behövs. Degen ska inte vara helt fast, den sätter sig i kylan. Tillsätt citronskal och kardemumma om så önskas.
3. Låt degen vila i kylan i ca 1 timme. Ta ut degen och kavla ut den tunt på ett bakplåtspapper med lite vetemjöl. Bakplåtspapperet gör att du inte behöver så mycket vetemjöl vilket ger sprödare klenäter.
4. Skär degen i 7 x 3 cm bitar. Gör en skåra mitt i varje bit och ta den ena änden av degen och vrid den genom hålet som bildats av skåran.
5. Fritera klenäterna gyllenbruna i kokosfett/olja, 180°C i ca 2 minuter på var sida. Låt dem droppa av på en kökshandduk och strö över socker på båda sidor.



Tarteletter med rosmarinkola och chokladpannacotta

8 pajer. Tid 1 tim och 40 min + 1 dygn

Chokladpannacotta

40 g mörk choklad
40 g ljus choklad
3 dl vispgrädde
2 ½ msk Dansukker Gelésocker Multi

Tartelettskal

60 g smör
½ dl Dansukker Eko Florsocker
1 ½ dl vetemjöl
1 ½ msk kakao
1 äggula

Rosmarinkola

2-3 g (ca 8 kvistar) rosmarin
1 dl vispgrädde
1 dl Dansukker Eko Ljus Sirap
1 dl Dansukker Ljust Muscovadorörsocker
1 nypa salt

1. Gör chokladpannacottan dagen innan. Hacka den mörka och ljusa chokladen. Koka upp grädde och ställ kastrullen åt sidan. Tillsätt chokladen och rör slät. Häll i gelésockret och koka i 30 sekunder. Häll över pannacottan i en ren skål, plasta och kyl över natten.
2. Gör tartelettskalen. Blanda snabbt ihop alla ingredienser till en deg. Plasta degen och låt stå i kylan i ca 1 timme.
3. Sätt ugnen på 180°C. Kavla ut degen, ca 2 mm tjock. Stansa ut 8 rundlar, 7 cm i diameter och skär remсор till väggarna.

Lägg bottenarna på en plåt med bakplåts-papper. Smörj rundlarna, klä de med rem-sorna och sätt rundlarna på bottenarna. Ställ tarteletterna i frysen i ca 20 min.

4. Grädda tarteletterna i nedre delen av ugnen i ca 7-8 minuter. Låt svalna.
5. Gör rosmarinkolan. Klipp av rosmarin-kvistarna och lägg tillsammans med övriga ingredienser i en kastrull. Koka upp kolan på medelhög värme till 117°C. Häll över i en skål som är enkel att hälla från och låt svalna lite.
6. Fördela kolan i tartelettskalen och låt stelna. Förbered under tiden pannacottan.
7. Vispa upp den kalla chokladpannacottan och lägg i en spritspåse med valfri tyll. Spritsa små toppar av pannacottan över rosmarinkolan och pudra på kakao.





Pavlova-julgran

ca 8 port. Tid: ca 2,5 tim

Pavlova

4 äggvitor
2 ½ dl Dansukker Finkornigt Strösocker
1 tsk Dansukker Vaniljsocker
1 msk maizena
1 tsk äppelcidervinäger

Lingonkolasås

1 dl Dansukker Ljust Muscovadorörsocker
1 dl Dansukker Eko Ljus Sirap
1 dl vispgrädde
75 g lingon

Dekoration

vispgrädde
lingon
rosmarinkvistar

1. Sätt ugnen på 125°C. Vispa äggvitorna till ett fast skum och tillsätt hälften av sockret under vispning. Tillsätt resten av sockret och vaniljsockret efter 5 minuter och vispa sedan ytterligare 5 minuter. Vänd ner maizena och vinäger.
2. Rita 5 runda ringar i olika storlekar på bakplåtspapper, ex. 14 cm, 12 cm, 10 cm, 9 cm och 7 cm. Gör de 3 minsta på en plåt och de andra på en annan plåt. Klicka ut smeten i ringarna och bred ut jämt. Grädda i ca 1 ½ timme, beroende på storlek. De ska vara sega i mitten. Stäng av ugnen och låt plåten stå kvar.
3. Gör under tiden lingonkolasåsen. Blanda muscovadosocker och sirap i en kastrull. Låt koka ca 2 minuter, tills den börjar karamellisera eller tjockna lite.
4. Häll i grädden lite i taget och koka ytterligare ca 4 minuter. Tillsätt lingonen och rör om. Låt svalna och ställ sedan i kylskåpet.
5. Montera julgrans-pavlovan. Börja med att vispa grädden och lägg sedan den största pavlovan på ett fat, bred på lite grädde och lingonkolasås.
6. Lägg på den näst största pavlovan och ett nytt lager med grädde och kolasås och fortsätt så till sista pavlovan. Lägg den minsta pavlovan på toppen och en klick grädde. Ringla över lingonkolasås, lingon och rosmarinkvistar. Serveras direkt.



Apelsinsorbet med chokladsmulor

8 port. Tid: 30 min + 5 tim frystid

Apelsinsorbet

5 dl färskpressad apelsinsaft
¾ dl Dansukker Gelésocker Multi
½ dl Dansukker Glykossirap
2 äggvitor

Chokladsmulor

50 g smör, rumstempererat
½ dl Dansukker Mörkt Muscovadorörsocker
1 dl vetemjöl
1 ¼ msk kakao
1 nypa salt

1. Börja med apelsinsorbeten. Koka upp apelsinsaft, gelésocker och glykossirap i ca 30 sekunder. Låt svalna.

2. Vispa äggvitorna till ett fast skum och vänd ner marängen lite i taget i apelsinsmeten. Rör smeten jämn. Kör blandningen i glassmaskin eller ställ in i frysen i minst 5 timmar och rör om då och då.
3. Sätt ugnen på 180°C och gör chokladsmulorna.
4. Blanda ihop alla ingredienser och strö ut degen på en plåt med bakplåtspapper. Grädda i ugnen i ca 12 minuter. Rör om smulorna lite då och då. Låt svalna.
5. Lägg smulorna i ett glas och skopa upp en kula apelsinsorbet. Strö chokladsmulor på toppen och servera.



Champagne-pannacotta

5 glas. Tid 40 min + 4 tim för att stelna.

Pannacotta

100 vit choklad
4 dl vispgrädde
¾ dl Dansukker Gelésocker Multi

Passionsfruktsgelé

2 passionsfrukter
2 dl mousserande vin
½ dl Dansukker Gelésocker Multi

Crumbles

50 g digestive
15 g smält smör
1 tsk Dansukker Mörk Sirap

1. Börja med pannacottan. Hacka den vita chokladen. Koka upp vispgrädde och ställ kastrullen åt sida, tillsatt chokladen och rör slät. Ställ kastrullen på spisen och håll i gelésockret och koka i 30 sekunder.

2. Häll upp pannacottan i 5 glas och ställ i kylan för att stelna, ca 2 timmar.
3. Gör passionsfruktsgelén. Gröp ur passionsfrukten och lägg i en kastrull. Tillsätt mousserande vin och gelésocker. Koka 1 minut och låt svalna lite.
4. Mixa digestivekexen med smält smör och sirap. Ställ åt sidan.
5. Ta ut pannacottan ur kylan och lägg den avsvalnade gelén på toppen. Ställ i kylan i ytterligare 2 timmar.
6. Innan servering, strö crumbles på toppen av passionsfruktsgelén.



EKOLOGISKA NYHETER FÖR ETT GRÖNARE JULBAK!

Eko Farinsocker
Gjort av svenska och
danska sockerbeter.



Eko Syltsocker
– nytt förbättrat recept!
Lagom sötma,
härligare konsistens!



Eko Florsocker
Nu gjort av svenska
och danska
sockerbeter.



Eko Ljus Sirap
Nu av 100%
europeiska
sockerbeter!



Eko Socker
Strösocker gjort av svenska
och danska sockerbeter.

Dansukkers nya Eko sortiment
finns i butik från vecka 40, 2020.
Utbudet kan variera från butik till butik.

