

Fariinisokeri

Fariinisokeri on aromikas, kostea, tumma sokeri, joka sopii leivontaan, ruoanlaittoon ja juomiin.

Käytä monipuolisesti mm.

- simaan, kuumiin ja kylmiin juomiin
- kakkuihin, muffineihin ja pikkuleipiin
- jogurtin, viilin ja puuron päälle
- jälkiruokiin
- kastikkeiden, marinadien ja ruokien mausteena

Vinkki! Nopea jälkiruokakastike:

Sekoita ½–1 dl Dansukker Fariinisokeria 2 dl:aan smetanaa, ranskankermaa tai kermaviiliä. Anna maustua hetki. Sekoita ja tarjoa esim. marjojen kastikkeena.

Ainekset: Sokeri ja ruokosokerisiirappi.

Ravintosisältö/100 g: Energiaa 1650 kJ/390 kcal, Rasvaa 0 g, josta tyydyttynyttä 0 g, Hiilihydraattia 97 g, josta sokereita 95 g, Proteiinia < 0,5 g, Suolaa 0,04 g.

Parasta ennen: Merkitty pohjaan.

Sulje pussi huolellisesti kovettumisen estämiseksi. Kovettunut Fariinisokeri pehmenee 1–2 vuorokaudessa, kun pussiin lisätään n. 1 tl vettä 1/2 kg Fariinisokeria kohti.

Valmistettu Tanskassa./Tillverkat i Danmark.

Suomen Sokeri Oy/Finska Socker Ab
02460 Kantvik

Kuluttajapalvelu/Konsumentservice:

Puh./Tel 0800 0 4400, klo/kl 12–15

Kuluttajapalvelu@dansukker.fi

www.dansukker.fi

Farinsocker

Farinsockret är ett aromrikt, fuktigt, mörkt socker till bakning, matlagning och drycker.

Använd mångsidigt bl.a

- i mjöd, kalla och varma drycker
- till kakor, muffins och småbröd
- på fil, yoghurt och gröt
- till desserter
- som krydda i sås, marinad och maträtter

Ingredienser:

Socker och rörsockersirap.

Näringsvärde per 100 g:

Energi 1650 kJ/
390 kcal, Fett 0 g
varav mättat fett 0 g,
Kolhydrat 97 g varav
sockerarter 95 g,
Protein < 0,5 g,
Salt 0,04 g.

Bäst före:

Se botten av förpackningen.
Slut påsen ordentligt för att hindra förhårdning. Det hårda farinet blir mjukt på 1–2 dygn, om man i påsen tillsätter ungefär 1 tsk vatten /1/2 kg farinsocker.